Prefeitura Municipal de Pedro Osório
Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente
Serviço de Inspeção Industrial de Sanitária de Produtos de Origem Animal
SIISPOA-SIM

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. DADOS DO ESTABELECIMENTO		
SIM Nº		
RAZÃO SOCIAL		
NOME FANTASIA		
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
ENDEREÇO/LOCALIDADE		
2. DADOS DO PROPRIETÁRIO/RESPONSÁVEL		
NOME		
CPF	RG	TELEFONE
3. TIPO DE PROPRIEDADE DO ESTABELECIMENTO		
( ) PRÓPRIA	( ) ARRENDADA	( ) OUTRAS: _____
4. DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO		
NOME		
FORMAÇÃO		
Nº DE CADASTRO NO CONSELHO PROFISSIONAL		
CPF	RG	TELEFONE
5. MOTIVO DO PROJETO		
( ) REGISTRO	( ) ALTERAÇÃO DO MEMORIAL	( ) COMPLEMENTAÇÃO DO MEMORIAL
( ) REFORMA/AMPLIAÇÃO – ESFECIFICAR:		
6. LISTA DE PRODUTOS QUE PRETENDE PRODUZIR		
1 -		
2 -		
3 -		
4 -		
5 -		
6 -		
7 -		
8 -		
9 -		
10 -		
11 -		
12 -		
13 -		
14 -		
15 -		
16 -		
17 -		
18 -		
19 -		
20 -		
7. MATÉRIA PRIMA		
PROCEDÊNCIA	( ) PRODUÇÃO PRÓPRIA	( ) PRODUÇÃO DE TERCEIROS
TIPO 1		
TIPO 2		
8. MERCADO DE CONSUMO		

9. MEIOS DE TRANSPORTE UTILIZADOS		
MATÉRIA PRIMA	PRODUTO PRONTO	
10. DESCRIÇÃO DO PROCESSO/FLUXO/EQUIPAMENTOS ENVOLVIDOS NO ABATE OU NA INDUSTRIALIZAÇÃO DE CADA TIPO DE PRODUTO E DO USO DE CADA SEÇÃO, QUANDO FOR O CASO (Fazer as descrições e anexar a este Memorial)		
11. NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS		
HOMENS	MULHERES	
FUNCIONÁRIOS TRABALHAM UNIFORMIZADOS	( ) SIM	( )NÃO
QUAL TIPO DE UNIFORME - ESPECIFICAR		
12. ÁGUA DE ABASTECIMENTO		
PROCEDÊNCIA		
VOLUME DE VAZÃO (LITROS/HORA)		
PROCESSO DE CAPTAÇÃO		
SISTEMA DE TRATAMENTO		
RESERVATÓRIOS (CAPACIDADE-LITROS)		
DISTRIBUIÇÃO		
13. CARACTERÍSTICAS DO SISTEMA DE COLETA E REMOÇÃO DAS ÁGUAS RESIDUAIS/SERVIDAS DO INTERIOR DO ESTABELECIMENTO E CURRAIS/POCILGAS EM DIREÇÃO AO TRATAMENTO DE EFLUENTES (Fazer as descrições e anexar a este Memorial)		
14. INDICAR O SISTEMA DE VENTILAÇÃO, EXAUSTÃO, CLIMATIZAÇÃO DAS SEÇÕES		
15. INDICAR O TIPO DE ILUMINAÇÃO UTILIZADA NAS SEÇÕES		
16. INDICAR O SISTEMA DE PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE, QUANDO FOR O CASO		

17. LISTA DE EQUIPAMENTOS, MAQUINÁRIO, MESAS, UTENSÍLIOS			
DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE	LOCALIZAÇÃO/ SEÇÃO	NATUREZA DO MATERIAL DE REVESTIMENTO

18. LISTA DE CÂMARAS FRIAS E REFRIGERADORES, COM AS RESPECTIVAS FINALIDADES, SEÇÃO ONDE SE ENCONTRA E TEMPERATURA			
EQUIPAMENTOS	FINALIDADES	SEÇÃO	TEMPERATURA

19. INDICAÇÃO DO SISTEMA DE REMOÇÃO E TRATAMENTO/DESCARTE DOS PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS E CONDENADOS

20. INDICAÇÃO DO SISTEMA DE PRODUÇÃO DE ÁGUA GELADA E/OU GELO E DE CONDUÇÃO DESTES AO LOCAL DE ESTOCAGEM E UTILIZAÇÃO, QUANDO FOR O CASO

21. TIPO DE PAVIMENTAÇÃO E DELIMITAÇÃO DA ÁREA EXTERNA

22. INDICAÇÃO DA NATUREZA, CONFORME SEÇÃO, DOS ITENS ABAIXO, CONFORME O CASO						
SEÇÃO	PISO	PAREDES	TETO/ FORRO	PORTAS/ ÓCULOS	JANELAS/ TELAS	DIVISÓRIAS/ CERCAS

23. INDICAR O SISTEMA DE BLOQUEIO SANITÁRIO E OS LOCAIS ONDE SE APRESENTAM

24. INDICAR O SISTEMA DE CONTROLE DE VETORES

25. INDICAR AS INSTALAÇÕES DESTINADAS PARA OS FUNCIONÁRIOS, COMO BANHEIROS, VESTIÁRIOS, REFEITÓRIOS

26. OBSERVAÇÕES

DATA	
ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO/RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO	ASSINATURA E CARIMBO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO ESTABELECIMENTO

INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO

CASO FALTE ESPAÇO NO CORPO DO MEMORIAL PARA RESPONDER COMPLETAMENTE QUALQUER QUESTÃO, DEVE-SE FAZE-LA EM FOLHA SEPARADA CORRELACIONANDO E ANEXANDO A ESTE DOCMENTO.

1. DADOS DO ESTABELECIMENTO

SIM Nº - **Colocar o número de registro do estabelecimento no SIISPOA-SIM, caso ainda não tiver um número deixar em branco.**

RAZÃO SOCIAL - **Citar a razão social completa do estabelecimento.**

NOME FANTASIA - **Citar o nome fantasia do estabelecimento.**

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO - **A classificação será definida pelo SIISPOA-SIM, então deixar em branco.**

ENDEREÇO/LOCALIDADE - **Mencionar a rua e número do local onde o estabelecimento encontra-se, no caso de zona rural citar a localidade.**

2. DADOS DO RESPONSÁVEL DO ESTABELECIMENTO

NOME - **Mencionar o nome completo do proprietário/responsável pelo estabelecimento.**

CPF - **Mencionar o número do documento do proprietário/responsável pelo estabelecimento.**

RG - **Mencionar o número do documento do proprietário/responsável pelo estabelecimento.**

TELEFONE - **Mencionar os números de telefone para contato seja fixos ou celulares do proprietário/ responsável pelo estabelecimento.**

3. TIPO DE PROPRIEDADE DO ESTABELECIMENTO

Marcar a opção do tipo de propriedade, no caso se própria ou alugada/arrendada e mencionar outro tipo especificando, se for o caso.

4. DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

NOME - **Mencionar o nome completo do responsável técnico pelo estabelecimento.**

FORMAÇÃO - **Mencionar a formação do responsável técnico pelo estabelecimento.**

Nº DE CADASTRO NO CONSELHO PROFISSIONAL - **Mencionar o número de registro no devido conselho de classe do responsável técnico pelo estabelecimento.**

CPF - **Mencionar o número do documento do responsável técnico pelo estabelecimento.**

RG - **Mencionar o número do documento do responsável técnico pelo estabelecimento.**

TELEFONE - **Mencionar os números de telefone para contato seja fixos ou celulares do responsável técnico pelo estabelecimento.**

5. MOTIVO DO PROJETO

Assinalar conforme o caso, no caso de reforma/ ampliação especificar o tipo.

6. LISTA DE PRODUTOS QUE PRETENDE PRODUZIR

Listar todos produtos que deseja produzir indicando a quantidade máxima que pode ser produzida por dia de cada produto, conforme o tamanho e a capacidade das instalações do estabelecimento.

7. MATÉRIA PRIMA

PROCEDÊNCIA - **Assinalar se a matéria prima utilizada na indústria vem de produção própria do estabelecimento ou de terceiros.**

TIPO 1 - **Indicar o tipo de matéria prima utilizada, se carne, leite, animais, etc.**

TIPO 2 - **Indicar se a matéria prima utilizada é in natura, resfriada, congelada, etc.**

8. MERCADO DE CONSUMO

Descrever os possíveis mercados de consumo dos produtos que serão produzidos.

9. MEIOS DE TRANSPORTE UTILIZADOS

MATÉRIA PRIMA - **Indicar o meio transporte utilizado para a chegada da matéria prima ao estabelecimento, se necessitar de temperatura especifica favor indicar.**

PRODUTO PRONTO - **Indicar o meio transporte utilizado para a distribuição do produto pronto, se necessitar de temperatura especifica favor indicar.**

10. DESCRIÇÃO DO PROCESSO/FLUXO/EQUIPAMENTOS ENVOLVIDOS NO ABATE OU NA INDUSTRIALIZAÇÃO DE CADA TIPO DE PRODUTO E DO USO DE CADA SEÇÃO, QUANDO FOR O CASO

Fazer as descrições completas do processo de produção de cada produto que se deseja produzir, incluindo utilização de equipamentos, seções, o processo de higienização e demais que julgar necessário. Fazer em separado e anexar a este Memorial.

11. NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS
Mencionar a quantidade de homens e mulheres que trabalham no estabelecimento, assim como assinalar se estes trabalham uniformizados ou não especificando tipo de uniforme, com todos os seus itens.
12. ÁGUA DE ABASTECIMENTO
Mencionar procedência da água de abastecimento do estabelecimento, assim como volume de vazão em litros por hora, processos de captação, sistema de tratamento, capacidade do reservatório e como é distribuída nas diferentes seções do estabelecimento.
13. CARACTERÍSTICAS DO SISTEMA DE COLETA E REMOÇÃO DAS ÁGUAS RESIDUAIS/SERVIDAS DO INTERIOR DO ESTABELECIMENTO E CURRAIS/POCILGAS EM DIREÇÃO AO TRATAMENTO DE EFLUENTES
Descrever todo o processo incluindo ralos, canaletas, meios empregados para a depuração das águas servidas antes de serem lançadas nos esgotos, rios, riachos e tudo mais que for necessário. Fazer em separado e anexar a este Memorial.
14. INDICAR O SISTEMA DE VENTILAÇÃO, EXAUSTÃO, CLIMATIZAÇÃO DAS SEÇÕES
Descrever os sistemas de ventilação nas diferentes seções do estabelecimento.
15. INDICAR O TIPO DE ILUMINAÇÃO UTILIZADA NAS SEÇÕES
Descrever o tipo de iluminação de cada seção, se artificial ou natural, mencionando ainda se há ou não proteção contra estilhaços.
16. INDICAR O SISTEMA DE PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE, QUANDO FOR O CASO
Descrever o sistema de agua quente quando houver e a forma como é distribuído e chega a cada seção e em quais seções ele está presente.
17. LISTA DE EQUIPAMENTOS, MAQUINÁRIO, MESAS, UTENSÍLIOS
Discriminar todos os maquinários, utensílios, mesas e demais equipamentos utilizados na indústria, mencionando sua quantidade, a(s) seção(ões) onde se encontram e a natureza do seu material, ou seja inox, madeira, plástico, etc.
18. LISTA DE CÂMARAS FRIAS E REFRIGERADORES, COM AS RESPECTIVAS FINALIDADES, SEÇÃO ONDE SE ENCONTRA E TEMPERATURA
Discriminar todas as câmaras frias e resfriadores utilizados no estabelecimento, a finalidade e a temperatura de manutenção de cada um deles assim como a seção onde se encontra.
19. INDICAÇÃO DO SISTEMA DE REMOÇÃO E TRATAMENTO/DESCARTE DOS PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS E CONDENADOS
Discriminar, quando for o caso de aproveitamento, todo o processo, a localização das construções e seções, em relação ao corpo da indústria, indicando todos os equipamentos utilizados. Quando o procedimento for realizado por uma empresa terceirizada, especificar os dados da empresa contratada e o fluxo de coleta.
20. INDICAÇÃO DO SISTEMA DE PRODUÇÃO DE ÁGUA GELADA E/OU GELO E DE CONDUÇÃO DESTES AO LOCAL DE ESTOCAGEM E UTILIZAÇÃO, QUANDO FOR O CASO
Quando for o caso do estabelecimento utilizar ou produzir gelo, descrever o processo de fabricação do gelo, seção onde ocorre e de que forma chega até as outras seções que o utilizem. Caso ocorra a compra do gelo pronto, indicar a empresa da qual adquire, assim como forma como armazena este produto.
21. TIPO DE PAVIMENTAÇÃO E DELIMITAÇÃO DA ÁREA EXTERNA
Descrever a área externa do estabelecimento, discriminando o tipo de pavimentação, tipo de delimitação e as construções ao redor (casas, industrias – tipo de cada, etc...)
22. INDICAÇÃO DA NATUREZA, CONFORME SEÇÃO, DOS ITENS ABAIXO, CONFORME O CASO
Indicar todas as seções do estabelecimento e então caracterizar o tipo de piso, como são as paredes, teto, caso haja forro material deste, se há portas nesta seção ou óculos e para onde se comunicam, se há divisórias, cercas.
23. INDICAR O SISTEMA DE BLOQUEIO SANITÁRIO E OS LOCAIS ONDE SE APRESENTAM
Discriminar o tipo de bloqueio sanitário e os locais onde se encontram.
24. INDICAR O SISTEMA DE CONTROLE DE VETORES (Quando for terceirizado, especificar com os dados da empresa que coleta e o fluxo. Quando for realizado pelo próprio estabelecimento, descrever os métodos, tempo e material empregado.)
Discriminar, quando for o caso de controle pelo próprio estabelecimento, todo o método utilizado, incluindo tipos de materiais e produtos, assim como relação de tempo. Quando o procedimento for realizado por uma empresa terceirizada, especificar os dados da empresa contratada e o fluxo de controle.
25. INDICAR AS INSTALAÇÕES DESTINADAS PARA OS FUNCIONÁRIOS, COMO BANHEIROS, VESTIÁRIOS, REFEITÓRIOS
Discriminar as instalações mencionando sua localização na indústria, a quantidade, tipos de materiais e equipamentos que as compõe.
26. OBSERVAÇÕES
Espaço destinado a mais alguma informação que seja necessária acrescentar.
DATA - **Deve –se datar o memorial, assim como deve estar assinado tanto pelo proprietário/responsável pelo estabelecimento como pelo responsável técnico, o qual será o responsável pelo preenchimento deste memorial.**

RESERVADO AO SIISPOA-SIM **Parecer do SIISPOA-SIM sobre este documento**	
( ) FAVORÁVEL	( ) DESFAVORÁVEL
OBS.:	
DATA	
ASSINATURA E CARIMBO DO MÉDICO VETERINÁRIO DO SIISPOA-SIM	