SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
E-mail: SIM@AMPAR-MG.ORG.BR
Rua: Vereador Jesus Ladeira – Nova Guarani
CEP: 36.160-000 – Guarani – MG
Cel (32) 998143608

ITENS	DESCRIÇÃO

MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO -SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE CARNE E DERIVADOS

1. RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO;

2. LOCALIZAÇÃO: (URBANA OU RURAL);

3. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO - Frigorífico, Indústria de Carnes e Derivados, Indústria de Produto não Comestível ;

4. CAP ACIDADE MÁXIMA DIÁRIA DE ABATE (quando for o caso – Especificar o processo de matança utilizado);

5. PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA-PRIMA;

6. MEIOS DE TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA;

7. CONTROLE DA MATÉRIA-PRIMA (equipamentos, aparelhos e provas a serem realizadas);

8. PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR;

9. MEIOS DE TRANSPORTE DO PRODUTO ACABADO;

10 . CONTROLE LABORATORIAL DOS PRODUTOS A SEREM FABRICADOS;

11 . MERCADO DE CONSUMO;

12 . NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS; SEXO;

13 . ÁGUA DE ABASTECIMENTO:
A – PROCEDÊNCIA E VOLUME DA VAZÃO;
B – PROCESSO DE CAPTAÇÃO;
C – SISTEMA DE TRATAMENTO;
D – DEPÓSITOS E SUAS CAPACIDADES;
E – DISTRIBUIÇÃO.

14 . DESTINO DADO ÀS ÁGUAS SERVIDAS, ESGOTOS, MEIOS EMPREGADOS PARA DEPURAÇÃO DAS ÁGUAS SERVIDAS ANTES DE LANÇADAS NOS ESGOTOS, RIOS, RIACHOS, ETC.;

15 . DETALHAR SEPARADAMENTE AS DEPENDÊNCIAS DE RECEPÇÃO, FABRICAÇÃO, EMBALAGEM, ESTOCAGEM E EXPEDIÇÃO (natureza do piso, (Impermeabilização de paredes, forro, cobertura, ventilação e iluminação (natural e artificial), equipamentos e aparelhos quanto a sua natureza, capacidade e finalidade, descreverem pontos de água quente dentro e fora da indústria);

16 . PRODUÇÃO DE FRIO:
a) Nº DE UNIDADES CAPACITADAS
b) SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO;

17 . DETALHAR AS DEPENDÊNCIAS PARA ELABORAÇÃO DE SUB-PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS (natureza do piso, impermeabilização de paredes, forro, cobertura, ventilação e iluminação (natural e artificial), equipamentos e aparelhos quanto a sua natureza, capacidade e finalidade);

18 . INDICAR O SISTEMA DE PROTEÇÃO USADO CONTRA INSETOS, ROEDORES (telas, cortina de ar, etc); E PROGRAMAS DE COMBATE A PRAGAS E SUA PERIODICIDADE

19 . DETALHAR DIMENSÃO, LOCALIZAÇÃO, CAPACIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES DO(S) VESTIÁRIO(S), BANHEIRO(S) E REFEITÓRIO, ESTE ÚLTIMO QUANDO NECESSÁRIO;

20 . DESCRIÇÃO PORMENORIZADA DO FLUXOGRAMA DE CADA PRODUTO A SER FABRICADO (desde a recepção da matéria - prima até a expedição do produto acabado e no caso de abate detalhar o processo de matança);

21 . PRODUÇÃO DE VAPOR:
a) CITAR A ORIGEM – Ex. Caldeira (lenha, óleo, elétrica);
b) OUTRO TIPO DE EQUIPAMENTO
c) CAPACIDADE

22 . EXISTÊNCIA, NAS PROXIMIDADES, DE ESTABELECIMENTOS QUE, POR SUA NATUREZA, SEJAM FONTES PRODUTORAS DE MAU CHEIRO;

23 . DETALHAR COMO SE PROCESSA A DELIMITAÇÃO DA ÁREA INDUSTRIAL (cerca, muro, outros);

NOTA: Os itens deste formulário deverão ser preenchidos detalhadamente pela firma requerente

LOCAL E DATA:

ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO/REPRESENTANTE LEGAL	RESPONSÁVEL-TÉCNICO DA INDÚSTRIA (ASSINATURA E CARIMBO)