



ANEXO 12

**MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO**

**ENTREPOSTO DE OVOS / FÁBRICA DE CONSERVAS DE OVOS**

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 nº: ..... **(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 Ovos (produção de ovos in natura)
- Fábrica de Conservas de Ovos (apenas produção de ovos ou ovos pasteurizados)

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



**3. Número aproximado de empregados:**

*Número aproximado de empregados, divididos por sexo.*

**4. Tipos de Ovos que pretende manipular:**

*Detalhar ovos de quais espécies animais irá manipular: Galinha, Codorna, etc...*

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

*Descrever se o estabelecimento irá receber a matéria prima de granja própria, granja de terceiros ou se será matéria prima já inspecionada.*

**6. Capacidade de produção diária máxima:**

*Capacidade total do estabelecimento que 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 m<sup>2</sup> do local de manipulação das matérias primas.*

**7. 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 8.*

NOMENCLATURA OFICIAL (Conforme legislação MAPA/CDA)	ESTADO DE CONSERVAÇÃO	CAPACIDADE DIÁRIA MÁXIMA
<i>(exemplo) Ovos grandes vermelhos</i>	<i>In natura</i>	<i>1000 kg</i>
<i>(exemplo) Clara pasteurizada</i>	<i>Refrigeração</i>	<i>500 litros</i>

**8. 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
<i>(exemplo) Ovoscópio</i>	<i>01</i>	<i>5.000 ovos/hora</i>



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

*Descrever detalhadamente como será o processo de inspeção e padronização dos ovos in natura ou processo de fabricação da conserva dos ovos ou o processo de pasteurização dos ovos.*

10. 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 8.*

11. 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 equipamento de frio, tipo de controle de temperatura usado, etc.)*

12. Bloqueio Sanitário

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

13. Água de Abastecimento

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

14. 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). Descrever também como serão as características da água usada na higienização do estabelecimento (clorada, temperatura, etc.)*

15. 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.*

**16. 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.*

**17. 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) – Depósito 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)*

**18. 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...)*

**19. 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*

**20. 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. ALTURA do PÉ DIREITO nas diversas dependências.*

**21. 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...) e em qual produto tais embalagens serão utilizadas. Processo de higienização destas embalagens quando couber.*

**22. Descrever como será o fluxo das embalagens primárias e secundárias**

*Descrever detalhadamente fluxo das embalagens primárias e secundárias para o interior do estabelecimento e onde serão armazenadas as embalagens (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.*

**23. 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*

**24. Retirada de resíduos e destino:**

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

**25. 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.*

**26. 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).*

**27. Armazenamento de produtos**

*Capacidade e temperatura das câmaras de matéria-prima, de produtos acabados e/ou de resíduos, qual será a altura do pé direito. Descrever também como serão os locais de armazenamento de produtos que não necessitem de resfriamento para serem estocados.*

**28. 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.*



**29. Tipo de pavimentação externa do estabelecimento**

*Descrever como será o tipo de pavimentação externa do estabelecimento*

**30. Tipo de delimitação da área externa.**

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

**31. 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**