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

**Memorial Econômico Sanitário - Carne e derivados**

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

2 - Denominação do estabelecimento.

3 - Endereço completo e e-mail do estabelecimento.

4 - CNPJ do Estabelecimento.

5 - Inscrição Estadual de comércio.

6 - Representante legal.

7 - Responsável técnico do estabelecimento.

8 - Dias e horários previstos para funcionamento.

9 - Espécie(s) que pretende comercializar.

10 - Capacidade máxima (kg) diária de recepção de matéria prima.

11 - Meio de transporte da matéria prima (tipo de veículo, temperatura de transporte, acondicionamento do produto no veículo).

12 - Capacidade total de produção diária (Kg).

13 - Capacidade total de armazenamento de produtos prontos.

14 - Procedência da matéria prima.

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

16 - Veículos utilizados para o transporte da produção (tipo de veículo e quantidade, capacidade, natureza do revestimento - isolamento térmico, tipo de equipamento gerador de frio ou alvará do caminhão do fornecedor).

17 - Número aproximado de funcionários dividido por sexo.

18 - 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.

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

20 - Destinação das águas servidas e efluentes, informando o sistema de depuração e lançamento.

21 - Instalações de produção de frio (câmaras frigorificadas, salas climatizadas): Quantidade, Finalidade, Capacidade das câmaras (quilogramas de alimento, meias carcaças), Tipo do sistema de climatização, Largura das portas, Altura do pé direito e da trilhagem aérea do piso ao trilho, 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.

22 - Sistema de coleta de resíduos de produção (sangue, penas, escamas, vísceras, ossos, sebo, 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).

23 - 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, tipo de armários individuais.

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

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

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

27 – Condimentos em geral: procedência, denominação e forma de apresentação, forma de armazenagem.

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

29 - Na área de produção (manipulação da matéria prima) deve-se descrever o tipo dos lavatórios de mãos, descrição dos esterilizadores de facas e serras, informando temperatura da água.

30 - Descrição dos uniformes, cores dos uniformes de cada setor, sistema de higienização, frequência de troca de uniformes.

31 - Informar o sistema de exaustão.

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 |