



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SELBACH
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E AGROPECUÁRIO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

FORMULÁRIO PADRÃO PARA CONFEÇÃO DE MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO, PARA ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

1) Identificação do estabelecimento:

Razão Social da Empresa:

CNPJ:

Nº do SIM:

Responsável Legal da Empresa:

Responsável Técnico Médico Veterinário:

Endereço:

Bairro:

CEP:

Município:

UF:

Telefones para contato:

e-mail:

2) Propriedade do Estabelecimento:

- Própria
- Arrendada
- Outras

3) Motivo do Projeto:

- Registro
- Reforma e Ampliação (especificar) _____
- Alteração do Memorial
- Complementação do Memorial

4) Classificação do Estabelecimento:

- Matadouro-frigorífico
- Fábrica de Produtos Suínos
- Matadouro de Aves e Pequenos Animais
- Entrepasto de Carnes e Derivados
- Entrepasto de Pescado
- Outro, especifique: _____

5) Tipo de tecnologia e produção diária máxima pretendida:

ABATE:

- () Bovinos – quant.: animais
- () Bubalino – quant.: animais
- () Suíno – quant.: animais
- () Ovino – quant.: animais
- () Aves – tipo: quant.: animais
- () Peixes – quant.: Kg
- () Outros – tipo: quant.:

CARNES:

- () Carnes desossadas/cortes – quant.: Kg
- () Fracionamento – quant.: Kg
- () Filetagem pescado – quant.: Kg
- () Conservas defumadas – quant.: Kg
- () Banha/torresmo – quant.: Kg
- () Embutidos – quant.: Kg (semana)
- () Outros – tipo: quant.: Kg

6) Velocidade: _____

7) Produtos que pretende fabricar e produção máxima pretendida para cada produto (em kg):

8) Matéria-prima utilizada:

Procedência: _____

Tipo:

- () Animais vivos
- () Pescados
- () Carne com osso resfriada
- () Carne com osso congelada
- () Carne desossada resfriada
- () Carne desossada congelada
- () CMS
- () Outros: _____

9) Mercado de consumo:

10) Descrição do processo/fluxo de abate por espécie e/ou industrialização de cada tipo de produto e do uso de cada seção quando for o caso:

11) Número de funcionários do estabelecimento:

() Masculino

() Feminino

Complemento: _____

12) Meios de transporte a serem utilizados para matéria-prima e produtos prontos:

12.1- Tipo de veículo utilizado:

12.2- Capacidade de transporte:

12.3- Natureza do revestimento:

12.4- Equipamento gerador de frio:

Complemento: _____

13) Água de abastecimento:

Procedência	
Vazão:	
Captação:	
Tratamento:	
Reservatórios (capacidade e material):	
Distribuição	

14) Características do sistema de coleta e remoção (ralos sifonados, canaletas, etc.) das águas residuais/servidas do interior da indústria e currais/pocilgas em direção ao tratamento de efluentes:

15) Sistema de ventilação, exaustão, climatização das seções:

16) Tipo de iluminação utilizadas nas seções:

17) Sistema de produção de água quente:

18) Lista de equipamentos indicando material:

19) Indicação do sistema de controle de tempo, temperatura e umidade dos SETORES, EQUIPAMENTOS e CÂMARAS FRIGORIFICAS quando for o caso:

20) Indicação do sistema de remoção dos animais e/ou produtos dos tanques de ESCALDA, COZIMENTO e RESFRIAMENTO, quando for o caso:

21) Indicação do sistema de remoção dos produtos não comestíveis (resíduos, ossos, couros, sangue, chifres, etc.) e condenados, quando for o caso, das seções de abate ou de manipulação à seção de resíduos:

22) Indicação do tipo de tratamento aplicado aos produtos não comestíveis (resíduos, ossos, couros, sangue, chifres, etc.) e condenados:

() Próprio

Especifique: _____

() Terceirizado

Especifique: _____

23) Indicação dos sistemas de aquecimentos dos tanques de escaldagem, cozimento, fusão, etc.

24) Indicação do sistema de produção de água gelada e/ou gelo e de condução destes ao local de estocagem e utilização:

25) Lista de câmaras frias, com as respectivas finalidades e capacidade de armazenamento:

26) Tipo de pavimentação externa:

27) Tipo de delimitação da área externa:

28) Indicação de existência nas proximidades de estabelecimentos ou propriedades que por sua natureza de produção possa produzir mau cheiro ou interferir na qualidade do produto:

29) Outras considerações:

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO