

**MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO**  
(\*rubricar todas as páginas responsável legal e RT)

**EXEMPLO DE PREENCHIMENTO EM VERMELHO**

Responsável legal	Fulano de Tal
Razão Social	Agroindústria Fictícia
Marca	Inventada
Nº de cadastro no PEA	NA (não aplica)
Classificação do estabelecimento	Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos
CNPJ/CPF	000.123.456/0001-78
Endereço	Rua Lugar nenhum
Telefone	3662-0000
Endereço eletrônico	email@gmail.com
Responsável Técnico	Beltrano Qualquer
Nº Inscrição no conselho de classe	CRMVRS - 01234

Capacidade máxima do estabelecimento <b>diária e mensal:</b>	50 kg/dia 1000 kg/mês
---	--------------------------

Dias e horário de produção:	Segundas 9:00 – 12:00 e 13:00 – 17:00
-----------------------------	---------------------------------------

Descrição do processo de cada produto
( )abate ( )manipulação (X)beneficiamento/industrialização ( )fracionamento ( )outro: _____
<p>1. Recepção de Matéria –Prima: a matéria-prima é adquirida de frigoríficos com inspeção oficial equivalente ou superior. As peças são inspecionadas, para a verificação de qualidade (incluindo temperatura inferior a 7°C), na área de recebimento e, após constatação da conformidade, são enviadas para o armazenamento através do óculo</p> <p>2. Armazenamento de matéria prima: são armazenadas na Câmara Fria 1 que deve estar com temperatura inferior a 4°C. No caso de matéria prima recebida em caixa de papelão, as mesmas são retiradas destas caixas e colocadas em caixas plásticas antes de serem armazenadas. O armazenamento se dá afastado das paredes, sobre pallets e separada de acordo com a matéria prima. As peças são enviadas conforme necessidade para o processamento. A rotatividade do estoque é controlado de modo a garantir que o primeiro que vence é o primeiro a sair. Desse modo, as matérias primas que vencem primeiro tem prioridade na utilização, mesmo que sua entrada seja posterior à outras matérias primas.</p> <p>3. Processamento:</p> <p>a) Preparo de invólucros:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lavagem do involucro com água corrente</li><li>• Armazenamento em recipiente fechado contendo água</li><li>• Identificar o recipiente (nome, data de preparo e lote)</li><li>• Acondicionar na câmara fria 2</li></ul> <p>b) Preparo e pesagem dos condimentos e temperos</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pesar os ingredientes secos (sal, pimenta, alho)</li><li>• Acondicionar as misturas em sacos plásticos identificados com nome, data de preparo e lotes dos ingredientes utilizados)</li></ul>



utilizados	_____
------------	-------

<b>Água de abastecimento</b>	
Procedência	Poço artesiano
Volume de vazão	1.000 L/h
Processo de captação	_____ Bomba e encanamento de PVC _____
Sistema de tratamento	_____ Cloração com bomba dosadora de cloro automática na entrada do reservatório _____
Reservatórios e sua capacidade	_____ 5.000 L _____

Separções das dependências de elaboração/manipulação dos produtos comestíveis e não comestíveis, **quando aplicável**  
 \_\_\_\_\_ Os produtos não comestíveis (como osso, tendões, etc.) são armazenados em caixas plásticas vermelhas na Câmara Frigorífica 4 até seu recolhimento pela fabrica de ração animal \_\_\_\_\_

<b>Equipamentos</b>		
<b>Revestimento e capacidade dos equipamentos</b>		
Tipo de equipamento (máquinas/aparelhos)	Tipo de Revestimento	Capacidade
Moedor de carne	inox	2.000 kg/h
amassadeira	inox	100 kg por batelada
Ensacadeira	inox	35 kg
Balança digital	inox	0,1 a 20kg
Esterilizador de facas e chairas	inox	6 facas e 4 chairas
Mesa 1	inox	180x68cm
Mesa 2	inox	180x68cm
Mesa 3	inox	148x70cm
Armário de mantimentos	inox	110x56cm
Armário para material de limpeza	plástico	140x50cm
Armário para caixas	plástico	160x70cm
Caixas	plástico	25kg (50 un)
Pallets	plástico	10 un
Ganchos	inox	40 un
Facas	inox	20un
<b>Instalações frigoríficas</b>		
Sistema de Refrigeração (câmara/climatizado)	Capacidade	
Câmara fria 1 (matéria prima)	1200kg	
Câmara fria 2 (massa)	300kg	
Câmara fria 3 (produto)	1200kg	
Câmara fria 4 (resíduos)	300kg	
Climatizador	4.700 Kcal/h	

Instalações	Consta	Não consta	Não se aplica
Vestiário		X	
Sanitários	X		
Refeitório			X
Sala para inspeção		X	

<b>Indicação de existência nas proximidades estabelecimentos/empresas que produzam mau cheiro</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> Não	
<input type="checkbox"/> Sim	Qual?

Observações:

---



---



---



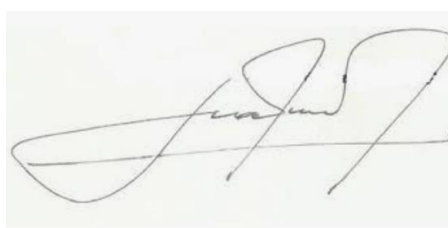
---

Santo Antônio da Patrulha, RS, 01 de Abril de 20 23.




---

Responsável legal do estabelecimento




---

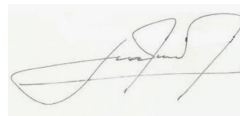
Responsável Técnico do estabelecimento

Dependências	Ventilação	Telas janelas	Sistema fechamento Porta	Tipo de revestimento				Iluminação	
				Piso	Parede	Teto	Mesa	Artificial	Natural
<b>Recepção</b>	natural	isopainel	Sim	Cerâmico – anti derrapante	isopainel	pvc	NA	X	X
<b>Processamento</b>	climatizador	NA	Sim	Cerâmico	Alvenaria revestida de azulejo	Pvc	2 (inox)	X	
<b>Câmara fria 1</b>	refrigerador	NA	Manual	Cerâmico	isopainel	isopainel	NA	X	
<b>Câmara fria 2</b>	refrigerador	NA	Manual	Cerâmico	isopainel	isopainel	NA	X	
<b>Câmara fria 3</b>	refrigerador	NA	Manual	Cerâmico	isopainel	isopainel	NA	X	
<b>Câmara fria 4</b>	refrigerador	NA	Manual	Cerâmico	isopainel	isopainel	NA	X	
<b>Expedição</b>	climatizador	NA	Sim	Cerâmico – anti derrapante	Alvenaria revestida de azulejo	Pvc	1 (inox)	X	
<b>Barreira sanitária</b>	natural	NA	NA	Cerâmico – anti derrapante	alvenaria	pvc	NA		X
<b>Vestiário</b>	natural	isopainel	sim	Cerâmico	alvenaria	pvc	NA	X	X

Santo Antônio da Patrulha, RS, 01 de Abril de 20 23.



Responsável legal do estabelecimento



Responsável Técnico do estabelecimento