



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM
MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO E SANITÁRIO

1 IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

RAZÃO SOCIAL / NOME DO PRODUTOR		NOME FANTASIA	
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
CNPJ/CPF		INSCRIÇÃO ESTADUAL	
RESPONSÁVEL LEGAL DA FIRMA			

2 DADOS PARA CORRESPONDÊNCIA:

ENDEREÇO			
BAIRRO/LOCALIDADE	MUNICÍPIO	UF	CEP
TELEFONE		E-MAIL	

3 RESPONSÁVEL TÉCNICO:

NOME	
REGISTRO NO CONSELHO DE CLASSE (Nº)	CPF
TELEFONE	E-MAIL

4 DESCRIÇÃO:

4.1 NÚMERO APROXIMADO DE FUNCIONÁRIOS:			
Masculino	Feminino	OBS.: Todos os funcionários que manipulam direta ou indiretamente os alimentos devem possuir atestado de saúde ocupacional (ASO) específico para manipuladores de alimentos.	
4.2 DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO:			
4.3 CAPACIDADE APROXIMADA DE PRODUÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
4.3.1 ANIMAIS DE ABATE		Cabeças abatidas/ Espécie /Dia:	
4.3.2. CARNES E DERIVADOS		Produtos por categoria (Kg)/ dia:	
4.3.3. LEITE E DERIVADOS		Total recebido (L/dia):	Leite envasado (L/ dia): Total derivados (Kg/ dia):
4.3.4. PRODUTOS DE ABELHAS		Média mensal (Kg):	
4.3.5. PESCADO		Média mensal (toneladas):	





4.3.6. OVOS	Produção ovos/ dia:	Em conserva (Kg/ dia):		
4.3.7 SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS	Média mensal (Kg):			
4.4 PROCEDÊNCIA E TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA				
Informar a procedência/origem da matéria-prima, o tipo de veículo e o modo de acondicionamento e conservação da matéria-prima durante o transporte. No caso dos estabelecimentos de abate, informar sobre o transporte dos animais vivos, descrevendo os cuidados com o bem-estar animal, e informar a documentação sanitária que acompanha a carga.				
4.5 PRODUTOS QUE SÃO PRODUZIDOS (relacionar por ordem decrescente a quantidade de produção e sua frequência). Obs.: Preenchimento exclusivo para estabelecimentos já registrados no SIE/Idaf.				
Nº REGISTRO SIM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE (Un/Kg/L)	FREQUÊN CIA	
4.6 PRODUTOS QUE SE PRETENDE FABRICAR (relacionar por ordem decrescente a quantidade de produção e sua frequência)				
ITEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE (Un/Kg/L)	FREQUÊN CIA	
4.7 TRANSPORTE DO PRODUTO ELABORADO				
Informar o tipo de veículo e o modo de acondicionamento e conservação dos produtos elaborados, bem como a quantidade de veículos e suas capacidades individuais. Fazer a diferenciação entre os produtos resfriados, congelados e em temperatura ambiente.				
4.8 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS				
ITEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDA DE	NATUREZA DO MATERIAL	LOCALIZAÇÃO NA INDÚSTRIA





4.9 ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Descrever o sistema de tratamento utilizado. Informar o material utilizado na confecção dos reservatórios e o método de cloração utilizado.

4.10 DESTINO DOS SUBPRODUTOS E RESÍDUOS INDUSTRIAIS

Descrever sobre o armazenamento e a destinação dos subprodutos e resíduos provenientes das atividades industriais (Ex.: soro de queijo, pele bovina, cascos, chifres, cerdas, penas, sangue, escamas, vísceras, pelos, ossos etc.) e do lixo inorgânico (plástico, papeis, papelão etc.)

4.11 PROCESSO DE ABATE/ FABRICAÇÃO DE PRODUTOS/ FLUXO OPERACIONAL

Apresentar o fluxograma operacional de abate e/ou fabricação dos produtos e descrever detalhadamente todo o processo para cada linha de produção. Descrever sobre os demais fluxos operacionais (fluxo de pessoas, embalagens, ingredientes, caixas plásticas etc.)

4.12 INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS

Relacionar todas as instalações frigoríficas (câmaras frias e ambientes climatizados), informando suas capacidades individuais, os seus sistemas de refrigeração e a faixa de temperatura dessas instalações.

Instalação frigorífica	Capacidade individual	Sistema de refrigeração	Temperatura

4.13 MÉTODOS IMPEDITIVOS DO ACESSO DE PRAGAS E ODORES INDESEJÁVEIS

Citar os métodos físicos (janelas, básculas e exaustores telados, portas com sistema de fechamento automático, ralos sifonados com tampa abre-fecha, cortina de ar etc.) para impedir o acesso de pragas e odores indesejáveis para as instalações.

LOCAL E DATA	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL DA FIRMA	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
--------------	--	---

