**MEMORIAL ECONÔMICO - SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE ABATE**

MODELO 01

1. Nome do proprietário ou responsável.
2. Pessoa Jurídica e nome fantasia.
3. Localização (endereço completo, inclusive georreferenciamento).
4. Classificação do estabelecimento.
5. Capacidade máxima diária de abate por espécie.
6. Capacidade máxima diária de industrialização dos diferentes produtos.
7. Produtos que pretende fabricar ou manipular.
8. Descrição detalhada do fluxo operacional de cada produto e subproduto, desde a recepção da matéria prima, até a expedição do produto acabado.
9. Descrição detalhada do processo de higienização/sanitização de instalações, equipamentos e utensílios (procedimentos, periodicidade e produtos).
10. Meios de transporte da matéria prima e dos produtos acabados (tipo do veículo, temperatura do transporte e acondicionamento).
11. Número aproximado de empregados por sexo e função.
12. Banheiros, vestiários e refeitórios.
13. Descrição detalhada do maquinário, equipamentos e aparelhos de cada setor (quantidade e capacidade).
14. Água de abastecimento: a) procedência e vazão; b) processo de captação; c) sistema de tratamento; d) capacidade de armazenamento; e) distribuição; f) periodicidade das análises de qualidade da água.
15. Tratamento e destinação do esgoto comum e dos resíduos/efluentes industriais.
16. Temperatura de trabalho (natural e/ou artificial) e iluminação (natural e/ou artificial) nos diversos setores.
17. Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis e não comestíveis. Separação entre as áreas limpas e sujas.
18. Barreiras contra a entrada de animais, pessoas estranhas à atividade, vetores e contaminantes.
19. Natureza do piso, material de impermeabilização das paredes.
20. Material do teto de todos os setores.
21. Laboratório de controle e análises a serem realizadas.
22. Salas de administração e do S.I.E.
23. Processo de limpeza de carretilhas.
24. Currais e anexos: pavimentação, declive, bebedouros, iluminação, plataforma de inspeção, sala de necropsia e forno crematório.
25. Dependência para elaboração de subprodutos não comestíveis: localização, instalações e equipamentos.
26. Destinação dos produtos e matérias-primas rejeitados e condenados, bem como dos produtos não comestíveis.
27. Instalações frigoríficas: a) dimensões, capacidade, finalidade e temperatura de cada câmara, túnel de congelamento ou ambiente climatizado b) sistema de refrigeração; c) Fábrica e/ou depósito de gelo; d) Procedência e controle de qualidade do gelo.
28. Equipamentos produtores de calor (dimensões, capacidade, temperatura).

**IMPORTANTE:**

* Os itens destes formulários deverão ser preenchidos de maneira detalhada pelo Responsável Técnico da firma requerente.
* Informações complementares poderão ser solicitadas.
* Os documentos deverão ser assinados pelo Médico Veterinário responsável pela confecção e pelo proprietário, concordando com os termos.