**Memorial descritivo das instalações e equipamentos – SIM Joinville:**

1. Identificação do estabelecimento

Nome (pessoa jurídica ou pessoa física)

CNPJ ou CPF e nº da DAP ou documento equivalente

2. Responsável pelo estabelecimento (nome, fone, e-mail)

3. Localização do estabelecimento

4. Tipo / finalidade do estabelecimento

Descrever os produtos que serão elaborados, as respectivas atividades relacionadas a eles e a capacidade de produção anual em litros ou quilogramas.

5. Área do terreno

6. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais

7. Sistema de armazenamento de resíduos antes de sua eliminação

8. Sistema de eliminação de efluentes e águas residuais

9. Dispositivos de registro de temperatura em locais refrigerados, se existirem.

10. Instalações Sanitárias e Outras Dependências:

10.1. Informar o número e localização dos vestiários, banheiros e outras dependências;

10.2. Informar o número e localização dos pontos de água para as operações de limpeza disponíveis nas diversas seções;

10.3. Informar o número e localização das pias dotadas de elementos para lavagem e secagem das mãos que devem estar disponíveis nas diversas seções.

11. Seções que compõem o estabelecimento:

Descrever as diversas seções ou compartimentos utilizados para as atividades propostas que compõem estabelecimento, evidenciando para cada seção as seguintes informações:

11.1. A finalidade a que se destina

11.2. O tipo de parede e o revestimento empregado

11.3. O tipo de piso, seu revestimento e a inclinação para o escoamento de água

11.4. O tipo de revestimento do teto

11.5. A altura do pé-direito e área

11.6. Portas, janelas, basculantes e similares: tipo de material de constituição

11.7. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados, etc.)

11.8. Pontos de água para higienização das instalações e equipamentos

11.9. Disponibilidade de pontos de água para lavagem das mãos

11.10. Iluminação e ventilação

11.11. Área total do estabelecimento

11.12. Área útil do estabelecimento

12. Equipamentos e Utensílios

Devem ser relacionados todos os equipamentos e utensílios existentes, mencionado o material de constituição, especialmente das partes que entrarão em contato com o alimento, bem como a respectiva capacidade de produção, quando for o caso

13. Fluxo das operações

Descrever o fluxo das operações necessárias para elaboração dos produtos, desde a recepção das matérias primas até a expedição do produto final

14. Água:

14.1. Origem da água utilizada pelo estabelecimento

14.2. Sistema controle da potabilidade da água

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_ / 20\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nome e assinatura do responsável