

# MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO\*

*\*modelo unificado que contempla memorial econômico sanitário e memorial descritivo de obras*

## IDENTIFICAÇÃO DO REQUERENTE:

### EMPRESA:

RAZÃO SOCIAL:	Razão social da empresa ou cooperativa. Somente quando o estabelecimento for ser registrado em nome de pessoa física, produtor agroindustrial, informar o nome do titular do CAD/PRO
MARCA COMERCIAL:	INFORMAR AS MARCAS COMERCIAIS QUE UTILIZA
CNPJ OU CPF:	CPF- somente quando não existir pessoa jurídica
INSCRIÇÃO ESTADUAL OU CADPRO:	CADPRO – somente quando não existir pessoa jurídica
TELEFONE:	
E-MAIL:	
Nº DE REGISTRO NO SIP/POA	Para empresas já registradas
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	Conforme Decreto 3005/200.-Informar mais de uma classificação quando for o caso.
ENDEREÇO DA CONSTRUÇÃO:	Rua, nº , CEP, Município,
GEORREFERENCIAMENTO:	latitude e longitude

### RESPONSÁVEL LEGAL:

NOME DO RESPONSÁVEL LEGAL DO ESTABELECIMENTO:	
CPF:	
TELEFONE:	
E-MAIL:	

### IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO (conforme art. 6º item XVII do Decreto 3005/00)

NOME DO RESPONSÁVEL TÉCNICO :	
CONSELHO PROFISSIONAL e Nº DA CARTEIRA:	
Nº DA ART DO MEMORIAL TECNICO:	
CPF DO RESPONSÁVEL TÉCNICO:	
DATA DE NASCIMENTO:	
ENDEREÇO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO:	
TELEFONE DO RESPONSÁVEL TÉCNICO:	
E-MAIL:	

### IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO ARQUITETÔNICO RESPONSÁVEL TÉCNICO (engenheiro ou arquiteto) :

FINALIDADE DO PROJETO E DESCRIÇÃO SUCINTA DO PROJETO	Finalidade - Preencher com uma das opções abaixo <ul style="list-style-type: none"><li>• REGISTRO – CONSTRUÇÃO NOVA / ADAPTAÇÃO DE ESTABELECIMENTO PRÉ EXISTENTE</li><li>• REFORMA - AMPLIAÇÃO DA CAPACIDADE DE PRODUÇÃO E/OU INCLUSÃO DE LINHAS DE PRODUÇÃO COM ALTERAÇÃO OU NOVOS FLUXOS</li><li>• PEQUENA ADEQUAÇÃO ou REAPARELHAMENTO (sem alteração de fluxo de produtos ou de funcionários, ou aumento da capacidade produtiva, ou inclusão de novas categorias de produtos). Nesse caso os documentos devem ser apresentados na continuidade de um processo protocolado, que apresente a aprovação anterior de projeto.</li></ul>
DESCRIÇÃO SUCINTA DO PROJETO	Descrição - descrever sucintamente o que será construído, quais atividades desenvolvidas, quais materiais genéricos serão utilizados nas instalações. (Exemplo: Galpão pré moldado, parte em isopanel, parte em alvenaria, com cobertura de fibrocimento, com parte em forro em PVC e parte em laje de cimento, com piso em gressit, portas e janelas metálicas, pátio em cimento asfáltico.)

	No caso de reforma – descrever as principais alterações
PROFISSIONAL ENGENHEIRO/ARQUITETO	Nome completo
Nº CREA ou CAU	Nº do registro no conselho de classe
Nº ART	Número da anotação de responsabilidade técnica homologada pelo CREA ou CAU

## DESCRIÇÃO TÉCNICA

### 1. ANIMAIS RECEBIDOS PARA ABATE E CAPACIDADE DIÁRIA DE ABATE

Obs: **para pescados**, listar neste item somente os que não passaram por estabelecimento com inspeção oficial.

<b>Espécie</b>	<b>Procedência:</b>	<b>Locais de Recepção e lotação máxima</b> (Para pescado informar também a depuração de pescado vivo quando pertinente)	<b>Memória de cálculo</b> (incluir cálculo de lotação em m <sup>2</sup> /cab.)	<b>Velocidade horária</b> (cab/hora)	<b>Capacidade máxima de abate diário</b> (cab/dia) (definir a capacidade diária máxima considerando o menor limitante: recepção de animais, tempo de abate ou capacidade de armazenamento).
<i>Bovinos</i>	<i>Fazendas independentes</i>	<i>02 currais – total de 70 bov</i>	<i>curral A = 40 bov (área do curral em m<sup>2</sup> x número de cab/m<sup>2</sup> = capacidade total de cab do curral)</i>  <i>curral B = 30 bov (área do curral em m<sup>2</sup> x número de cab/m<sup>2</sup> = capacidade total de cab do curral)</i>  • <i>curral A + curral B = lotação máxima diária</i>	<i>11 cab/hora</i>	<i>70 bov/dia</i>
<i>Suínos</i>	<i>granjas integração/cooperativa</i>	<i>03 pocilgas – total de 50 sui</i>			
<b>PEIXE VIVO</b> (destinado ao abate) ou <b>PESCADO FRESCO</b> (aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo ou por meio de métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente).	(Informar se a matéria-prima é procedente de pesca extrativa ou aquicultura (tanques de criação))	Volume estimado por tipo de produto em kg/dia, de acordo com a estrutura e equipamentos do estabelecimento. Relacionar o local com a legenda da planta baixa.  (Informar o tempo e o local da depuração – se ocorrerá na indústria ou na propriedade)			

\* Modelo de disponibilizado pelo SIP/POA da ADAPAR para os projetos submetidos à sua aprovação.

\* Memorial único, para as diversas classificações. Preencher os quadros no local indicado, sendo que, para as perguntas que não forem aplicáveis à classificação do estabelecimento, responder com “N.A” – não aplicável.

\* Todos os setores e equipamentos citados devem estar coincidentes com a nomenclatura e tipo previstos nas plantas.

--	--	--	--	--	--

## 2. CHUVEIROS DE ANIMAIS VIVOS E LAVAGEM DE PESCADOS

Descrever lavagem do pescado, chuveiro de aspersão dos currais, pocilgas e corredores de condução de animais, plataforma de recepção de aves

<b>Local</b> (conforme descrito layout na planta)	<b>Tipo de equipamento</b> (descrever uso de tanque/equipamento para lavagem, chuveiros, esteiras, cilindros)	<b>Qualidade da água</b> (Informar quantidade de cloro residual livre em ppm, temperatura e pressão).
<i>Pocilga</i>	<i>Pulverizador/Nebulizador</i>	<i>0,5 ppm Temp. ambiente 3 atm</i>
<i>Recepção</i>	<i>Tanque de lavagem de pescados (legenda xx)</i>	<i>5 ppm Temp. ambiente</i>

## 3. TRANSPORTE DE ANIMAIS VIVOS

<b>Tipo de transporte de animais vivos ou pescados frescos</b>	<b>Higienização dos veículos</b>
<i>Descrever o transporte Rodoviário e característica do veículo.</i>	<i>Informar local previsto para higienização no perímetro do estabelecimento.</i>

## 4. PRODUTOS PRODUZIDOS e CAPACIDADE DIÁRIA

<b>4.1 CAPACIDADE TOTAL DIÁRIA MÁXIMA DE PRODUÇÃO:</b>	
--	--

### 4.2 PRODUTOS A FABRICAR:

*Relacionar todos os produtos que pretende fabricar (inclusive os produtos de aproveitamento condicional)*

	<b>Nomenclatura padronizada</b> (consultar tabela X)	<b>Conservação do produto final – X°C a X°C)</b>	<b>Categoria</b> (consultar tabela X)	<b>Processo tecnológico</b> (consultar tabela X)	<b>Descrever embalagem primária</b>	<b>Descrever embalagem secundária e terciária</b>	<b>Capacidade diária máxima de produção do produto</b>
1	Leite Pasteurizado Integral	0 a 4°C	Produto Lácteo pasteurizado	pasteurização	Filme de Polietileno	Caixa Plástica retornável	3.500 lts
2	Doce de Leite	Ambiente até 25°C	produto lácteo parcialmente desidratado	Desidratação parcial	Pote Plástico	Caixa de Papelão	1.000 Kg
3	Carne resfriada de suíno com osso	0 a 7°C	Produto em natureza	Não se aplica	Plástica	Não se aplica	3.000 Kg
4	Mel com pedaços de favo	Ambiente até 25°C	Mel	Não se aplica	Plástica	Caixa de papelão	500 Kg
8	Ovo em conserva de codorna	Ambiente até 25°C	Produto submetido a tratamento térmico-cocção	Em salmoura	vidro	Caixa papelão	1000 kg
9	Peixe anchovado em salmoura (Rollmops)	Ambiente até 25°C	Produto não submetido a tratamento térmico	Em salmoura	vidro	Caixa de papelão	xxx
10	Camarão empanado	- 12° a -18°c	Produto não	empanado	Plástica	Papelão	800 kg

\* Modelo de disponibilizado pelo SIP/POA da ADAPAR para os projetos submetidos à sua aprovação.

\* Memorial único, para as diversas classificações. Preencher os quadros no local indicado, sendo que, para as perguntas que não forem aplicáveis à classificação do estabelecimento, responder com “N.A” – não aplicável.

\* Todos os setores e equipamentos citados devem estar coincidentes com a nomenclatura e tipo previstos nas plantas.

	congelado		submetido a tratamento térmico		interfolhada		
14	embutido cozido (morcela, chouriço)	0 a 7°C	Produto submetido a tratamento térmico - cocção	Cozido - imersão	plástica	plástica	100kg

#### 4.3 Produtos para fins não comestíveis obtidos no próprio estabelecimento

A manipulação de órgãos ou vísceras para fins não comestíveis, poderá ser realizado em local próprio dentro da sala de vísceras internas ou externas, em mesa e com equipamentos de uso exclusivo para esta finalidade e local exclusivo para seu armazenamento.

	Produto	Local de armazenamento
1	traqueia	Câmara fria de produtos não comestíveis

#### 5. MATÉRIA PRIMA:

INFORMAÇÕES SOBRE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES, ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA.						
Denominação	Procedência	Forma de apresentação (tipo e volume das embalagens Se paletizadas ou individuais)	Informar a necessidade de descarte ou higienização da embalagem primária	Intervalo de temperatura de armazenamento (X°C a X°C)	Local de armazenamento (relacionar com a legenda da planta baixa)	Capacidade de armazenamento no local elencado (para carcaças, colocar em peças)
<i>Leite Cru Refrigerado</i>	<i>Produção própria</i>	<i>Em latões de 50 litros</i>	<i>Higienização dos latões (previsto local adequado na planta).</i>	<i>4° C a 7° C</i>	<i>Plataforma de Recepção</i>	<i>Tanque de Recepção de 1000 lts</i>
<i>Leite Cru Refrigerado</i>	<i>Produtores/ Fornecedor es Identificados;</i>	<i>Em caminhão tanque com capacidade de 10.000 lts</i>	<i>Higienização do caminhão tanque (Previstos equipamentos adequados para higienização do caminhão na planta).</i>	<i>4° C a 7° C</i>	<i>Silo isotérmico na Plataforma de Recepção (item XX da legenda da planta baixa</i>	<i>Tanque de Recepção de 5.000 lts Silo com capacidade de 30.000 lts</i>
<i>Creme de Leite Cru Refrigerado de Uso Industrial</i>	<i>SIP; SIF;</i>	<i>Saco plástico de 15 kg</i>	<i>Sim (Já prever a lixeira para esta finalidade)</i>	<i>0° C a 5° C</i>	<i>Câmara Fria 1</i>	<i>3000 kg</i>
<i>Queijo Parmesão</i>	<i>SIP; SIF</i>	<i>Peça de 8 Kg</i>	<i>Apenas o rótulo (prever lixeira)</i>	<i>15 a 18 ° C</i>	<i>Câmara Fria 2</i>	<i>2000 kg</i>
<i>Ovo não classificado</i>	<i>Granja própria ou Terceiros identificados</i>	<i>XX dúzias</i>	<i>Higienização das bandejas de coleta (sala de higienização de bandejas)</i>	<i>Temperatura ambiente</i>	<i>Sala de produto pronto/expedição</i>	<i>XX dúzias</i>
<i>Mel caixilhos</i>	<i>Produção própria ou Terceiros identificados</i>	<i>Caixilhos de xx por xx metros</i>	<i>NA</i>	<i>Temperatura ambiente</i>	<i>Setor de recepção</i>	<i>XX Kg (xx caixilhos)</i>
<i>Mel em baldes</i>	<i>SIP</i>	<i>Baldes de 20 litros</i>	<i>Higienização dos baldes (previsto</i>	<i>Temperatura</i>	<i>Setor de recepção</i>	<i>Xx kg (xx baldes)</i>

\* Modelo de disponibilizado pelo SIP/POA da ADAPAR para os projetos submetidos à sua aprovação.

\* Memorial único, para as diversas classificações. Preencher os quadros no local indicado, sendo que, para as perguntas que não forem aplicáveis à classificação do estabelecimento, responder com "N.A" – não aplicável.

\* Todos os setores e equipamentos citados devem estar coincidentes com a nomenclatura e tipo previstos nas plantas.

			<i>local na planta – legenda xx)</i>	<i>ambiente</i>		
<i>Carne Resfriada de Bovino com osso – dianteiro e traseiro</i>	<i>SIP/SIF/SIS BI</i>	<i>individual</i>	<i>NA</i>	<i>0 a 7°C</i>	<i>Câmara fria de carcaça</i>	<i>X peças</i>
<i>Carne Resfriada de Bovino sem osso</i>	<i>SIP ; SIF</i>	<i>Xx Kg</i>	<i>Caixas de papelão e embalagem plástica</i>	<i>0° C a 7° C</i>	<i>Câmara fria de produtos prontos</i>	<i>XX Kg</i>
<i>Carnes resfriada suino/bovino/aves</i>	<i>SIP ; SIF</i>	<i>Embalagem paletizada</i>	<i>Caixa papelão</i>	<i>0° C a 7° C</i>	<i>Câmara fria de recepção</i>	<i>X kg</i>
<i>Sal</i>	<i>Revendedores</i>	<i>Fardos de 50 kg</i>	<i>Sim (Já prever a lixeira para esta finalidade)</i>	<i>Temperatura ambiente</i>	<i>Depósito (grandes volumes) e Sala de Ingredientes (semanal)</i>	<i>4 toneladas e 50 kg</i>
<i>Tripas salgadas</i>	<i>SIF</i>	<i>Bombonas de 60 litros</i>	<i>Higienização das bombonas (previsto local adequado na planta – legenda nº xx)</i>	<i>Temperatura ambiente</i>	<i>Sala de tripas (legenda xx)</i>	<i>300 kg</i>

## 6. FUNCIONÁRIOS

<b>Total de funcionários</b> Citar o número de funcionários necessários para executar a capacidade máxima de produção prevista. Para abatedouros considerar números de funcionários para atender a todas etapas de abate na velocidade pretendida	14
---	----

Femininos	2
Masculinos	10

Nº de funcionários na função <b>exclusiva de limpeza</b>	2
Nº de funcionários que exercem função em área de manipulação de alimentos	10
Nº de funcionários que exercem função em área externa (manutenção, caldeira, condutor de animais, motorista)	0
Nº de funcionários que exercem função exclusiva em atividades administrativas	2

### Especificar turnos de produção

Para abatedouro – recepção de animais: x h às x h Abate: x h às x h Expedição: x h às x h Para demais atividades – Matutino: x h às x h Vespertino: x h às x h Noturno: x h às x h
---

## 7. VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

Setores	Localização	Quantidade de pias (lavatórios de mãos)	Quantidade de vasos sanitários/mictórios	Quantidade de chuveiros
Vestiário feminino				
Vestiário masculino				

\* Modelo de disponibilizado pelo SIP/POA da ADAPAR para os projetos submetidos à sua aprovação.

\* Memorial único, para as diversas classificações. Preencher os quadros no local indicado, sendo que, para as perguntas que não forem aplicáveis à classificação do estabelecimento, responder com “N.A” – não aplicável.

\* Todos os setores e equipamentos citados devem estar coincidentes com a nomenclatura e tipo previstos nas plantas.

Sanitário feminino(produção)				
Sanitário masculino(produção)				
Vestiário (área suja/externa)				
Sanitário (área suja/externa)				
Sanitário para visitantes, administrativos, motoristas e outros				

8. INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS \*a denominação do setor/instalação deve ser a mesma na planta. Câmaras frias devem ser identificadas também por número.

Nome do setor/instalação *	Capacidade e Unidade de medida (para instalações frigoríficas descontar área do forçador, e de circulação)	Temperatura de operação (X°C a X°C)	Pé direito (m)	Material (Cerâmica/gressit/korodur/epóxi/outros - especificar) e declividade do piso:	Revestimento das paredes	Material das portas e esquadrias e controle de vetores	Material do Forro (isopanel pvc/laje)
Recepção	30 m <sup>2</sup>	10° a 15°C	4 m	Korodur 1,5%	isopanel	Isotérmica, com almofadas	laje
Vestiários	10 m <sup>2</sup>	ambiente	3 m	Cerâmica 1%	cerâmica	Alumínio com fechamento automático. Telas milimétrica com removíveis.	pvc
Câmara de recepção carcaça	35 m de trilho	0° a 5°C	4 m	Korodur 1,5%	isopanel	isopanel	isopanel
Câmara fria de estocagem	10000l	0° a 5°C	3 m	Korodur 1,5%	isopanel	isopanel	isopanel

Memória de Cálculo da capacidade de armazenamento das INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS * descontar área do forçador e de circulação -	
Nome/número da Câmara fria	Memória de Cálculo
Câmara de recepção carcaça	5 trilhos, com 7 metros cada = 35 m 4 meia carcaça suína (gancho isolado) / m 35x4 = 140 meia carcaça
Câmara fria de estocagem	20 caixas de leite / m <sup>2</sup> em pilha de 1 m, em cada caixa cabem 10 litros Pé direito 3 m, trabalharemos com pilhas de 2 m = 40 caixas/ m <sup>2</sup> Área total 30 m <sup>2</sup> - 5 m <sup>2</sup> (espaço de corredor e entre pilhas e pilha parede) = 25m <sup>2</sup> 40x25 = 1000 cxs 1000 x 10 = 10000l
Câmara fria de produto final	Área total – 50m <sup>2</sup> Área útil (descontado afastamento, forçador e circulação) – 38m <sup>2</sup> capacidade em kg de cada caixa: 10kg medidas de cada pilhas (dimensões das caixas e nº máximo de empilhamento): cabem 4 caixas em 1,2 m <sup>2</sup> , com nº máximo de 5 linhas de caixas empilhadas nº máximo de pilhas: 31 total em kg por pilha: 200 total em kg da câmara: 6200 kg

\* Modelo de disponibilizado pelo SIP/POA da ADAPAR para os projetos submetidos à sua aprovação.

\* Memorial único, para as diversas classificações. Preencher os quadros no local indicado, sendo que, para as perguntas que não forem aplicáveis à classificação do estabelecimento, responder com "N.A" – não aplicável.

\* Todos os setores e equipamentos citados devem estar coincidentes com a nomenclatura e tipo previstos nas plantas.

## 9. MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

Relacionar todas as máquinas e equipamentos instalados em cada setor

<b>Descrever Equipamento</b> (marca, modelo, componentes quando cabível)	<b>Legenda</b> (correlacionar o equipamento com a legenda da planta)	<b>Sala/setor/ anexo</b> (conforme item anterior e planta)	<b>Quantidade</b> (quando houver mais de um citar as quantidades)	<b>Material</b> (material do equipamento (superfície /suporte))	<b>Volume/capacidade</b> (para aqueles que não cabe medição de capacidade: citar as dimensões – largura x profundidade x altura)  (para máquinas, prateleiras, tanques, etc.: citar a capacidade/hora ou volume - kg, litro, peças)
Mesa para filetagem	(*) 07	Setor Filetagem	01	Tampo em aço inox e pés em aço inox	2,00 x 0,80m, com canalização
Pasteurizador rápido à placas, marca FISHTERM, com termo registrador e termo regulador automáticos, válvula automática de desvio de fluxo, termômetro de linha e torneira de prova. Aquecimento alimentado por vapor da caldeira.	(*) 02	Setor de Beneficiamento de Leite	01	Aço inox	1000 litros/hora 2,00 x 2,00. 1,80 m
Tanque de Fabricação de queijo	(*) 12	Setor Produção	03	Aço inox	200 litros 2,00 x 0,80m, com canalização
Cutter, Marca Salsichão Bom, Bandeja inox giratória a vácuo	(*) 03	Sala de Fabricação	01	Aço Inox	xx Kg

## 10. GELO/FONTE DE ÁGUA GELADA

FÁBRICA DE GELO: Informar se abastecimento próprio ou terceirizado, o local de armazenamento, a capacidade, descrevendo sucintamente, como será retirado o gelo para a área de produção.

<b>Abastecimento próprio</b> (fábrica de gelo) <b>ou</b> <b>terceirizado</b>	<b>Silo de armazenagem/ câmara fria</b> (localização)	<b>Capacidade instalada</b>	<b>Forma de retirada do gelo para a produção</b>

BANCO DE GELO (banco de água gelada)/FONTE DE ÁGUA GELADA

<b>Equipamento</b>	<b>Marca/ modelo</b>	<b>Material</b>	<b>Capacidade</b>	<b>Localização</b>	<b>Realiza tratamento para a água</b>	<b>Material e localização do reservatório</b>	<b>Capacidade de armazenamento da água gelada</b>

\* Modelo de disponibilizado pelo SIP/POA da ADAPAR para os projetos submetidos à sua aprovação.

\* Memorial único, para as diversas classificações. Preencher os quadros no local indicado, sendo que, para as perguntas que não forem aplicáveis à classificação do estabelecimento, responder com "N.A" – não aplicável.

\* Todos os setores e equipamentos citados devem estar coincidentes com a nomenclatura e tipo previstos nas plantas.

## 11. LABORATÓRIOS

LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA (Relacionar detalhadamente as máquinas e equipamentos e mobiliários)						
Tipo de análise	Equipamento / materiais / reagentes	Marca/modelo	Metodologia	Quantidade	Temp. de trab. Min e máx.	Capacidade (quando se aplicar)

LABORATÓRIO DE FÍSICO QUÍMICA (Relacionar detalhadamente as máquinas e equipamentos e mobiliários)						
Tipo de análise	Equipamento / materiais / reagentes	Marca/modelo	Metodologia	Quantidade	Temp. de trab. Min e máx.	Capacidade (quando se aplicar)

## 12. LAVANDERIA / DML/ OUTROS ANEXOS

LAVANDERIA PARA UNIFORMES	
Informar se a lavanderia será terceirizada ou própria:	
Equipamentos instalados na lavanderia (zona suja e limpa)	
Informar local previsto para serem lavadas e guardadas as botas, aventais, luvas e outros:	
Informar sobre DML de uso industrial (para empresas de pequeno porte poderá ser aceito um, com setorização para utensílios de uso interno e externo)	
Informar sobre DML de uso geral	
Informar sobre demais anexos como: o local para guarda de armadilhas/veneno para o CIP oficina, almoxarifado, garagem.	

## 13. PRODUTOS SEM MANIPULAÇÃO NO ESTABELECIMENTO (ARMAZENAGEM/DISTRIBUIÇÃO)

SETOR DE DISTRIBUIÇÃO (produtos revendidos sem manipulação):					
Denominação de venda conforme RTIQ ou nomenclatura oficial dos produtos que não terão manipulação	Intervalo de temperatura de conservação do produto final	Legenda na planta	Descrever embalagem primária	Descrever embalagem secundária e terciária	Local e Capacidade de armazenamento do produto

## 14. INSPETOR E CONTROLE DE QUALIDADE

<b>ESCRITÓRIO/SALA PARA INSPEÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE: equipamentos e utensílios disponíveis</b> <i>Sala de Inspeção: Descrever local e equipamentos (mesa, computador, internet, armários, etc.) previstos para uso do médico veterinário inspetor nos estabelecimentos de abate e uso dos FDAs, durante os procedimentos nas empresas. Guarda dos documentos de controle de qualidade da empresa.</i>
SALA PARA INSPETOR:
SALA PARA FDA DA GIPOA:
CONTROLE DE QUALIDADE:

\* Modelo de disponibilizado pelo SIP/POA da ADAPAR para os projetos submetidos à sua aprovação.

\* Memorial único, para as diversas classificações. Preencher os quadros no local indicado, sendo que, para as perguntas que não forem aplicáveis à classificação do estabelecimento, responder com "N.A" – não aplicável.

\* Todos os setores e equipamentos citados devem estar coincidentes com a nomenclatura e tipo previstos nas plantas.

15. TRANSPORTE DE PRODUTOS E MATÉRIA PRIMA:

TRANSPORTE: Descrever meios de transporte utilizados na recepção e na expedição, inclusive embarcações, se for o caso.  
\* no caso de doca, o veículo deve permitir acoplamento.

Tipo do veículo / barco	Quantidade	Finalidade (Recepção, expedição)	Capacidade Kg/ ton/ animais	Natureza do revestimento /equipamento gerador de frio	Variação de temperatura do sistema de refrigeração
Caminhão	3	Transporte de animais vivos	15 bovinos	madeira	Não se aplica
Furgão	2	Produtos resfriados	500 kg	Revestimento isotérmico e termo king	0 a 5°C
Caminhão tanque	1	Transporte de leite cru	3 compartimentos de 2 mil litros	Tanque inox	Não possui sistema de refrigeração. Somente isolamento térmico

Local de higienização de veículos:	
------------------------------------	--

16. RESÍDUOS GERADOS NOS PROCESSOS:

Tipo de resíduo (osso/despojos/couro/soro/embalagem, etc.)	Forma de armazenamento	Forma de retirada do setor (chute/carrinho/etc)	Local de destinação (graxaria/lixo reciclável/etc)
soro	Caixa de pvc externa	Tubulação	Alimentação animal
papelão	Lixeira externa	Retirada contínua através do óculo na recepção	Empresa de reciclagem

17. ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Procedência	Poço	Abastecimento Público
Volume de vazão horária		
Sistema de tratamento utilizado		
Tipo de equipamento		
Localização do equipamento		
Equipamento de distribuição		
Material e localização do(s) reservatório(s)		
Capacidade de armazenamento do(s) reservatório(s)		
Memória de cálculo de volume de água e reservatório		
Descrever o sistema de aquecimento da água (pontos de água quente devem ser representados na planta)		

18. ÁGUAS SERVIDAS

Destino dado as águas servidas	
Esgoto sanitário	
Caixa de retenção de resíduos	
Caixa de gordura	
Meios de depuração das águas servidas	

19. INFORMAÇÕES ADICIONAIS:

Para abatedouro: informar como será realizada a correlação vísceras/carcaças/cabeça.

\* Modelo disponibilizado pelo SIP/POA da ADAPAR para os projetos submetidos à sua aprovação.

\* Memorial único, para as diversas classificações. Preencher os quadros no local indicado, sendo que, para as perguntas que não forem aplicáveis à classificação do estabelecimento, responder com "N.A" – não aplicável.

\* Todos os setores e equipamentos citados devem estar coincidentes com a nomenclatura e tipo previstos nas plantas.

Para qualquer categoria de estabelecimento: Quando houver alternância de produção, informar como será realizada e quais as condições.

- Utilização de lápis para marcação do número da carcaça, conforme sequência de abate, nas patas, cabeça e vísceras.
- Abate de bovinos será realizado em dia diverso do abate de suíno.

## 20. FLUXOGRAMA DOS PROCESSOS DE PRODUÇÃO:

Todos os produtos citados no item 04 (produtos produzidos) desse memorial.

Informar todas as etapas do processo produtivo desde a recepção, até a expedição (replicar caixa de texto quantas vezes for necessário para completar o processo do produto):

Obs: Para abatedouros, obrigatório identificar todos os pontos de inspeção obrigatórios e retirada do MRE (tanto no fluxo como na planta).

- **Os fluxos apresentados a seguir são apenas exemplos de preenchimento, devendo ser consultada a legislação pertinente para elaboração de cada projeto.**

\* Modelo disponibilizado pelo SIP/POA da ADAPAR para os projetos submetidos à sua aprovação.

\* Memorial único, para as diversas classificações. Preencher os quadros no local indicado, sendo que, para as perguntas que não forem aplicáveis à classificação do estabelecimento, responder com "N.A" – não aplicável.

\* Todos os setores e equipamentos citados devem estar coincidentes com a nomenclatura e tipo previstos nas plantas.

FLUXOGRAMA N° 01		
PRODUTOS (nomenclatura padronizada)	Produtos com fluxo similares	n° do produto de acordo com o item 04 desse memorial
Linguiça toscana	Linguiça cozida e defumada	01 ; 03

### FLUXOGRAMA

Produto: Linguiça

Origem da Matéria Prima: Carcaça Inspecionada

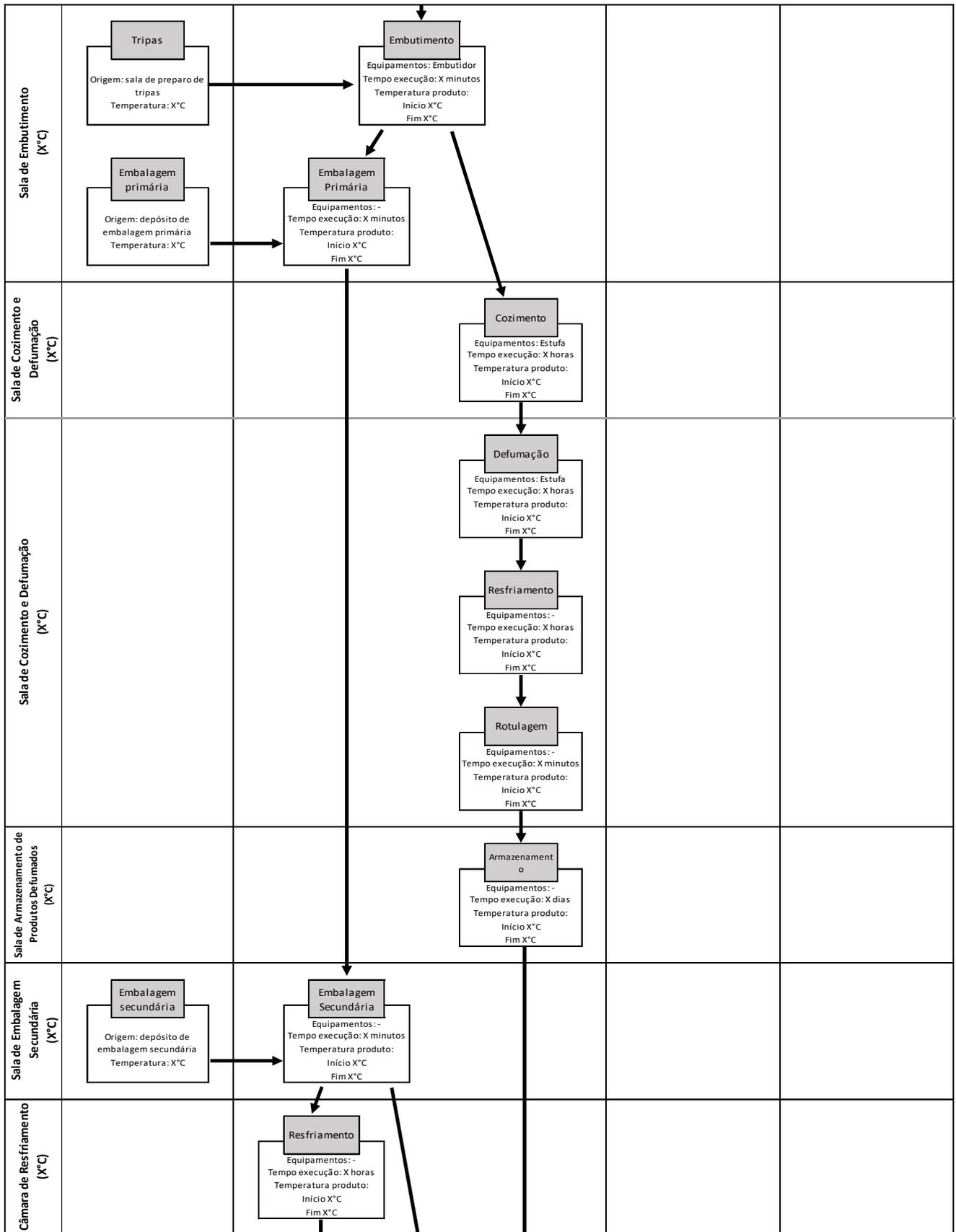
\* Etapas não obrigatórias

Local do Processo	Ingredientes ou Embalagens	Processos	Resíduos ou Outros Produtos Gerados que Possuam Outro Fluxo	Pontos de Inspeção ou Coleta de Amostra
Recepção (X°C)		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>Recepção de Carcaça</b>            Equipamentos: -            Tempo execução: X minutos            Temperatura produto:            Início X°C            Fim X°C         </div>		
Câmara de Recepção (X°C)		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>Armazenamento de Carcaça</b>            Equipamentos: -            Tempo execução: X horas            Temperatura produto:            Início X°C            Fim X°C         </div>		
Sala de Desossa (X°C)		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>Desossa</b>            Equipamentos: -            Tempo execução: X horas            Temperatura produto:            Início X°C            Fim X°C         </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>Ossos</b>            Destino: via carrinho para a Sala de Ossos         </div>	
Sala de Moagem (X°C)	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>Adição de Condimentos</b>            Sal de Cura            Tempero para Linguiça            Origem: sala de preparo de condimentos            Temperatura: X°C         </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>Moagem</b>            Equipamentos: Moedor            Tempo execução: X minutos            Temperatura produto:            Início X°C            Fim X°C         </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>Homogeneização</b>            Equipamentos: Batedor            Tempo execução: X minutos            Temperatura produto:            Início X°C            Fim X°C         </div>		
Câmara de Cura (X°C)		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>Cura</b>            Equipamentos: -            Tempo execução: X horas            Temperatura produto:            Início X°C            Fim X°C         </div>		

\* Modelo disponibilizado pelo SIP/POA da ADAPAR para os projetos submetidos à sua aprovação.

\* Memorial único, para as diversas classificações. Preencher os quadros no local indicado, sendo que, para as perguntas que não forem aplicáveis à classificação do estabelecimento, responder com "N.A" – não aplicável.

\* Todos os setores e equipamentos citados devem estar coincidentes com a nomenclatura e tipo previstos nas plantas.



\* Modelo de disponibilizado pelo SIP/POA da ADAPAR para os projetos submetidos à sua aprovação.

\* Memorial único, para as diversas classificações. Preencher os quadros no local indicado, sendo que, para as perguntas que não forem aplicáveis à classificação do estabelecimento, responder com "N.A" – não aplicável.

\* Todos os setores e equipamentos citados devem estar coincidentes com a nomenclatura e tipo previstos nas plantas.



**FLUXOGRAMA N° 02**

<b>PRODUTOS (nomenclatura padronizada)</b>	<b>Produtos com fluxo similares</b>	<b>n° do produto de acordo com o item 04 desse memorial</b>
<i>Abate de bovinos</i>		X

\* Modelo disponibilizado pelo SIP/POA da ADAPAR para os projetos submetidos à sua aprovação.

\* Memorial único, para as diversas classificações. Preencher os quadros no local indicado, sendo que, para as perguntas que não forem aplicáveis à classificação do estabelecimento, responder com "N.A" – não aplicável.

\* Todos os setores e equipamentos citados devem estar coincidentes com a nomenclatura e tipo previstos nas plantas.

**FLUXOGRAMA**  
**Produto: Abate de Bovinos**

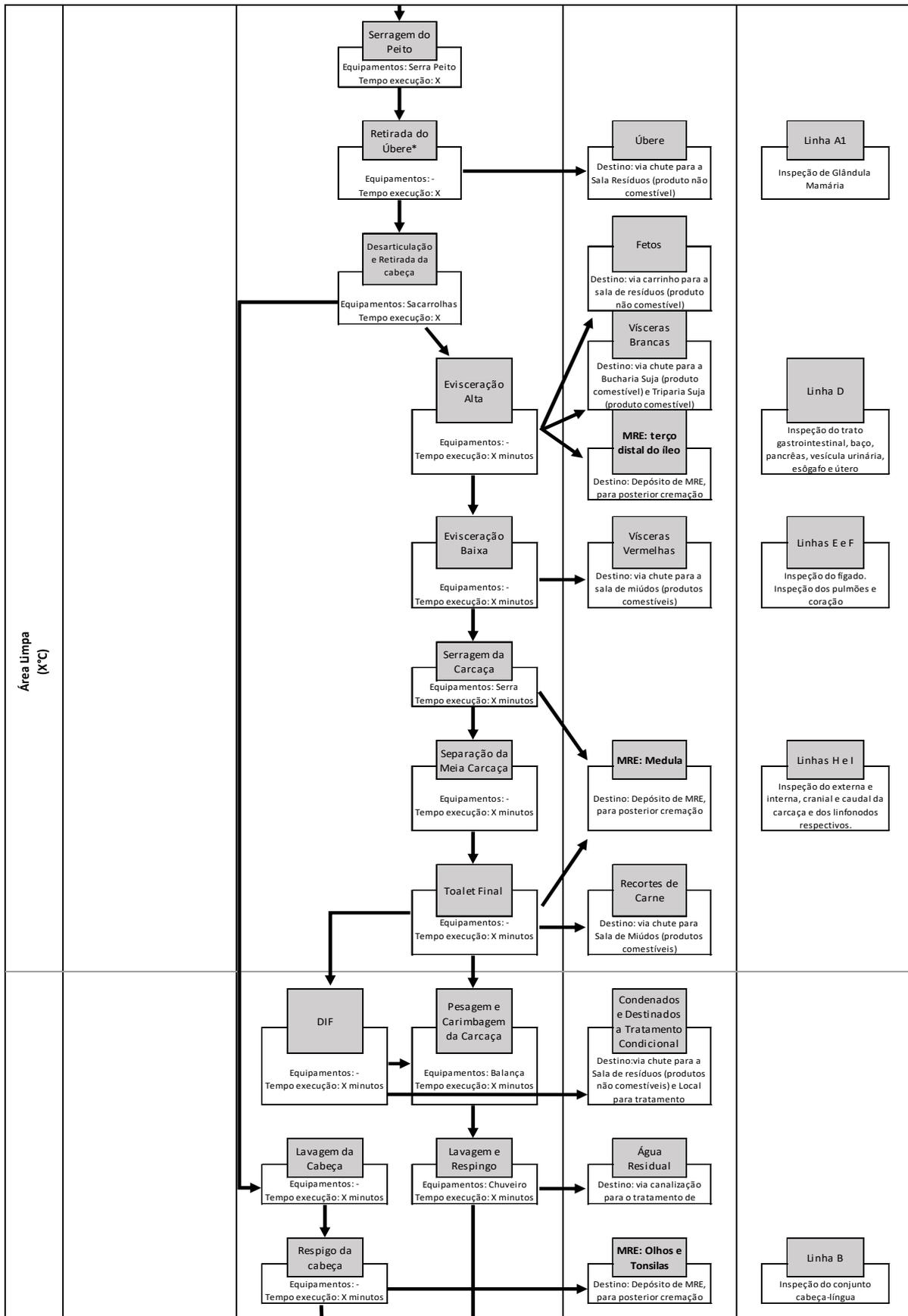
\* Etapas não obrigatórias

Local do Processo	Ingredientes ou Embalagens	Processos	Resíduos ou Outros Produtos Gerados que Possuam Outro Fluxo	Pontos de Inspeção ou Coleta de Amostra
Currais (X°C)		<p>Recepção dos Animais e Conferência dos Documentos Equipamentos: - Tempo execução: X</p> <p>Jejum Alimentar Equipamentos: Bebedouros Tempo execução: X horas</p>	<p>Fezes e Urina Destino: via carrinho para a composteira</p>	<p>Ante mortem Equipamentos: - Tempo execução: X minutos</p>
Corredores (X°C)		<p>Lavagem dos animais Equipamentos: Chuveiros Tempo execução: X</p>	<p>Água Residual Destino: via canalização para o tratamento de</p>	
Área Suja (X°C)		<p>Insensibilização Equipamentos: Box de Contenção e Pistola Tempo execução: X minuto</p> <p>Içamento e Lavagem do Vômito Equipamentos: Guincho e Mangueira Tempo execução: X segundos</p> <p>Sangria Equipamentos: - Tempo execução: X minutos</p> <p>Retirada das Patas e Esfola Baixa Equipamentos: - Tempo execução: X</p> <p>Retirada dos Chifres* Equipamentos: Serra de Chifre Tempo execução: X minutos</p> <p>Esfola alta e Retirada da Pata Equipamentos: - Tempo execução: X</p> <p>Primeiro Transpasse Equipamentos: Ganchos Tempo execução: X segundos</p>	<p>Água Residual e Vômito Destino: via canalização para o tratamento de efluentes</p> <p>Sangue Destino: via canalização para o depósito de sangue (não comestível)</p> <p>Patas Dianteiras Destino: via chute para a Sala de Mocotó (produto comestível)</p> <p>Chifres Destino: via chute para a Sala de Resíduos (não comestível)</p> <p>Patas Traseiras Destino: via chute para a Sala de Mocotó (produto comestível)</p> <p>Couro Destino: via chute para Sala de Couro (produto não comestível)</p>	<p>Linha A Inspeção de Boca e Patas</p> <p>Linha C Cronologia Dentária</p>
		<p>Esfola alta e Retirada da Pata Equipamentos: - Tempo execução: X</p> <p>Oclusão do Reto e Segundo Transpasse Equipamentos: Guincho e Ganchos Tempo execução: X</p> <p>Retirada do Couro Equipamentos: Ganchos Tempo execução: XX segundos</p>		

\* Modelo de disponibilizado pelo SIP/POA da ADAPAR para os projetos submetidos à sua aprovação.

\* Memorial único, para as diversas classificações. Preencher os quadros no local indicado, sendo que, para as perguntas que não forem aplicáveis à classificação do estabelecimento, responder com "N.A" – não aplicável.

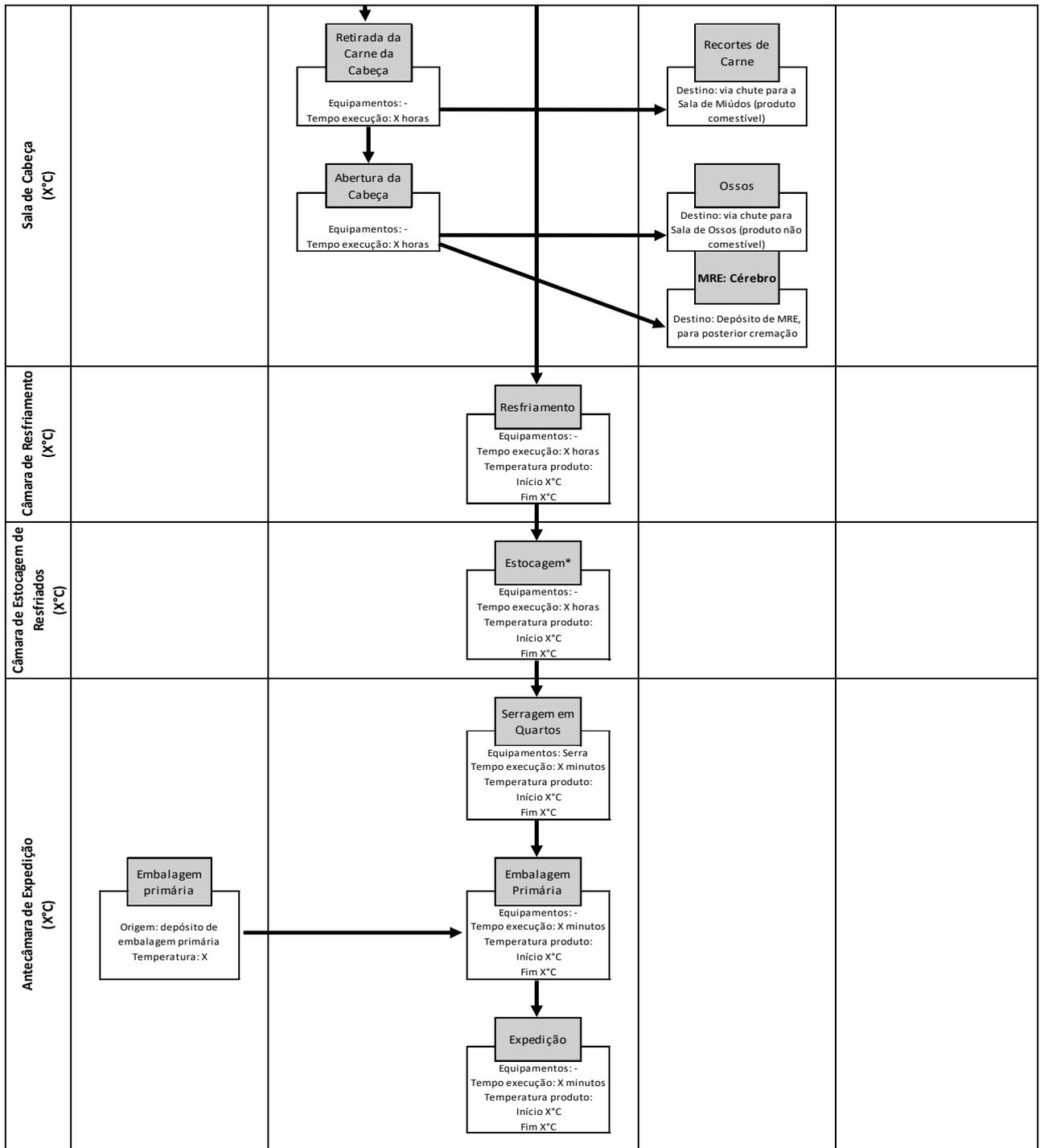
\* Todos os setores e equipamentos citados devem estar coincidentes com a nomenclatura e tipo previstos nas plantas.



\* Modelo de disponibilizado pelo SIP/POA da ADAPAR para os projetos submetidos à sua aprovação.

\* Memorial único, para as diversas classificações. Preencher os quadros no local indicado, sendo que, para as perguntas que não forem aplicáveis à classificação do estabelecimento, responder com "N.A" – não aplicável.

\* Todos os setores e equipamentos citados devem estar coincidentes com a nomenclatura e tipo previstos nas plantas.



**FLUXOGRAMA Nº 03**

PRODUTOS (nomenclatura padronizada)	Produtos com fluxo similares	nº do produto de acordo com o item 04 desse memorial
Peixe congelado		X

\* Modelo de disponibilizado pelo SIP/POA da ADAPAR para os projetos submetidos à sua aprovação.

\* Memorial único, para as diversas classificações. Preencher os quadros no local indicado, sendo que, para as perguntas que não forem aplicáveis à classificação do estabelecimento, responder com "N.A" – não aplicável.

\* Todos os setores e equipamentos citados devem estar coincidentes com a nomenclatura e tipo previstos nas plantas.

## FLUXOGRAMA

### Produto: Peixe Congelado Filé de Tilápia

Origem da Matéria Prima: Peixe Resfriado Inspeccionado em Caixas Plásticas

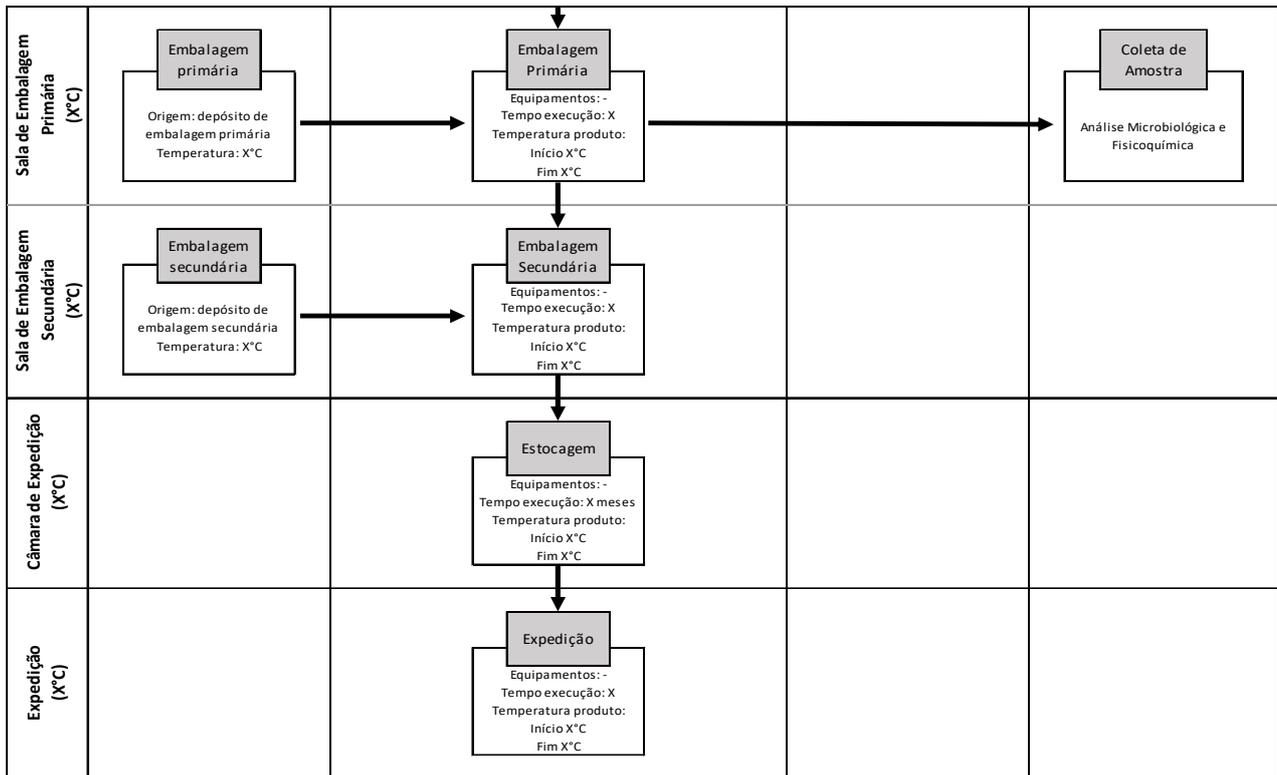
\* Etapas não obrigatórias

Local do Processo	Ingredientes ou Embalagens	Processos	Resíduos ou Outros Produtos Gerados que Possuam Outro Fluxo	Pontos de Inspeção ou Coleta de Amostra
Câmara de Recepção (X°C)		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Recepção</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">Equipamentos: - Tempo execução: X Temperatura produto: Início X°C Fim X°C</div>		
Sala de Manipulação (X°C)		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Retirada Embalagem, Reinspeção, Pesagem, Enformagem</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">Equipamentos: Mesa de Apoio, Balança Tempo execução: X Temperatura produto: Início X°C Fim X°C</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Embalagem Plástica</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">Destino: Descarte</div>	
Túnel Estático (X°C)		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Congelamento Lento</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">Equipamentos: - Tempo execução: X horas Temperatura produto: Início X°C Fim X°C</div>		
Túnel Contínuo (X°C)		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Congelamento Rápido</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">Equipamentos: - Tempo execução: X minutos Temperatura produto: Início X°C Fim X°C</div>		
Sala de Glaceamento (X°C)		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Glaceamento</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">Equipamentos: Túnel de Glaceamento Tempo execução: X Temperatura produto: Início X°C Fim X°C</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">Secagem</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">Equipamentos: Túnel Estático Tempo execução: X horas Temperatura produto: Início X°C Fim X°C</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">Pesagem e Conferência Glaceamento</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">Equipamentos: Balança Tempo execução: X Temperatura produto: Início X°C Fim X°C</div>		

\* Modelo disponibilizado pelo SIP/POA da ADAPAR para os projetos submetidos à sua aprovação.

\* Memorial único, para as diversas classificações. Preencher os quadros no local indicado, sendo que, para as perguntas que não forem aplicáveis à classificação do estabelecimento, responder com "N.A" – não aplicável.

\* Todos os setores e equipamentos citados devem estar coincidentes com a nomenclatura e tipo previstos nas plantas.



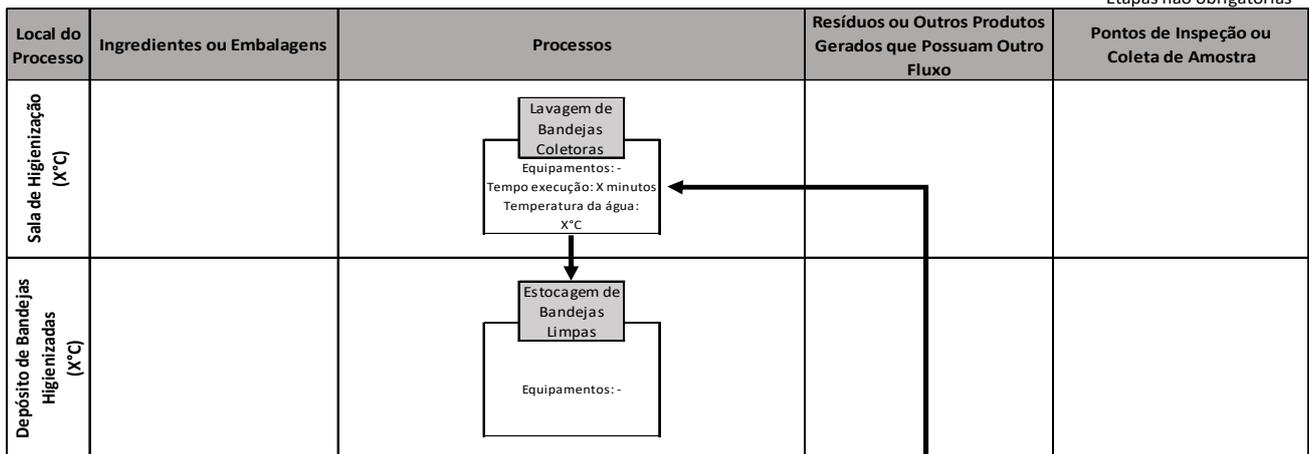
FLUXOGRAMA Nº 04		
PRODUTOS (nomenclatura padronizada)	Produtos com fluxo similares	nº do produto de acordo com o item 04 desse memorial
Ovo de galinha		

### FLUXOGRAMA

Produto: Ovos de Galinha

Origem da Matéria Prima: Granja e Entrepósitos

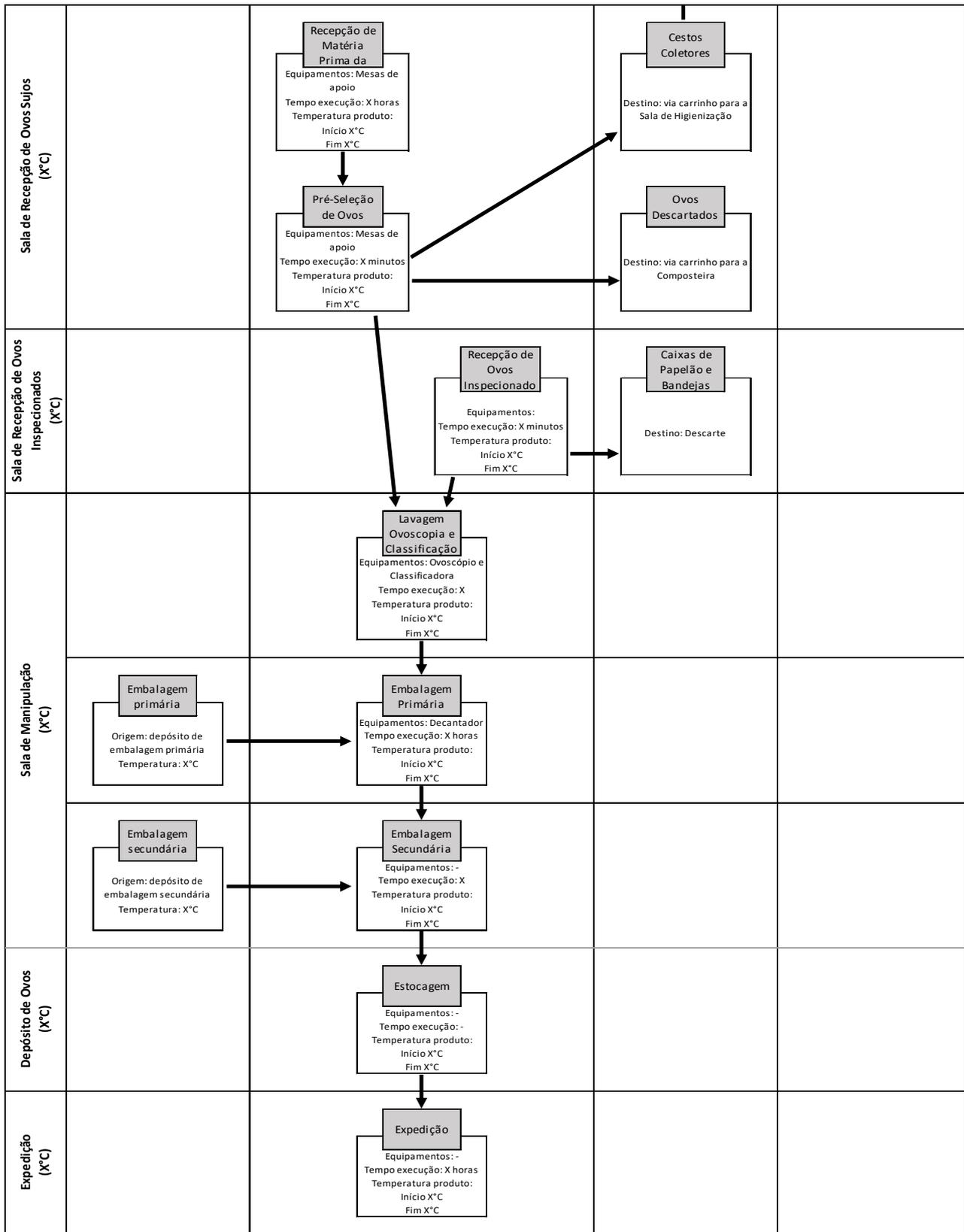
\* Etapas não obrigatórias



\* Modelo disponibilizado pelo SIP/POA da ADAPAR para os projetos submetidos à sua aprovação.

\* Memorial único, para as diversas classificações. Preencher os quadros no local indicado, sendo que, para as perguntas que não forem aplicáveis à classificação do estabelecimento, responder com "N.A" – não aplicável.

\* Todos os setores e equipamentos citados devem estar coincidentes com a nomenclatura e tipo previstos nas plantas.



FLUXOGRAMA N° 05		
PRODUTOS (nomenclatura padronizada)	Produtos com fluxo similares	n° do produto de acordo com o item 04 desse memorial
Mel	Mel em sachet	

\* Modelo de disponibilizado pelo SIP/POA da ADAPAR para os projetos submetidos à sua aprovação.

\* Memorial único, para as diversas classificações. Preencher os quadros no local indicado, sendo que, para as perguntas que não forem aplicáveis à classificação do estabelecimento, responder com "N.A" – não aplicável.

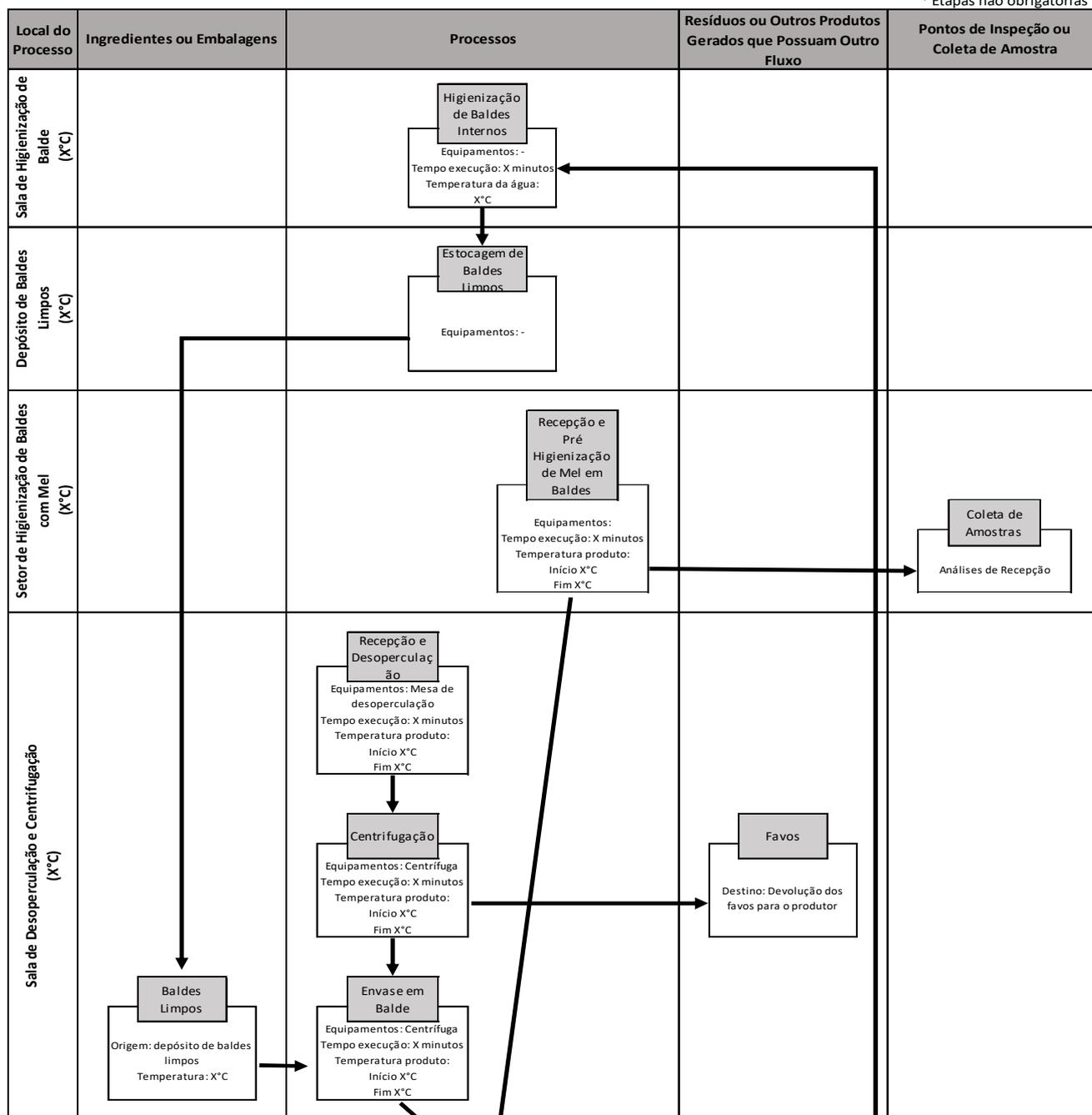
\* Todos os setores e equipamentos citados devem estar coincidentes com a nomenclatura e tipo previstos nas plantas.

## FLUXOGRAMA

**Produto: Mel (pote, bisnaga, sachet)**

Origem da Matéria Prima: Baldes e Caixilhos

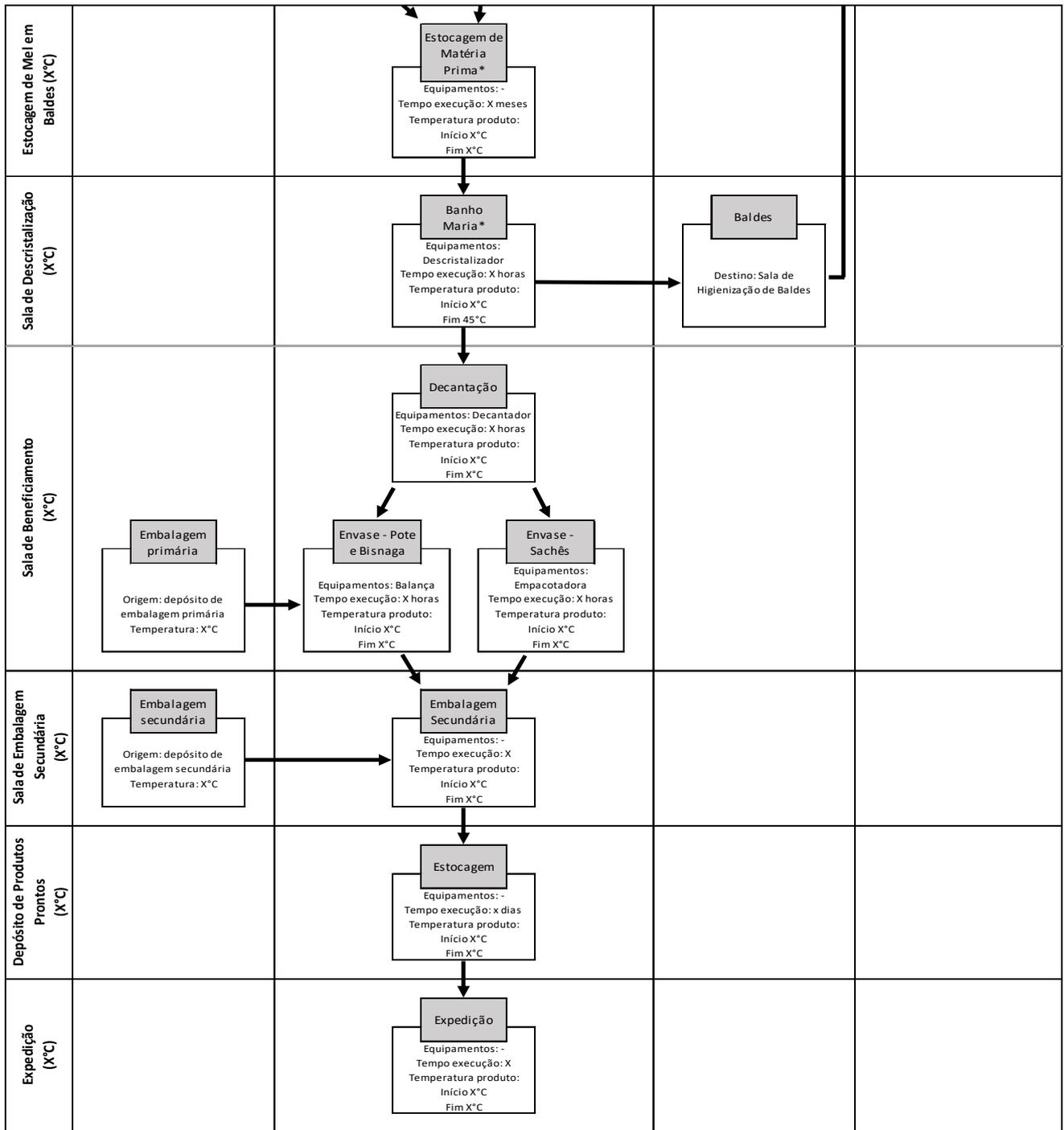
\* Etapas não obrigatórias



\* Modelo de disponibilizado pelo SIP/POA da ADAPAR para os projetos submetidos à sua aprovação.

\* Memorial único, para as diversas classificações. Preencher os quadros no local indicado, sendo que, para as perguntas que não forem aplicáveis à classificação do estabelecimento, responder com "N.A" – não aplicável.

\* Todos os setores e equipamentos citados devem estar coincidentes com a nomenclatura e tipo previstos nas plantas.



FLUXOGRAMA Nº 06		
PRODUTOS (nomenclatura padronizada)	Produtos com fluxo similares	nº do produto de acordo com o item 04 desse memorial
Queijo Mussarela		

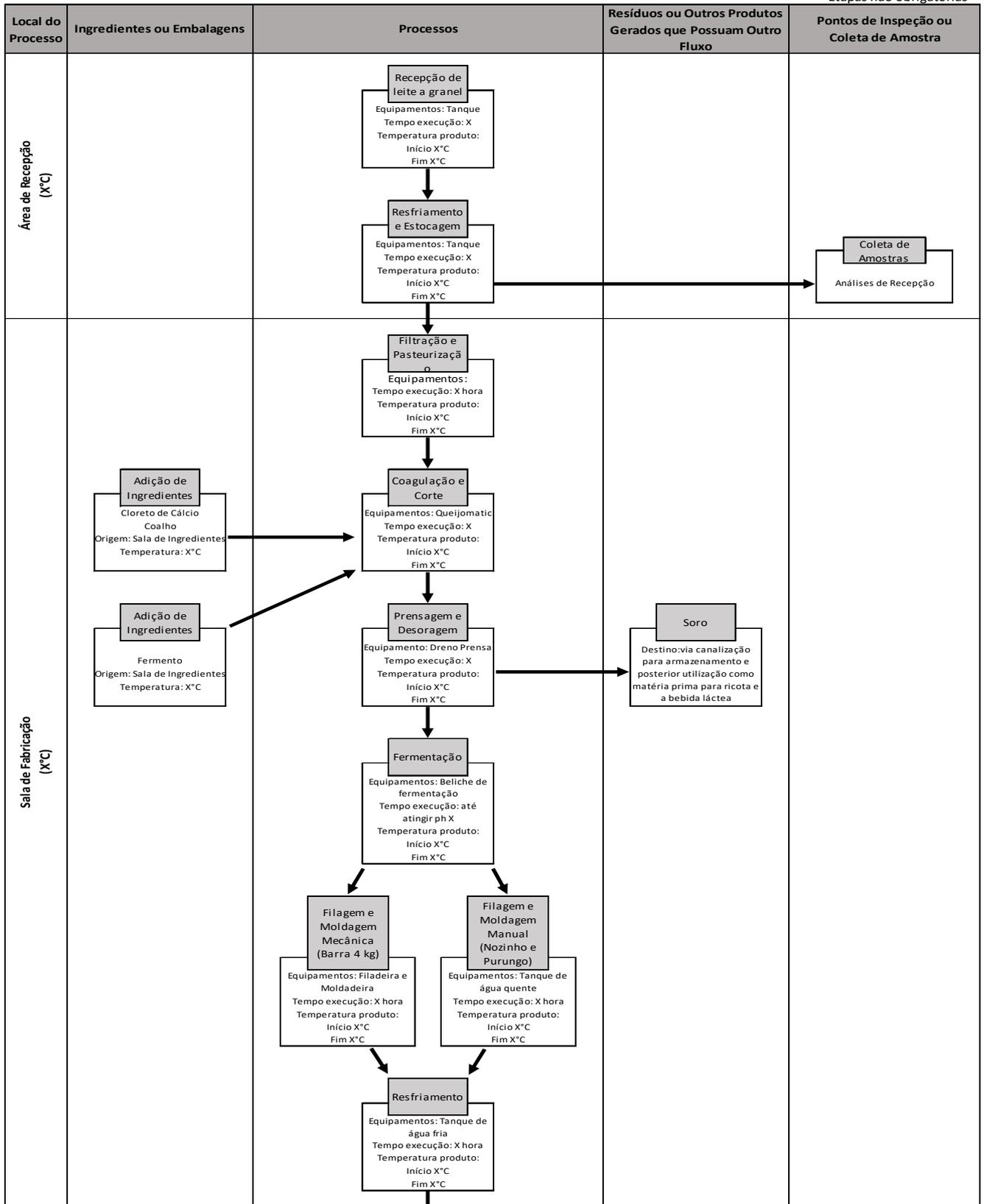
\* Modelo de disponibilizado pelo SIP/POA da ADAPAR para os projetos submetidos à sua aprovação.

\* Memorial único, para as diversas classificações. Preencher os quadros no local indicado, sendo que, para as perguntas que não forem aplicáveis à classificação do estabelecimento, responder com "N.A" – não aplicável.

\* Todos os setores e equipamentos citados devem estar coincidentes com a nomenclatura e tipo previstos nas plantas.

**FLUXOGRAMA**  
**Produto: Queijo Mussarela**  
 Origem da Matéria Prima: Terceiros

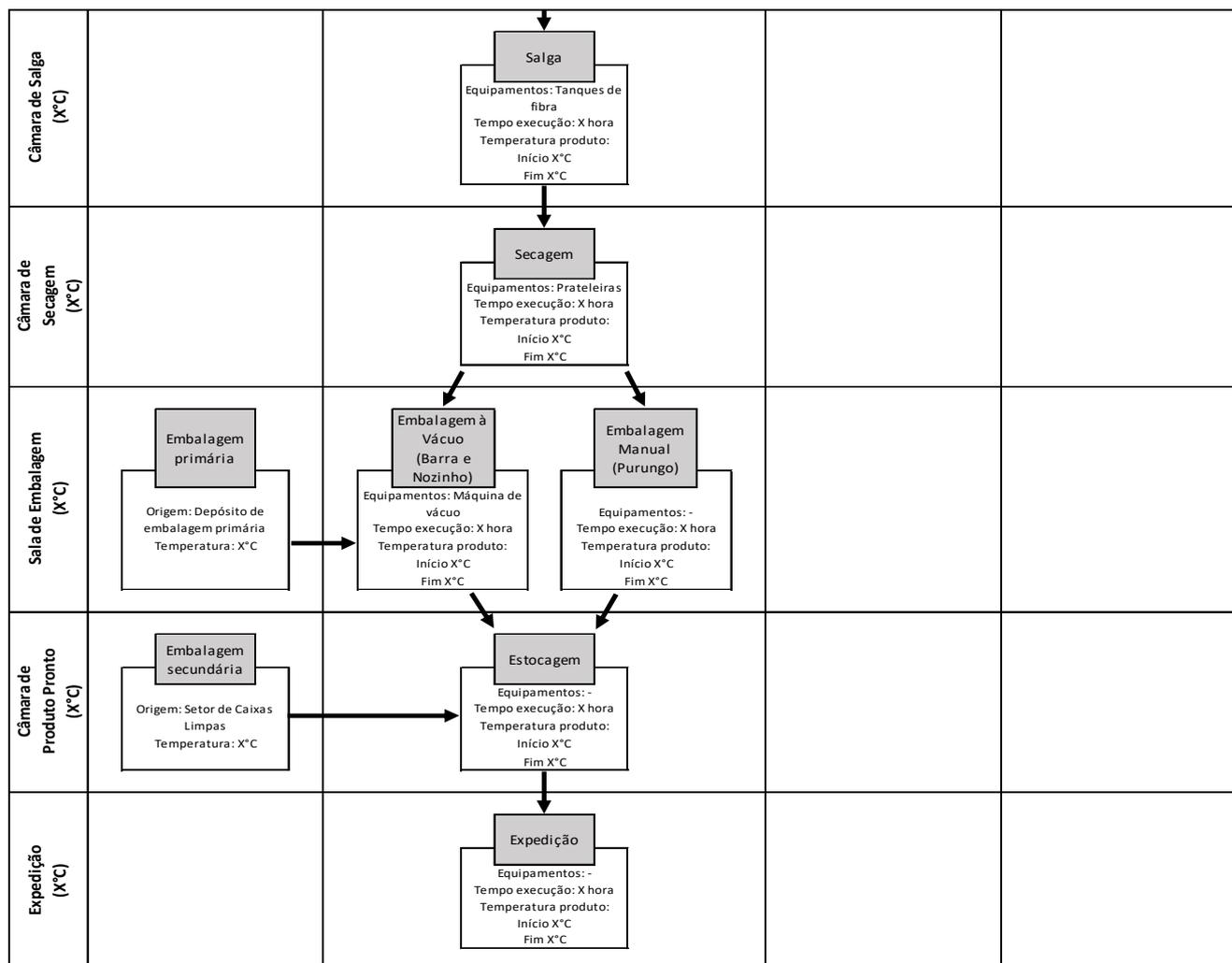
\* Etapas não obrigatórias



\* Modelo de disponibilizado pelo SIP/POA da ADAPAR para os projetos submetidos à sua aprovação.

\* Memorial único, para as diversas classificações. Preencher os quadros no local indicado, sendo que, para as perguntas que não forem aplicáveis à classificação do estabelecimento, responder com "N.A" – não aplicável.

\* Todos os setores e equipamentos citados devem estar coincidentes com a nomenclatura e tipo previstos nas plantas.



21. PROCESSOS COMPLEMENTARES: Descrever os processos de preparo que são realizados paralelamente à produção dos produtos, sendo que podem ser utilizados em mais de um produto.

PROCESSOS COMPLEMENTARES:					
Matéria prima/ingredientes	Descrição do processo	Local (sala/setor em que é executado)	Tempo da etapa	Temperatura da sala/setor (indicar o equipamento de climatização utilizado se for o caso)	Equipamentos envolvidos (relacionar com legenda da planta baixa)
Cebolinha	Higienização e corte	Sala de pré preparo	15 min	Temperatura ambiente	* (5) bancada
Mix Nitrato/Nitrato	Pesagem	Sala de Condimentos	10 min	Temperatura ambiente	* (4) bancada, balança de precisão

\* Modelo disponibilizado pelo SIP/POA da ADAPAR para os projetos submetidos à sua aprovação.

\* Memorial único, para as diversas classificações. Preencher os quadros no local indicado, sendo que, para as perguntas que não forem aplicáveis à classificação do estabelecimento, responder com "N.A" – não aplicável.

\* Todos os setores e equipamentos citados devem estar coincidentes com a nomenclatura e tipo previstos nas plantas.

## 22. DECLARAÇÕES DE RESPONSABILIDADE E COMPATIBILIDADE

Declaramos que o projeto foi planejado adequadamente para o terreno no qual se insere, considerando suas particularidades de relevo, vizinhança, possíveis construções existentes, infraestrutura disponível, capacidade de produção proposta e demais aspectos descritos no memorial técnico sanitário, bem como inexistem contra fluxos ou outros impedimentos técnico-sanitários que possam pôr em risco a inocuidade dos produtos citados.

Declaramos que o projeto atende à legislação sanitária, ambiental e municipal vigentes e que o presente memorial técnico sanitário está compatibilizado com as plantas arquitetônicas apresentadas.

---

Assinatura do Profissional Responsável pelo Projeto Arquitetônico

Nome legível: [Clique aqui para digitar texto.](#)

---

Assinatura do Profissional Responsável pelo Memorial Técnico Sanitário

Nome legível: [Clique aqui para digitar texto.](#)

---

Assinatura do Responsável legal pela empresa

Nome legível: [Clique aqui para digitar texto.](#)

Data: [Clique aqui para inserir uma data.](#)

\* Modelo disponibilizado pelo SIP/POA da ADAPAR para os projetos submetidos à sua aprovação.

\* Memorial único, para as diversas classificações. Preencher os quadros no local indicado, sendo que, para as perguntas que não forem aplicáveis à classificação do estabelecimento, responder com "N.A" – não aplicável.

\* Todos os setores e equipamentos citados devem estar coincidentes com a nomenclatura e tipo previstos nas plantas.