**Identidade visual do Comércio ou Indústria (logomarca)**

**Memorial Econômico Sanitário - Leite e derivados**

1 - Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário.

2 - Denominação do estabelecimento.

3 – Classificação oficial do estabelecimento.

4 - Endereço completo e e-mail do estabelecimento.

5 - CNPJ do Estabelecimento.

6 - Inscrição Estadual de comércio ou indústria.

7 - Representante legal.

8 - Responsável técnico do estabelecimento.

9 - Dias e horários previstos para funcionamento.

10 - Capacidade máxima de recepção da matéria prima.

11 – Capacidade máxima diária do estabelecimento e industrialização dos diferentes produtos.

12 - Procedência da matéria prima (descrever o meio de transporte utilizado – a granel/latão).

13 – Controle da matéria prima (equipamentos, aparelhos e provas a serem realizadas, local das análises – Laboratório da indústria).

14- Produtos que pretende elaborar e capacidade máxima diária de elaboração de cada produto.

15 – Veículos utilizados para o transporte da produção (tipo de veículo e quantidade, a capacidade, a natureza do revestimento e tipo de equipamento gerador de frio).

16 - Descrição dos maquinários, equipamentos, mobiliários e utensílios de cada dependência quanto à: Natureza do material (base e superfície), Capacidade, Finalidade e Localização dentro do estabelecimento.

 17 - Água de abastecimento: Procedência, Sistema de tratamento utilizado, , Quantidade, capacidade, localização e material dos reservatórios de água e distribuição.

18 - Destinação das águas servidas e efluentes.

19- Instalações de produção de frio (câmaras frigorificadas, salas climatizadas): Quantidade, Finalidade, Capacidade das câmaras (quilogramas de alimento), Tipo do sistema de climatização, Largura das portas, Altura do pé direito Temperatura (máxima e mínima) individualizada por câmara, Tipo de equipamento utilizado para aferição da temperatura e sua localização, Presença de estrados, pallets ou prateleiras, depósito de gelo e procedência e controle de qualidade do gelo utilizado.

20 - Sistema de coleta de resíduos de produção (soro, gordura do leite, etc), produtos e matérias primas condenados ou oriundos de retorno do varejo bem como de subprodutos não comestíveis (período e forma de armazenamento, destinação dos resíduos e tipo de tratamento).

21 - Vestiários e sanitários: Informar o número e tipo de lavatórios de mãos, tipo de secagem de mãos, modelos de lixeira com tampa de acionamento não manual.

22 - Tipo de ventilação e iluminação nas diversas dependências (no caso de artificial especificar o equipamento e temperatura).

23 - Tipo e localização das barreiras sanitárias para evitar entrada e proliferação de vetores.

24 - Natureza do material e tipo do revestimento de: Aberturas (janelas, óculos, portas), Piso, Teto, Paredes, Mesas e bancadas.

25 – Condimentos: procedência, denominação e forma de apresentação e forma de armazenagem.

26 - Forma de armazenamento das embalagens primárias e secundárias, rótulos, ingredientes, produtos de limpeza (prateleiras, estrados ou outros).

27 - Na área de produção deve-se descrever o tipo dos lavatórios de mãos, informando temperatura da água e número.

28 – Programa de qualidade implantado para garantir a inocuidade do produto.

29 - Descrição dos uniformes, cores dos uniformes, sistema de higienização, frequência de troca de uniformes.

30 – Descrever o fluxograma e processo detalhado da lavagem e secagem dos uniformes.

31 - Informar o sistema de exaustão, quando aplicável em áreas de geração de calor.

32 – Indicação da existência nas proximidades de estabelecimentos que produzam mau cheiro ou poeira.

Terenos/MS,\_\_\_\_ ,de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 20\_\_\_.

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Assinatura do Proprietário/Responsável Legal | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Assinatura do Responsável Técnico |