**MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO**

**LÁCTEOS**

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

SISP n° (se houver)

Razão Social:

Nome Fantasia: (se houver)

CNPJ: (se houver)

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. Motivo do Projeto:

( ) Registro

( ) Reforma ou ampliação

( ) Atualização de Memorial Econômico Sanitário

1. Categoria do Estabelecimento.

( ) Granja Leiteira

( ) Posto de refrigeração

( ) Unidade de beneficiamento de leite e derivados

( ) Queijaria

1. Dias e horários previstos para o funcionamento do estabelecimento
2. Número aproximado de empregados.

Número aproximado de empregados, divididos por sexo.

1. Descrever leites de quais espécies animais irá manipular.

Detalhar quais tipos de leite irá produzir: Leite de bovino, leite de caprino, leite de ovinos, leite de bubalinos, etc.

1. Informações sobre como será a natureza da matéria-prima

Descrever se o recebimento dos leites será realizado em latões, ou granelizado por caminhões ou liofilizado, etc.

1. Capacidade diária máxima de recebimento de matéria-prima:

Capacidade total das diferentes matérias-primas que pretende receber: Ex: Leite cru, leite em pó, soro em pó, queijos, creme, etc... 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 litros de leite pasteurizado por dia / 100 kg de queijo mussarela por dia.

1. Produtos que fabrica e/ou pretende fabricar.

Citar todos os produtos que produz e/ou 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 item 8.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nomenclatura oficial (Conforme legislação do MAPA) | Estado de conservação | Quantidade diária que pretende fabricar |
| Leite Pasteurizado | Refrigerado | 500 Litros |

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

Descrever todos os maquinários e equipamentos que serão utilizados para a produção

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE | Capacidade de processamento em kg/hora ou armazenamento |
| Padronizadora | 01 | 500 litros/hora |
| Tanque de recepção de leite | 03 | 3.000 litros |

1. 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 fabricar, incluindo detalhadamente (com detalhes de tempo e temperatura) os processos de pasteurização, fabricação de diferentes tipos de queijos, fabricação de iogurtes, defumação (se natural ou artificial), cozimento, fermentação, cura, maturação, e demais processos tecnológicos que utilizar na produção dos diferentes produtos.

1. Descrever detalhadamente as dependências do laboratório de análises

Descrever o laboratório do estabelecimento, as análises que serão realizadas. Descrever os equipamentos no item 10. Descrever ainda quais serão as análises realizadas em laboratório externo, etc.

1. Descrever as dependências para elaboração de produtos defumados (quando utilizar):

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 liquida), chuveiros para esfriar o produto, etc...

1. Informar qual será o destino dado ao soro (quando pertinente):

Esclarecer se o soro será descartado ou utilizado como matéria-prima para a fabricação de outros produtos.

1. 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, etc.

1. Descrever detalhadamente como será o bloqueio sanitário:

Descrição do lava botas (de acionamento automático), das pias para lavagens das mãos, da lixeira com pedal, etc...

1. Água de abastecimento:

a) Procedência e volume da vazão

b) Processo de captação

c) Sistema de tratamento

d) Depósito e sua capacidade

e) Distribuição.

1. 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 fabrica de gelo (se houver).

1. 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.

1. 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.

1. Descrever as seguintes dependências:

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 Ingredientes (se for o caso):

f) Outras (se for o caso):

1. 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...

1. 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.

1. 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.

1. Material das embalagens e rotulagens utilizadas

Descrição do material de todas as embalagens utilizadas (ex. Caixas de papelão, embalagens plasticas, sacos), tanto as primarias, 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.

1. Fluxo das embalagens primárias e secundárias para o interior do estabelecimento:

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. Descrever como será o processo de higienização das embalagens primárias quando necessário (Ex: potes para acondicionamento de doce de leite)

1. Fluxo de ingredientes

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

1. Retirada de resíduos do interior da indústria

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

1. 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.

1. Descrever modo de 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).

1. Instalações frigoríficas (Volume, Capacidade de armazenamento, temperatura das câmaras ou outras instalações de frio e altura do pé direito).

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 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.

1. Câmaras de matéria-prima - recepção.
2. Câmaras de salga, cura e/ou maturação. Citar cada uma delas separadamente.
3. Câmaras de produtos acabados.
4. Outras.
5. Descrever como serão os locais de armazenamento de produtos que não necessitem de resfriamento para serem estocados
6. Descrever como será o tipo de pavimentação externa do estabelecimento
7. Descrever como será o tipo de delimitação da área externa.
8. Descrição dos 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.

1. Sede da inspeção estadual.

Deve ser específico para uso do SIM e ter banheiro privativo. Especificar os móveis como ex.: mesa, cadeira, armário, estante, ventilador, ar condicionado, computador, impressora, material de escritório (deve ter à disposição do Serviço), vestimentas para uso do fiscal, botas. Descrever a localização, se no corpo da indústria ou na área social.

Local

Data

# Assinatura da firma