

## 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.**

Abatedouro de Aves

### **5. Espécie de animais que pretende abater:**

Frango de corte, frango caipira e Galinha d'Angola

### **6. Processo de abate**

Recepção das aves nas caixas de transporte;

Repouso por 2 horas;

Pendura;

Insensibilização por eletronarcorese;

Sangria;

Escaldagem;

Depenagem;

Lavagem;

Escalde de pés e remoção de cutículas

Extração de cloaca;

Abertura do abdome;

Eventração;

Evisceração;

Separação das vísceras;

Resfriamento;

Gotejamento;

Embalagem;

Embalagem secundária

Congelamento;

Expedição.

## **7. Velocidade máxima de abate – animal/hora.**

200 aves/hora

## **8. Capacidade máxima diária do estabelecimento:**

- a) de abate: 519 aves/dia.
- b) não ocorrerá beneficiamento

## **9. Produtos que pretende fabricar.**

PRODUTOS RESFRIADOS

Frango Resfriado com miúdos

Frango Resfriado sem miúdos

Frango caipira resfriado com miúdos

Miúdos Resfriados de Frango (moela, fígado, coração)

Galinha d'angola

## **10. Procedência de matéria-prima.**

Produtores Rurais da Região, com acompanhamento sanitário de seu plantel e cadastrados na ADAGRI

## **11. Mercado de consumo.**

Municípios do Estado do Ceará

## **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.**

09 funcionários, com no máximo 10 funcionários

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

- A - BANCADA APOIO INOX
- B - CALHA SANGRIA
- C - PIA PARA MÃOS

- D - TANQUE DE ESCALDAGEM ELÉTRICO
- E - CARRINHO TRANSPORTE
- F - DEPENADEIRA ELÉTRICA
- G - MESA DE GOTEJAMENTO COM GANCHOS E DUCHA (LAVAGEM FINAL)
- H - ESTERELIZADOR DE FACAS
- I - MESA DE EVISCERAÇÃO, CONTENDO GANCHEIRAS, DUCHA PARA HIGIENIZAÇÃO EXTRATOR DE CLOACA E PULMÃO E IMPUREZAS
- J - TOALHETE DOS PÉS ESCALDAGEM E REMOÇÃO DA CUTÍCULA
- L1 - CHILLER - PÉS E PESCOÇO
- L2 - CHILLER - MIÚDOS
- L3 - CHILLER - CARÇAÇA
- M - BANCADA INOX
- O - BALANÇA MESA;
- P - SELADORA A VÁCUO;
- Q - CAMARA FRIA;
- R - TRANSPORTADORA AÉRIA DE ABATE (NÓRIA); COM GANCHOS EM INOX;
- S - INSENSIBILIZAÇÃO - CUBA D'ÁGUA PARA ELETRONARCOSE;
- T - PAINEL ELÉTRICO DA INSENSIBILIZAÇÃO CONTENDO:  
AMPERÍMETRO, VOLTÍMETRO, FREQUENCIMETRO, AJUSTE DE FREQUÊNCIA ELÉTRICA, DISJUNTOR-LIGA, DISJUNTOR-DESLIGA, ALTERNADOR DE MÉTODO ELETRONARCÓTICO (CUBA D'ÁGUA DE CONTADO DIRETO) LIGA/DESLIGA
- U - DELIMITAÇÃO DO TERRENO EM PILARDE PRÉ-MOLDADO COM FECHAMENTO EM ARAME ENFARPADO.
- V - TOALHETE DOS PÉS ESCALDAGEM E REMOÇÃO DE CUTÍCULA
- X - HIGIENIZADOR DE MOELA

### **15. Água do estabelecimento:**

- a) Procedência e volume de vazão: \*
- b) Processo de captação: \*
- c) Reservatório e sua capacidade: mínimo de 4.000 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**

Estação de Tratamento de Efluentes (ETE).

### **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, com exceção do piso da câmara fria que será de cimento polido. As paredes serão revestidas com cerâmica retificada padrão PEI V, 45 x 45 cm, até a altura de 2,15 metros, com exceção da câmara fria que serão de Isopanel. O restante das paredes em pintura de tinta epóxi lavável na cor branca. Com exceção das áreas de sangria, escaldagem e depenagem as paredes serão revestidas com cerâmica retificada padrão PEI V, 45 x 45 cm até o forro.

### **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 sala de escaldagem e depenagem que terá forro de lambri de alumínio, as demais dependências serão forradas de PVC. E o forro da câmara fria de isopanel.

### **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.

**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, lavagem de aventais 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.**

Câmara fria com capacidade para resfriamento e armazenamento de no mínimo 519 frangos.

As demais especificações, 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

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

A sala de máquinas será disponibilizada para albergar os botijões de gás

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

Não haverá.

Serão utilizados equipamentos à gás para aquecimento de água e elétricos para esterilização dos utensílios.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018.

---