**Não alterar o modelo – editar apenas os exemplos em azul.**

**REQUERENTE**:

|  |  |
| --- | --- |
| 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 REGSITRO 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: |  |

**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: |  |

**PROJETO ARQUITETÔNICO - RESPONSÁVEL TÉCNICO (engenheiro ou arquiteto)** :

|  |  |
| --- | --- |
| FINALIDADE DO  PROJETO E DESCRIÇÃO  SUCINTA DO PROJETO | Finalidade - Preencher com uma das opções abaixo   * REGISTRO – CONSTRUÇÃO NOVA / ADAPTAÇÃO DE ESTABELECIMENTO PRÉ EXISTENTE * REFORMA - AMPLIAÇÃO DA CAPACIDADE DE PRODUÇÃO E/OU INCLUSÃO DE LINHAS DE PRODUÇÃO COM ALTERAÇÃO OU NOVOS FLUXOS * 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. |
| 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 isopainel, 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/ ou 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.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Espécie** | **Procedência:** | **Locais de Recepção e lotação máxima**  (Para pescado informar também a depuração de pescado vivo quando pertinente) | **Memória de cálculo**  (incluir cálculo de lotação em m²/cab.) | **Velocidade horária** (cab/hora) | **Capacidade máxima de abate diário** (cab/dia)  (definir a capacidade diária máxima considerando o menor limitante: recepção de animais, tempo de abate ou capacidade de armazenamento). |
| *Bovinos* | *Fazendas independentes* | *02 currais – total de 70 bov* | *curral A = 40 bov (*área do curral em m² x número de cab/m² = capacidade total de cab do curral*)*  *curral B = 30 bov (*área do curral em m² x número de cab/m² = capacidade total de cab do curral*)*   * *curral A + curral B= lotação máxima diária* | *11 cab/hora* | 70 bov/dia |
| *Suínos* | *granjas integração/*  *cooperativa* | *03 pocilgas – total de 50 sui* |  |  |  |
| ***PEIXE VIVO (destinado ao abate) ou PESCADO FRESCO*** *(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 aqüicultura (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)* |  |  |  |

1. 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 | | |
| **Local**  (conforme descrito layout na planta) | **Tipo de equipamento**  (descrever uso de tanque/equipamento para lavagem, chuveiros, esteiras, cilindros) | **Qualidade da água**  (Informar quantidade de cloro residual livre em ppm, temperatura e pressão). |
| *Pocilga* | *Pulverizador/Nebulizador* | *0,5 ppm*  *Temp. ambiente*  *3 atm* |
| *Recepção* | *Tanque de lavagem de pescados*  *(legenda xx)* | *5 ppm*  *Temp. ambiente* |

1. TRANSPORTE DE ANIMAIS VIVOS

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipo de transporte de animais vivos ou pescados frescos** | **Higienização dos veículos** |
| *Descrever o transporte Rodoviário e característica do veículo.* | *Informar local previsto para higienização no perímetro do estabelecimento.* |

1. PRODUTOS PRODUZIDOS e CAPACIDADE DIÁRIA

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4.1** | Capacidade total **DIÁRIA** máxima de produção: |  |
| Capacidade total **MENSAL** máxima de produção: |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4.2 PRODUTOS A FABRICAR**:  *Relacionar todos os produtos que pretende fabricar (inclusive os produtos de aproveitamento condicional)* | | | | | | | |
|  | **Nomenclatura padronizada**  Consultar planilha: “relação de Produtos Padronizados” disponibilizado no site da Adapar) | **Conservação do produto final – XºC a XºC)** | **Categoria**  (Consultar planilha: “relação de Produtos Padronizados” disponibilizado no site da Adapar) | **Processo tecnológico**  (Consultar planilha: “relação de Produtos Padronizados” disponibilizado no site da Adapar) | **Descrever embalagem primária** | **Descrever embalagem secundária e terciária** | Capacidade **DIÁRIA máxima** de produção do produto |
| 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 25ºC | 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 25ºC | Mel | Não se aplica | Plástica | Caixa de papelão | 500 Kg |
| 8 | Ovo em conserva de codorna | Ambiente até 25ºC | Produto submetido a tratamento térmico-cocção | Em salmoura | vidro | Caixa papelão | 1000 kg |
| 9 | Peixe anchovado em salmoura (Rollmops) | Ambiente até 25ºC | Produto não submetido a tratamento térmico | Em salmoura | vidro | Caixa de papelão | xxx |
| 10 | Camarão empanado congelado | - 12º a -18ºc | Produto não submetido a tratamento térmico | empanado | Plástica interfolhada | Papelão | 800 kg |
| 14 | embutido cozido (morcela, chouriço) | 0 a 7ºC | 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 |

1. 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**  (XºC a XºC) | **Local de armazenamento** (relacionar com a legenda da planta baixa) | **Capacidade de armazenamento no local elencado** (para carcaças, colocar em peças) |
| *Leite Cru Refrigerado* | *Produção própria* | *Em latões de 50 litros* | *Higienização dos latões (previsto local adequado na planta).* | *4º C a 7º C* | *Plataforma de Recepção* | *Tanque de Recepção de 1000 lts* |
| *Leite Cru Refrigerado* | *Produtores/Fornecedores Identificados;* | *Em caminhão tanque com capacidade de 10.000 lts* | *Higienização do caminhão tanque (Previstos equipamentos adequados para higienização do caminhão na planta).* | *4º C a 7º C* | *Silo isotérmico na Plataforma de Recepção (item XX da legenda da planta baixa* | *Tanque de Recepção de 5.000 lts*  *Silo com capacidade de 30.000 lts* |
| *Creme de Leite Cru Refrigerado de Uso Industrial* | *SIP; SIF;* | *Saco plástico de 15 kg* | Sim (Já prever a lixeira para esta finalidade) | 0º C a 5º C | Câmara Fria 1 | 3000 kg |
| *Queijo Parmesão* | *SIP;*  *SIF* | *Peça de 8 Kg* | Apenas o rótulo (prever lixeira) | 15 a 18 º C | Câmara Fria 2 | 2000 kg |
| *Ovo não classificado* | *Granja própria ou Terceiros identificados* | *XX dúzias* | *Higienização das bandejas de coleta (sala de higienização de bandejas)* | *Temperatura ambiente* | *Sala de produto pronto/expedição* | *XX dúzias* |
| *Mel caixilhos* | *Produção própria ou Terceiros identificados* | *Caixilhos de xx por xx metros* | *NA* | *Temperatura ambiente* | *Setor de recepção* | *XX Kg (xx caixilhos)* |
| *Mel em baldes* | *SIP* | *Baldes de 20 litros* | *Higienização dos baldes (previsto local na planta – legenda xx)* | *Temperatura ambiente* | *Setor de recepção* | *Xx kg (xx baldes)* |
| *Carne Resfriada de Bovino com osso – dianteiro e traseiro* | *SIP/SIF/SISBI* | *individual* | *NA* | *0 a 7ºC* | Câmara fria de carcaça | *X peças* |
| *Carne Resfriada de Bovino sem osso* | *SIP ; SIF* | *Xx Kg* | *Caixas de papelão e embalagem plástica* | *0º C a 7º C* | *Câmara fria de produtos prontos* | *XX Kg* |
| *Carnes resfriada suino/bovino/aves* | *SIP ; SIF* | *Embalagem paletizada* | *Caixa papelão* | *0º C a 7º C* | *Câmara fria de recepção* | *X kg* |
| *Sal* | *Revendedores* | *Fardos de 50 kg* | *Sim (Já prever a lixeira para esta finalidade)* | *Temperatura ambiente* | *Depósito (grandes volumes) e Sala de Ingredientes (semanal)* | *4 toneladas*  *e*  *50 kg* |
| *Tripas salgadas* | *SIF* | *Bombonas de 60 litros* | *Higienização das bombonas (previsto local adequado na planta – legenda nº xx)* | *Temperatura ambiente* | *Sala de tripas (legenda xx)* | *300 kg* |

1. FUNCIONÁRIOS

|  |  |
| --- | --- |
| Total de funcionários  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 **exclusiva de** limpeza | 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 |

6.1 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 |

1. VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Setores** | **Localização** | **Quantidade de pias (lavatórios de mãos)** | **Quantidade de vasos sanitários/mictórios** | **Quantidade de chuveiros** |
| **Vestiário feminino** |  |  |  |  |
| **Vestiário masculino** |  |  |  |  |
| **Sanitário feminino(produção)** |  |  |  |  |
| **Sanitário masculino(produção)** |  |  |  |  |
| **Vestiário (área suja/externa)** |  |  |  |  |
| **Sanitário (área suja/externa)** |  |  |  |  |
| **Sanitário para visitantes, administrativos, motoristas e outros** |  |  |  |  |

1. INSTALAÇÔES INDUSTRIAIS

\*A denominação do setor/instalação deve ser a mesma da planta.

\* Câmaras frias devem ser identificadas por número.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nome do setor/ instalação** \* | **Capacidade e Unidade de medida** (para instalações frigoríficas descontar área do forçador, e de circulação) | **Temperatura de operação**  (XºC a XºC) | **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** (isopainel  pvc/laje) |
| Recepção | 30 m² | 10° a 15°C | 4 m | Korodur 1,5% | isopainel | Isotérmica, com almofadas | laje |
| Vestiários | 10 m² | 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% | isopainel | isopainel | isopainel |
| Câmara fria de estocagem | 10000l | 0° a 5°C | 3 m | Korodur 1,5% | isopainel | isopainel | isopainel |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Memória de Cálculo da capacidade de armazenamento das INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS \*** lembrar de descontar área do equipamento de frio, área de circulação de ar e circulação de produtos e funcionários.

|  |  |
| --- | --- |
| **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 / m² em pilha de 1 m, em cada caixa cabem 10 litros  Pé direito 3 m, trabalharemos com pilhas de 2 m = 40 caixas/ m²  Área total 30 m² - 5 m² (espaço de corredor e entre pilhas e pilha parede) = 25m²  40x25 = 1000 cxs 1000 x 10 = 10000l |
| Câmara fria de produto final | Área total – 50m²  Área útil (descontado afastamento, forçador e circulação) – 38m²  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 m², com 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 |
|  |  |

1. MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

Relacionar todas as máquinas e equipamentos instalados em cada setor

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Descrever Equipamento**  (marca, modelo, componentes quando  cabível) | **Legenda**  (correlacionar o equipamento com a legenda da planta) | **Sala/setor/anexo**  (conforme item anterior e planta | **Quantidade**  (quando houver mais de um citar as quantidades) | **Material**  (material do equipamento (superfície /suporte) | **Volume/capacidade**  (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* |
|  |  |  |  |  |  |

1. 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. | | | |
| **Abastecimento próprio** (fábrica de gelo) **ou terceirizado** | **Silo de armazenagem/ câmara fria**  (localização) | **Capacidade instalada** | **Forma de retirada do gelo para a produção** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| BANCO DE GELO (banco de água gelada)/FONTE DE ÁGUA GELADA | | | | | | | |
| **Equipamento** | **Marca/modelo** | **Material** | **Capacidade** | **Localização** | **Realiza tratamento para a água** | **Material e localização do reservatório** | **Capacidade de armazenamento da água gelada** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

1. 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) |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

1. 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.** |  |

1. 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** |
|  |  |  |  |  |  |

1. INSPETOR E CONTROLE DE QUALIDADE

|  |
| --- |
| **ESCRITÓRIO/SALA PARA INSPEÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE: equipamentos e utensílios disponíveis** |
| *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.* |
| SALA PARA INSPETOR: |
| SALA PARA FDA DA GIPOA: |
| CONTROLE DE QUALIDADE: |

1. 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 permite 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 5ºC |
| 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: |  |

1. 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 continua através do óculo na recepção | Empresa de reciclágem |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

1. 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) |  | |

1. ÁGUAS SERVIDAS

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

1. INFORMAÇÕES ADICIONAIS:

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

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. |

1. 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).

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **FLUXOGRAMA Nº 01** | | | | | | |
| **PRODUTOS (nomenclatura padronizada)** | | | **Produtos com fluxo similares** | | **nº do produto deve ser o mesmo do item item 04 desse memorial** | |
| *Linguiça toscana* | | | *Linguiça cozida e defumada* | | *01 ; 03* | |
| **LOCAL DO PROCESSO** | **INGREDIENTES OU EMBALAGENS** | **Processos** | | **Resíduos ou produtos gerados – que tenham outro fluxo** | | **Pontos de inspeção e pontos de coleta de MRE (para abatedouros), coleta de amostra** |
| **Nome da sala setor (temperatura do ambiente)** |  | Nome do processo  Equipamentos: (equipamentos utilizados no processo)  Tempo de execução: (do processo)  Temperatura produto:  Inicio \_\_ºC fim\_\_ºC | |  | |  |
| **Nome da sala setor (temperatura do ambiente)** | Nome do ingrediente/embalagem  Origem: (sala de origem do ingrediente /embalagem)  Temperatura: (do ingrediente)  Tipo de ingrediente / embalagem  Nome do ingrediente/embalagem  Origem: (sala de origem do ingrediente /embalagem)  Temperatura: (do ingrediente)  Tipo de ingrediente / embalagem | Equipamentos: (equipamentos utilizados no processo)  Tempo de execução: (do processo)  Temperatura produto:  Inicio \_\_ºC fim\_\_ºC  Nome do processo  Equipamentos: (equipamentos utilizados no processo)  Tempo de execução: (do processo)  Temperatura produto:  Inicio \_\_ºC fim\_\_ºC  Nome do processo | |  | | Descrição das ações de inspeção ou da amostra coletada  Linha de inspeção ou coleta de amostra |
| **Nome da sala setor (temperatura do ambiente)** |  | Nome do processo  Equipamentos: (equipamentos utilizados no processo)  Tempo de execução: (do processo)  Temperatura produto:  Inicio \_\_ºC fim\_\_ºC | | Nome do resíduo/produto gerado  Destino: (via de transporte e local de destino/armazenamento, temperatura) | |  |
| **Nome da sala setor (temperatura do ambiente)** |  | Equipamentos: (equipamentos utilizados no processo)  Tempo de execução: (do processo)  Temperatura produto:  Inicio \_\_ºC fim\_\_ºC  Nome do processo | |  | |  |

1. 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/Nitrito* | *Pesagem* | *Sala de Condimentos* | *10 min* | *Temperatura ambiente* | *\* (4) bancada, balança de precisão* |

1. 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. |

Os fluxogramas a seguir são apenas exemplos e devem ser apagados ao preencher o seu memorial !!!!



























