**MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO**

1. **Identificação do Estabelecimento**

|  |  |
| --- | --- |
| Razão social / Nome do produtor: | |
| Nome fantasia: | |
| Classificação do estabelecimento (conforme Capítulo III do Decreto Municipal n° 54.192/ 2023 ou do Decreto Municipal 56.660/2023): | |
| CNPJ/CPF: | Inscrição estadual: |

1. **Localização do Estabelecimento**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Endereço: | | | |
| Bairro: | Município/UF | | CEP |
| Telefone: | | E-mail: | |

1. **Identificação do Proprietário**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nome: | | | |
| Endereço: | | | |
| Bairro: | Município/UF | | CEP |
| Telefone: | | E-mail: | |

1. **Responsável Técnico**

|  |  |
| --- | --- |
| Nome: | |
| Número de registro no conselho de classe: | CPF: |
| Telefone: | E-mail: |

1. **Número de Funcionários**

|  |
| --- |
| Feminino: |
| Masculino: |

1. **Dias e Horários de Funcionamento**

|  |
| --- |
|  |

1. **Produtos e Capacidade Aproximada de Produção** (informar todos os produtos que se pretende elaborar, categoria e denominação do produto de acordo com a Tabela de Ensaios da CIDASC (disponível em https://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/laboratorios-inspecao/), quantidade que se pretende produzir e frequência de produção na semana)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Produto | Categoria e Denominação de produto  (conforme CIDASC) | Quantidade  (Kg ou L) | Frequência de produção |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

1. **Procedência da Matéria Prima**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nome da empresa de origem | Número de registro de inspeção | Quantidade recebida  (Kg ou L) |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. **Transporte de Matéria Prima** (informar o tipo de veículo de transporte da matéria prima, modo de acondicionamento e temperatura)

|  |
| --- |
|  |

1. **Fluxograma de Produção** (informar resumidamente o fluxograma para cada linha de produção, desde a recepção até a expedição. Inclua o tempo e temperaturas quando for o caso)

|  |
| --- |
|  |

1. **Água de Abastecimento**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Captação (procedência, volume de uso) | Reservatório (volume, material de confecção e tempo de limpeza) | Distribuição (tipo de tubulação) | Sistema de aquecimento (quando for o caso) |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

1. **Gelo**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Fonte de água | Empresa | Quantidade (kg) |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. **Águas Servidas** (destino dado às águas servidas)

|  |
| --- |
|  |

1. **Resíduos de Produção** (descrever o destino de todos os resíduos gerados, sejam de alimentos ou de embalagens)

|  |
| --- |
|  |

1. **Mesas, Bancadas e Equipamentos** (informar o material utilizado nas superfícies que entram em contato com o alimento)

|  |
| --- |
|  |

1. **Piso** (tipo de revestimento ou impermeabilização)

|  |
| --- |
|  |

1. **Teto** (tipo de revestimento ou impermeabilização)

|  |
| --- |
|  |

1. **Paredes** (tipo de revestimento ou impermeabilização, coloração e altura. Se houver diferentes materiais, especificar)

|  |
| --- |
|  |

1. **Portas e Janelas** (tipo de revestimento ou impermeabilização, coloração, tela de proteção)

|  |
| --- |
|  |

1. **Barreiras Sanitárias** (informar o tipo de barreira sanitária utilizada e o local onde está instalada. Se houver mais de uma, especificar todas)

|  |
| --- |
|  |

1. **Instalações De Frio (Câmaras Frias)** (para cada um informar material de confecção, finalidade, tamanho, capacidade máxima de carga, sistema de refrigeração, temperatura máxima e mínima, presença de estantes, prateleiras e estrados)

|  |
| --- |
|  |

1. **Ventilação / Climatização** (informar se ventilação natural ou artificial e especificar o tipo de equipamento e temperaturas)

|  |
| --- |
|  |

1. **Iluminação**  (informar se iluminação natural ou artificial e especificar os tipos de lâmpadas, potência e se possuem proteção antiqueda e anti-explosão)

|  |
| --- |
|  |

1. **Local para Higienização de Equipamentos e Utensílios** (descrever o local)

|  |
| --- |
|  |

1. **Procedimentos de Limpeza e Higienização** (informar os produtos utilizados e seus números de registro)

|  |
| --- |
|  |

1. **Vestiários** (informar a localização, separação por sexo, tamanho, existência de armários com fechamento individual)

|  |
| --- |
|  |

1. **Banheiros e Instalações Sanitárias** (informar quantidade, separação por sexo, tamanho e tipo de instalação sanitária)

|  |
| --- |
|  |

1. **Local de Depósito de Material de Limpeza** (informar onde ficam armazenados os materiais de limpeza)

|  |
| --- |
|  |

1. **Entorno do Estabelecimento** (informar o que tem nas proximidades do estabelecimento, em especial, produtores de poeira e mau cheiro )

|  |
| --- |
|  |

1. **Controle de Pragas e Vetores** (informar os dados da empresa especializada e as medidas empregadas)

|  |
| --- |
|  |