

INSERIR A LOGOMARCA DA EMPRESA

MEMORIAL ECONÔMICO – SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO PRODUTOR/BENEFICIADOR DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

1. Nome da firma interessada no projeto, CNPJ E CGF:

Por tratar-se de aprovação de planta modelo/padrão, os interessados quando do registro no SIE deverão apresentar novo Memorial com os dados inerentes ao estabelecimento objeto de registro

2. Denominação de Estabelecimento:

Por tratar-se de aprovação de planta modelo/padrão, os interessados quando do registro no SIE deverão apresentar novo Memorial com os dados inerentes ao estabelecimento objeto de registro

3. Localização do estabelecimento.

Por tratar-se de aprovação de planta modelo/padrão, os interessados quando do registro no SIE deverão apresentar novo Memorial com os dados inerentes ao estabelecimento objeto de registro

4. Categoria do Estabelecimento.

Entrepasto de ovos

5. Espécie de animais que pretende abater:

Não se aplica

6. Processo de abate

Não se aplica

7. Velocidade máxima de abate – animal/hora.

Não se aplica

8. Capacidade máxima diária do estabelecimento:

- a) de abate: não se aplica
- b) de industrialização: 150 dúzias

9. Produtos que pretende fabricar.

Ovo caipira classificado e embalado
Ovo classificado e embalado
Ovo de codorna embalado

10. Procedência de matéria-prima.

Produtores Rurais da Região, com acompanhamento sanitário de seu plantel e cadastrados na ADAGRI. A produção é oriunda apenas de aves sadias e seguindo todas as normas técnicas e sanitárias de produção.

**INSERIR O
ENDEREÇO DA EMPRESA E TELEFONE DA EMPRESA**

INSERIR A LOGOMARCA DA EMPRESA

11. Mercado de consumo.

Comércio estadual

12. Número aproximado de empregados.

Por tratar-se de aprovação de planta modelo/padrão, os interessados quando do registro no SIE deverão apresentar novo Memorial com os dados inerentes ao estabelecimento objeto de registro

13. Número mínimo de empregados, para funcionamento adequado do estabelecimento.

04 funcionários

14. Maquinismo e aparelhos a serem instalados e meio de transportes a serem empregados

A - BANCADA APOIO

B - BANCADA ESTEIRA P/OVOS

C - OVOSCÓPIO

D - CLASSIFICADORA DE OVOS

E - SELADORA DE BANDEJAS

F - ESTANTES

15. Água do estabelecimento:

a) Procedência e volume de vazão: *

b) Processo de captação: *

c) Reservatório e sua capacidade: MINIMO DE 500 LITROS

d) Sistema de tratamento: *

e) Sistema de distribuição: *

* Por tratar-se de aprovação de planta modelo/padrão, os interessados quando do registro no SIE deverão apresentar novo Memorial com os dados inerentes ao estabelecimento objeto de registro

16. Destino dado às águas servidas

As águas servidas são originárias somente das atividades de higienização, sendo portanto direcionadas ao sistema de esgotamento.

Por tratar-se de aprovação de planta modelo/padrão, os interessados quando do registro no SIE deverão apresentar novo Memorial com os dados inerentes ao estabelecimento objeto de registro.

INSERIR A LOGOMARCA DA EMPRESA

17. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.

Ventilação natural através de janelas teladas.

Iluminação natural através de Janelas teladas e iluminação artificial com lâmpadas fluorescentes PL com proteção.

18. Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis e não-comestíveis.

Não haverá beneficiamento de produtos não comestíveis.

19. Telas à prova de insetos nas janelas e molas vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis, cortinas de ar nas portas e em outras aberturas.

Todas as janelas serão de alumínio e vidro, terão telas à prova de insetos. todas as portas das dependências de elaboração e dos depósitos serão de alumínio e terão molas para fechamento.

20. Natureza do piso e material de impermeabilização das paredes.

O Piso será de cerâmica retificada esmaltada padrão PEI V, resistente a abrasão e corrosão 45 x 45 cm, cor branca. As paredes serão revestidas com cerâmica retificada padrão PEI V, 45 x 45 cm, até a altura de 2,15 metros. O restante da parede em pintura de tinta epoxi na cor branca.

21. Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis.

A cobertura do prédio será toda de telha de cerâmica tipo colonial, e as dependências excluindo a área de lavagem de caixas, serão forradas com PVC.

22. Laboratório de controle a ser utilizado.

Serão utilizados laboratórios privados para análise tendo como exemplo: Laboratórios do NUTEC, Labor saúde e Laboratório biológico.

23. Natureza e revestimento das mesas, construção e revestimento interno dos tanques para salga, processo de limpeza de carretilha.

As mesas serão em aço inoxidável. Não serão utilizadas carretilhas.

24. Currais e anexos ou galpões: descrever pavimentação, declive, bebedouros, plataforma de inspeção, sala de necrópsia e forno crematório.

Não se aplica.

25. Dependência para elaboração de subprodutos não comestíveis: localização, instalações e equipamentos.

Não se aplica.

26. Vestiários e refeitórios para os funcionários.

2 (dois) vestiários separados do bloco industrial, divididos por sexo, com armários individuais para guarda de volumes dos empregados, dotados de 1 ducha em cada.

**INSERIR O
ENDEREÇO DA EMPRESA E TELEFONE DA EMPRESA**

INSERIR A LOGOMARCA DA EMPRESA

27. Informações sobre banheiros e instalações sanitárias.

2 (dois) banheiros são separados do bloco industrial, divididos por sexo, contendo 1 (hum) vaso sanitário de louça do tipo caixa acoplada para cada e 1 (hum) lavatório em louça de coluna. Ambos com distribuidor de sabão individual para limpeza das mãos, dotados de lixeira e papel toalha. Nas entradas de acessos aos ambientes de produção está posicionada uma barreira sanitária composta de uma pia de lavagem de mãos com distribuidor de sabão e um lava botas, lixeira e dotadas de papel-toalha.

28. Indicação de existência nas proximidades, de curtume, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza produzem mau cheiro.

Por tratar-se de aprovação de planta modelo/padrão, os interessados quando do registro no SIE deverão apresentar novo Memorial com os dados inerentes ao estabelecimento objeto de registro.

29. Instalação frigorífica: capacidade das câmaras de resfriamento, de estocagem, de túneis de congelamento, capacidade de sistema de refrigeração e dos compressores.

Não se aplica

30. Descrição das salas de máquinas e banco de água gelada.

Não possui

31. Caldeira(s) (detalhamento da capacidade).

Não haverá.

_____, ____ de _____ de 2018.

**INSERIR O
ENDEREÇO DA EMPRESA E TELEFONE DA EMPRESA**