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

**Memorial Econômico Sanitário - Mel 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 e indústria.

7. Representante legal.

8. Responsável técnico do estabelecimento.

9. Dias e horários previsto para funcionamento.

10. Capacidade máxima de recepção de matéria prima diária.

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

12. Procedência da matéria prima:

 Detalhar se o mel recebido é in natura ou pré beneficiado,

13. Meio de transporte da matéria prima:

 Tipo de veículo;

 Acondicionamento do produto no veículo;

14. Controle da matéria prima (equipamentos, aparelhos e provas a serem realizadas, periodicidade e local

das análises – laboratório da indústria ou terceirizado -).

15. Veículos utilizados para o transporte da produção:

 Tipo de veículo e quantidade;

 Capacidade;

16. Número aproximado de colaboradores dividido por sexo.

17. Descrição dos maquinários, equipamentos, mobiliários e utensílios de cada dependência quanto à:

 Natureza do material (base e superfície);

 Capacidade;

 Finalidade;

 Localização dentro do estabelecimento;

18. Água de abastecimento:

 Procedência;

 Volume de vazão;

 Processo de captação;

 Sistema de tratamento utilizado;

 Localização;

 Quantidade, capacidade, localização e material dos reservatórios de água;

 Distribuição;

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

acordo com o órgão ambiental.

20. Sistema de coleta de resíduos de produção (produtos e matérias primas condenados ou oriundos de

retorno do varejo):

 Período e forma de armazenamento;

 Tipo de transporte;

 Tipo de tratamento;

 Destinação dos resíduos;

21. Vestiários e sanitários: Informar o número e tipo de lavatórios de mãos, tipo de torneiras e tipo de

secagem de mãos, modelo dos recipientes de sabonete líquido, modelos de lixeiras com tampa de

acionamento não manual, tipo de armários individuais.

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;

 Refeitório (quando aplicável);

25. Forma de armazenamento das embalagens primárias e secundárias, rótulos, ingredientes, produtos

de limpeza (prateleiras, estrados ou outros).

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

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

29. Informar o local da lavanderia ou empresa terceirizada (descrever o fluxograma e processo detalhado

de lavagem e secagem dos uniformes).

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

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

32. Localização da sede da inspeção estadual.

33. Observações gerais das condições.

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

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