



ANEXO 12

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS / FÁBRICA DE CONSERVAS DE CARNES

Ilmo Sr.

Diretor do S.I.M. – Franca (SP)

IMPORTANTE:

- ⇒ **Para itens não aplicáveis, preencher com a abreviatura NA.**
- ⇒ **Após preenchimento, apagar as letras em vermelho.**

1. DADOS DO ESTABELECIMENTO: Escrever detalhadamente todos os dados solicitados

SIM n°: (se houver)

Razão Social:

Nome Fantasia: (se houver)

CNPJ:

Endereço do Estabelecimento:

Telefone de contato: E-mail:

Coordenadas Geográficas:

Nome do Responsável Legal:

Endereço do Responsável Legal: Rua, número, CEP, bairro, cidade, etc...

1.A. Motivo do Projeto

- () Registro
- () Reforma ou ampliação
- () Atualização de Memorial Econômico Sanitário

1.B. Categoria do Estabelecimento

- () Entreposto de Carnes e Derivados (produção de carnes in natura ou produtos temperados e fabricação de embutidos, defumados, conservas, etc.)
- () Fábrica de Conservas de Carnes (apenas produção de embutidos, defumados, conservas, etc.)

2. Dias e horários previstos para o funcionamento do estabelecimento:



3. Número aproximado de empregados:

Número aproximado de empregados, divididos por sexo.

4. Espécie de animais que pretende manipular:

Detalhar quais espécies animais irá manipular: Bovinos, Suínos, Aves, etc...

5. Informações sobre como será a natureza da matéria-prima:

Descrever se a matéria-prima será recebida congelada ou resfriada, com osso ou sem osso, se irá manipular CMS, carcaças etc.

6. Recepção de matérias primas:

Descrever detalhadamente como será feito todo o processo de recepção das matérias-primas, como será a recepção das carcaças, como será a retirada das embalagens secundárias, a transferência de caixas plásticas de uso externo para caixas de uso interno, etc...

7. Processo de limpeza de carretilhas (quando houver recepção de carcaças):

Descrever detalhadamente como será feito todo o processo de limpeza de carretilhas, incluindo por onde elas serão retiradas da sala de manipulação e o fluxo até a área de lavagem e retorno até a área de recepção.

8. Capacidade de produção diária máxima:

Capacidade total que se pretende fabricar por dia. Deve ser levada em conta a capacidade de estocagem de matéria-prima, a capacidade de processamento, a capacidade de água, a área em m² do local de manipulação das matérias-primas e a capacidade de estocagem dos produtos nas câmaras frias.

Ex: 5.000 kg de carne processadas por dia

9. Produtos que fabrica e/ou pretende industrializar:

Citar todos os produtos que pretende produzir de forma individualizada. A quantidade diária de cada produto deve ser a capacidade máxima de produção, de acordo com os equipamentos que possui e com as horas trabalhadas. Este dado não depende nem determina a capacidade de produção máxima, que fica limitada ao descrito no item 10.

NOMENCLATURA OFICIAL (Conforme legislação MAPA/CDA)	ESTADO DE CONSERVAÇÃO	CAPACIDADE DIÁRIA MÁXIMA
<i>(exemplo) Linguiça Calabresa</i>	<i>Resfriada</i>	<i>100 kg</i>
<i>(exemplo) Cortes de Frango</i>	<i>Congelados</i>	<i>1.000 kg</i>



10. Maquinários e equipamentos a serem instalados (com capacidade de produção de cada equipamento)

Descrever todos os maquinários e equipamentos que será utilizado para a produção

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE	CAPACIDADE DE PROCESSAMENTO EM KG/H
<i>(exemplo) Cutter</i>	<i>01</i>	<i>500 kg/hora</i>
<i>(exemplo) Moedor</i>	<i>01</i>	<i>1.000 kg/hora</i>

11. Descrever detalhadamente o processo de fabricação de todos os produtos que produz e/ou pretende produzir:

Descrever como será o processo de fabricação de todos os produtos que pretende produzir, incluindo (com detalhes de tempo e temperatura) os processos de cortes, defumação (se natural ou artificial), cozimento, fermentação, cura, maturação, temperos, embutimento e demais processos tecnológicos que utilizar na produção.

12. Descrever detalhadamente as dependências do laboratório de análises, bem como sobre as análises que serão feitas

Descrever o laboratório do estabelecimento, os equipamentos e as análises que serão realizadas e seus respectivos períodos de realização. Descrever ainda quais serão as análises realizadas em laboratório externo, caso haja, entre outros detalhes. Descrever os equipamentos no item 10.

13. Descrever qual tipo de tripa será utilizada na fabricação dos produtos embutidos e como será o processo de hidratação das tripas (se houver):

Descrever se serão utilizadas tripas naturais ou artificiais, descrever como as tripas serão estocadas, qual será o fluxo das tripas até a sala de hidratação e qual será o procedimento para hidratação das mesmas.

14. Descrever as dependências para elaboração de produtos cozidos, defumados, fermentados e curados:

Descrever quantidade de fornos ou estufas, capacidade de produção de cada um, material da construção, como será o processo de defumação (se com fumaça natural ou com fumaça líquida), chuveiros para esfriar o produto, câmaras de cura (para a fabricação de produtos curados - ex: lingüiças curadas) e de fermentação (Ex: produção de salames) etc...

15. Natureza e revestimento dos tanques para salga de carnes

Descrever com qual material serão feitos os tanques de salga. (se houver)



16. Descrever detalhadamente quais serão os subprodutos, seu fluxograma e seus destinos, separadamente.

Descrever todo o processo incluindo fluxo de produção.

17. Meios de transportes a serem empregados para expedição dos produtos fabricados

Descrever qual será o meio de transporte que será utilizado para a expedição dos produtos até o mercado consumidor. (Ex: caminhões dotados de carroceria isotérmica, caminhões com “termo king” para controle de temperatura)

18. Bloqueio Sanitário

Descrição detalhada do lava-botas, das pias para lavagens das mãos, da lixeira, etc...

19. Água de Abastecimento

- a) – Procedência e volume da vazão
- b) – Processo de captação
- c) – Sistema de tratamento
- d) – Depósito e sua capacidade
- e) – Distribuição.

20. Descrever como será o sistema de aquecimento ou refrigeração de água:

Se houver, descrever de que forma será realizado o aquecimento ou refrigeração da água utilizada para produção de alimentos, para higienização do estabelecimento. Esclarecer se será usado energia elétrica, motor de combustão, caldeira, etc. Inclusive detalhar fábrica de gelo (se houver).

21. Destino dado às águas servidas, esgotos e meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.

Como será feito o tratamento das águas residuais, descrever sistema de coleta e remoção de dejetos (ralos sifonados, canaletas, etc...), do interior do estabelecimento até o tratamento de efluentes.

22. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências

Descrever detalhadamente qual sistema será utilizado para ventilar o ambiente e qual será o sistema de iluminação, quantidade de LUX, qual sistema de proteção contra quebra de lâmpadas, ou se usa lâmpadas especiais (detalhar), etc.



23. Descrever as seguintes dependências

Descrever detalhadamente o tamanho das dependências, altura de pé-direito, revestimentos de pisos e paredes, etc. Especificar os móveis se porventura houver.

- a) – Deposito de Material de Limpeza:
- b) – Almoxarifado:
- c) – Caldeira: *(se for o caso – Tipo de combustível, capacidade)*
- d) – Refeitório: *(se for o caso)*
- e) – Depósito de Condimentos: *(se for o caso)*
- f) – Outras: *(se for o caso)*

24. Formas de proteção contra entrada de pragas

Descrever como será realizado o controle de pragas, os sistemas utilizados para evitar a entrada de pragas no interior do estabelecimento. (Ex: Ralos Sifonados, Telas Milimétricas, Cortinas de Ar, Armadilhas Luminosas, etc...)

25. Natureza de piso nas câmaras frias e áreas de manipulação de alimentos

Descrever detalhadamente qual será o material utilizado como piso em todo o estabelecimento

26. Material de paredes, portas, janelas, teto, forro, etc.

Descrever qual será o material utilizado nas portas, forros, janelas, mesas, etc. Descrever qual será o material usado para impermeabilizar paredes, teto, forro, etc. em suas dependências, incluindo altura dos azulejos, além de outras informações pertinentes.

27. Descrever material das embalagens e rotulagens utilizadas

Descrição do material de todas as embalagens utilizadas (ex. caixas de papelão, embalagens plásticas, sacos), tanto as primárias, secundárias (se necessário) e terciárias (se necessário). Descrever qual será o tipo de rotulagem utilizada (Impresso, etiqueta, etc.)

28. Descrever como será o fluxo das embalagens primárias e secundárias para o interior do estabelecimento:

Descrever detalhadamente onde serão armazenadas as embalagens (ex. prateleiras, estrados, etc.). Caso não utilize embalagens secundárias descrever como será o fluxo de caixas utilizadas para expedição, incluindo em planta o local de lavagem de caixas externas. Explicar o fluxo das embalagens de uso interno e uso externo.



29. Fluxo de ingredientes e processamento

Descrever detalhadamente o fluxo de ingredientes e temperos para o interior da indústria e detalhar como será o processamento dos mesmos

30. Retirada de resíduos e destino:

Descrever como será a retirada de resíduos do interior da indústria e quais serão os destinos dados aos resíduos

31. Informações sobre banheiros, vestiários e instalações sanitárias

Descrever de forma sucinta estas instalações. Detalhes devem constar em planta e serem condizente com o descrito aqui. Atentar para legislação do Ministério do Trabalho.

32. Expedição de mercadorias:

Descrever como serão expedidas as mercadorias, se em embalagens secundárias, se em caixas plásticas. Descrever também se será por meio de óculo (incluir dimensões do mesmo) ou plataforma (incluir altura da plataforma).

33. Instalações frigoríficas (Volume, Capacidade de armazenamento, temperatura e altura do pé direito, altura da trilhagem, se receber carcaça).

Descrever detalhadamente o tipo de câmara fria ou outro equipamento de frio a ser utilizado, a sua utilização, se é reversível ou não, o volume em m³, a capacidade total de armazenamento, respeitada a questão de espaçamento entre pallets, carcaças ou outras questões tecnológicas envolvidas, além de temperatura máxima e mínima, velocidade do ar gerado e quaisquer outras considerações necessárias para melhor análise. Citar também o pé direito de cada câmara.

- a) – Câmaras de matéria-prima resfriada - recepção.
- b) – Câmaras de matéria-prima congelada - recepção.
- c) – Câmaras de descongelamento (carcaças e/ou cortes recebidos).
- d) – Câmaras de cura e descanso de massas.
- e) – Túneis de congelamento.
- f) – Câmaras de produtos acabados resfriados – estocagem e/ou expedição.
- g) – Câmaras de produtos acabados congelados – estocagem e/ou expedição.
- h) – Câmaras de ossos e resíduos.
- i) – Outras



34. Armazenamento de produtos não refrigerados

Descrever como serão os locais de armazenamento de produtos que não necessitem de resfriamento para serem estocados

35. Produtos recebidos e expedidos sem manipulação no estabelecimento

Especificar quais produtos serão recebidos e expedidos sem manipulação e detalhar como será o fluxo desses produtos. Lembrar que Centros de Distribuição dentro de Planta SISP sofrem fiscalização e obedecem às regras da Inspeção.

36. Lavatórios de mãos no interior das áreas de produção

Informar número de esterilizadores e temperatura da água que irão trabalhar.

37. Tipo de pavimentação externa do estabelecimento

Descrever como será o tipo de pavimentação externa do estabelecimento

38. Tipo de delimitação da área externa.

Descrever como será o tipo de delimitação da área externa, grades, cercas (altura), muro.

39. Uniformes dos funcionários e sua higienização

Detalhar quais serão as cores dos uniformes em cada seção, qual o sistema de higienização utilizado para lavagem dos uniformes e qual a frequência de troca dos mesmos. De preferência, deve referenciar a legenda ou local na planta baixa neste item.

Franca, _____ de _____ de _____

(assinatura do requerente)

NOME DO PROPRIETÁRIO

(assinatura/carimbo do Responsável Técnico)

NOME DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

CRMV