**REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Senhor Chefe do Serviço de Inspeção Municipal**  A FIRMA ABAIXO QUALIFICADA, ATRAVÉS DO SEU **REPRESENTANTE LEGAL E DO SEU RESPONSÁVEL TÉCNICO**, REQUER SEJA PROVIDENCIADO NO **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**, O ATENDIMENTO DA SOLICITAÇÃO ESPECIFICADA NESTE DOCUMENTO, COMPROMETENDO-SE A CUMPRIR A LEGISLAÇÃO EM VIGOR QUE TRATA DO ASSUNTO, ATESTANDO A VERACIDADE DE TODAS AS INFORMAÇÕES PRESTADAS E A COMPATIBILIDADE ENTRE AS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DO SEU ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL ABAIXO DISCRIMINADO E A PROPOSTA AQUI APRESENTADA.  O estabelecimento abaixo qualificado, através do seu Representante Legal e do seu Responsável Técnico, requer que seja providenciado o atendimento de solicitação especificada neste documento. | | | |
|  | REGISTRO DE PRODUTO |  | ALTERAÇÃO DE MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO |
|  |  |  |  |
|  | ALTERAÇÃO DE RÓTULO |  | CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PRODUTO |
| MOTIVO DA ALTERAÇÃO: Preencher somente no caso de alteração de memorial ou rótulo, onde deverá ser informado qual o motivo da alteração. | | | |

###### \*Assinale um x na opção desejada.

###### 2. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| RAZÃO SOCIAL | | CPF / CNPJ |
|  | |  |
| CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO | | REGISTRO NO SIM |
|  | |  |
| ENDEREÇO COMPLETO | | CEP |
|  | |  |
| TELEFONE/FAX | E-MAIL | |
|  |  | |

**MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO**

###### 3. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NOME DO PRODUTO (DENOMINAÇÃO DE VENDA)DDDDDDDDDDA SSS | | |
|  | | |
| MARCA COMERCIAL / NOME FANTASIA | N° REGISTRO ANTERIOR | N° REGISTRO DO PRODUTO |
|  | Utilizar no caso de alteração de rótulo. | USO DO SIM |

###### 4. CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

|  |  |
| --- | --- |
| 4.1. APRESENTAÇÃO DAS INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM | 4.2. INDICAÇÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE |
| Ex.: etiqueta interna, externa, impressa na embalagem | Ex.: Carimbo datador, impresso na embalagem |
| 4.3. TIPO DE EMBALAGEM PRIMÁRIA | 4.4. TIPO DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA |
| Ex.: sacola plástica, pote, copo, garrafa plástica | Ex.: Caixa de papelão, saco da nylon etc. |
| 4.5. QUANTIDADE DE PRODUTO POR EMBALAGEM PRIMÁRIA | 4.6. QUANTIDADE DE PRODUTO POR EMBALAGEM SECUNDÁRIA |
| Ex.: Variável (informar faixa de variação), 1kg, 30kg, 250g | Ex.: 10kg, 15 embalagens primárias, 80 kg etc. |

###### 5. PROCESSO DE FABRICAÇÃO

|  |
| --- |
| Neste campo devem ser descritas todas as informações do processo de fabricação desde a origem da matéria-prima até o término do processo de produção.  Devem ser citados o tempo e temperatura de processamento, equipamentos utilizados, ordem de adição dos ingredientes, etapas de produção, etc.  Exemplos:  Para produtos lácteos, descrever:   * Obtenção do leite, forma de colheita na propriedade rural, análises e processos realizados; * O processamento do leite, incluindo a clarificação, desnate, pasteurização, e outros possíveis processos; * Processos específicos para fabricação dos produtos como coagulação; fermentação, maturação entre outros; sempre citando equipamentos; tempo x temperaturas, ingredientes e todas as demais informações relevantes ao processo.   Para produtos cárneos, descrever:   * Desde a origem da carne (estabelecimentos de SUSAF, SIAPP, SIE ou SIF); * A recepção e as condições de armazenamento da matéria-prima informando o local, temperatura de armazenamento; * Local e condições de processamento (descongelamento, desossa, moagem ou qualquer outra etapa de industrialização) informando todos os equipamentos, temperatura das dependências (sala de desossa, manipulação, sala de salga, estufas etc.), no caso de cozimento deve informar o binômio tempo x temperatura e ponto de determinação do final do processo e todas as demais informações relevantes ao processo.   Para produtos de abelhas, ovos e derivados, descrever:   * Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (forma de colheita e transporte), recepção e etapas de processamento, incluindo as dependências e equipamentos, até o término do processamento, embalagem ou envase.   Para pescados, descrever:   * Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (pesca extrativista ou aquicultura), recepção (vivo, fresco, resfriado ou congelado) e etapas de processamento (abate, lavagem, evisceração, remoção da pele, filetagem, posteamento, glazeamento etc.), incluindo as dependências e equipamentos, a temperatura das dependências e dos produtos ao longo das etapas de processamento, até o término do processamento, embalagem. |

###### 6. PROCESSO DE EMBALAGEM

|  |
| --- |
| Neste campo, devem ser descritas todas as informações pertinentes ao processo de embalagem:O local onde ocorre, se a sala é climatizada (quando for necessário).O tipo de embalagem utilizada e seu material (ex.: sacola plásticas de polietileno, copos plásticos etc.).A forma como é fixado o rótulo (interna ou externamente).Como e quando a data de fabricação e validade são impressas ou carimbadas no rótulo. No caso de embalagens secundárias, deve ser descrita também a utilização das mesmas. Se as embalagens secundárias forem utilizadas para venda direta ao consumidor, essas devem ser registradas. A isenção do registro das embalagens secundárias ocorre quando elas são utilizadas apenas para o transporte dos produtos. |

###### 7. ARMAZENAMENTO, VALIDADE E IDENTIFICAÇÃO DO LOTE

|  |
| --- |
| Descrever as condições e as formas de armazenamento (prateleiras, estrados, paletes etc.), focando nas temperaturas das dependências (câmaras frias ou sala de armazenamento). Informar o prazo de validade que será determinado pelo estabelecimento. |

###### 8. CONTROLE DE QUALIDADE

|  |
| --- |
| Descrever todas as medidas de controle de qualidade que a empresa adota, se possui programa específico de gestão da qualidade e quais ferramentas de autocontrole são utilizadas (BPF, PPHO, PSO, APPCC). Exemplo: Frequência de análises dos produtos (físico-químicas e microbiológicas).  Deve-se atentar que as Boas Práticas de Fabricação e os Programas de Autocontrole são obrigatórios. |

###### 9. EXPEDIÇÃO E TRANSPORTE DO PRODUTO

|  |
| --- |
| Descrever o procedimento de expedição, a forma como os produtos são acondicionados e destinados ao mercado (caixas secundárias de papelão, caixas plásticas, sacos ou sacolas plásticas etc.) e as condições e a temperatura dos veículos de transporte e dos produtos. |

###### 10. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO



###### 11. DOCUMENTOS ANEXOS

Adicionar rótulo com as medidas.

**\* Preenchimento RT e responsável legal do estabelecimento**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Memorial Descritivo Econômico Sanitário** | | | | | | | | |
| **1. Identificação do Estabelecimento** | | | | | | | | |
| **Razão Social / Nome do Produtor(a)** | | | | | **Nome Fantasia** | | | |
|  | | | | |  | | | |
| **Proprietário / Responsável Legal** | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| **Classificação** | | | | | | **CNPJ / CPF** | | |
|  | | | | | |  | | |
| **Condição do Responsável pela exploração** | | | | | | | | |
| **□** Proprietário | | **□** Arrendatário | | | | | **□** Prestação de Serviços | |
| **RG** | | | **Insc. Estadual** | | | | | **Insc. Municipal** |
|  | | |  | | | | |  |
| **Celular** | **Telefone** | | | **E-mail** | | | | |
|  |  | | |  | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2. Localização** | | | | | | | | |
| **Endereço / Rua / Avenida** | | | | | | **Vila / Comunidade** | | |
|  | | | | | |  | | |
| **Nº** | **Distrito / Bairro** | | | **Cep** | **Complemento / Ponto de Referência** | | | |
|  |  | | |  |  | | | |
| **Município** | | | | | **Distância da Sede** | | | |
|  | | | | |  | | | |
| **Zona** | | | | | | | | |
| **□** Rural | | **□** Urbana | | | | | | **□**Mista |
| **Área total do terreno:** | | | **Área a ser construída** | | | | **Área Útil** | |
|  | | |  | | | |  | |
| **Vias de acesso** | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| **Georreferenciamento** | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **3. Responsável Técnico** | |
| **Nome:** | |
|  | |
| **Registro no Conselho de Classe:** | **CPF:** |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4. Descrição** | | | | | |
| **4.1 Número aproximado de funcionários:** | | | | | |
| **Masculino** | **Feminino** | **Possuem Carteira de Saúde? (apresentar cópias)** | | | |
|  |  |  | Sim |  | Não |
|  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **4.2 Dias e horas de funcionamento:** |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4.3 Capacidade de Produção Média do Estabelecimento:** | | | | | | |
| **Animais de Abate** | **Cabeças abatidas/espécie/Dia** | | | | | |
|  | | | | | |
| **Carnes e Derivados** | **Produtos por categoria/dia** | | | | | |
|  | | | | | |
| **Leite e Derivados** | **Total recebido (L/dia)** | | **Total leite envasado (L/dia)** | | **Total derivados (kg/dia)** | |
|  | |  | |  | |
| **Produtos de Abelha** | **Média mensal (kg)** | | | | | |
|  | | | | | |
| **Pescado (kg)** | **Capacidade de congelamento** | **Estoque fresco** | | **Estoque congelado** | | **Produção de gelo** |
|  |  | |  | |  |
| **Ovos** | **Produção ovos/dia** | | | **Em conserva (kg/dia)** | | |
|  | | |  | | |

|  |
| --- |
| **4.4 Transporte e procedência de matéria-prima:** |
| **Informar a procedência/origem da matéria-prima, o tipo de veículo e o modo de acondicionamento e conservação da matéria-prima durante o transporte. No caso dos estabelecimentos de abate, informar sobre o transporte dos animais vivos, descrevendo os cuidados com o bem-estar animal, e informar a documentação sanitária que acompanha a carga.** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **4.5 Produtos que pretende fabricar** (Relacionar, por ordem decrescente, a quantidade de produção e sequência)**:** | | | |
| **Item** | **Denominação** | **Quantidade (kg/L)**  **Capacidade Máxima** | **Frequência** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **4.6 Transporte do produto elaborado:** |
| **Informar o tipo de veículo e o modo de acondicionamento e conservação dos produtos elaborados, bem como a quantidade de veículos e suas capacidades individuais. Fazer a diferenciação entre os produtos resfriados, congelados e em temperatura ambiente.** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **4.7 Máquinas e Equipamentos:** | | | | |
| **Item** | **Denominação** | **Quant.** | **Natureza do material** | **Localização na Indústria** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **4.8 Água de abastecimento:** |
| **Descrever se e de poço, nascente ou outro, o sistema de tratamento utilizado. Informar o material utilizado na confecção dos reservatórios e o método de cloração utilizado.** |

|  |
| --- |
| **4.9 Destino dos subprodutos e resíduos agroindustrial:** |
| **Descrever sobre o armazenamento e a destinação dos subprodutos e resíduos provenientes das atividades industriais (Ex.: soro de queijo, pele bovina, cascos, chifres, cerdas, penas, sangue, escamas, vísceras, pelos, ossos etc.) e do lixo inorgânico (plástico, papeis, papelão etc.)** |

|  |
| --- |
| **4.10 Fluxograma de Matança / Fabricação de Produtos** |
| **Apresentar o fluxograma operacional de abate e/ou fabricação dos produtos e descrever detalhadamente todo o processo para cada linha de produção.** |

|  |
| --- |
| **4.11 Instalações Frigoríficas** |
| **Relacionar todas as instalações frigoríficas (freezer, câmaras frias e ambientes climatizados), informando suas capacidades individuais, os seus sistemas de refrigeração e a faixa de temperatura dessas instalações.** |

|  |
| --- |
| **4.12 Natureza do sistema de proteção utilizado para pragas e vetores** |
| **Citar os métodos físicos (janelas, básculas e exaustores telados, portas com sistema de fechamento automático, ralos sifonados com tampa abre-fecha, cortina de ar etc.) para impedir o acesso de pragas e odores indesejáveis para às instalações.** |

|  |
| --- |
| **4.13 Controles e análises** |
| **Descrever quais análises serão feitas e com quais frequências de água e produto.** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Memorial Descritivo de Construção/Reforma 10  10 | | | | | | |
| 1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO | | | | | | |
| **Razão Social / Nome do Produtor(a)** | | | | **Nome Fantasia** | | |
|  | | | |  | | |
| **Proprietário / Responsável Legal** | | | | | | |
|  | | | | | | |
| **Classificação** | | | | | **CNPJ / CPF** | |
|  | | | | |  | |
| **RG** | | **Insc. Estadual** | | | | **Insc. Municipal** |
|  | |  | | | |  |
| **Celular** | **Telefone** | | **E-mail** | | | |
|  |  | |  | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2. LOCALIZAÇÃO | | | | |
| **Endereço / Rua / Avenida** | | | | **Vila / Comunidade** |
|  | | | |  |
| **Nº** | **Distrito / Bairro** | **Cep** | **Complemento / Ponto de Referência** | |
|  |  |  |  | |
| **Município** | | | **Distância da Sede** | |
|  | | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3. CARACTERIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO | | | | | | |
| **Zona** | | | | | | |
|  | Rural |  | Urbana | |  | Mista |
| **Área total do terreno (m²)** | | | | **Área a ser construída (m²)** | | |
|  | | | |  | | |
| **Área Útil (m²)** | | | | **Recuo das ruas, Avenidas e estradas (m)** | | |
|  | | | |  | | |
| **Confrontantes e vias de acesso** | | | | | | |
|  | | | | | | |

|  |
| --- |
| 4. DESCRIÇÃO DA CONSTRUÇÃO |
| **4.1 Serviços preliminares:** |
| **Descrever sobre limpeza e preparo do terreno: supressão de vegetação (autorização de órgão competente), aterro e terraplanagem (autorização de órgão competente), demolições, dentre outros.** |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| **4.2 Pavimentação e delimitação externa:** |
| **Informar material utilizado para pavimentação do pátio (concreto, asfalto, blocos etc.), a delimitação das áreas externas (cerca, muro, alambrado, portões etc.). Caso o pátio não seja completamente pavimentado, descrever os trechos que serão pavimentados.** |

|  |
| --- |
| **4.3 Pé direito** |
| **Informar a altura do pé direito nos diferentes setores: recepção, expedição, áreas de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas, de acordo com a natureza do estabelecimento.** |

|  |
| --- |
| **4.4 Cobertura / telhado / Forros** |
| **Informar o material utilizado para cobertura (incluindo o material utilizado nas vigas/madeiramento) e para o forro nos diferentes setores: recepção, expedição, áreas de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas, de acordo com a natureza do estabelecimento.** |

|  |
| --- |
| **4.5 Portas, janelas, básculas e exaustores** |
| **Informar a localização, a quantidade, as dimensões, os materiais utilizados na confecção das portas, das janelas e dos óculos, bem como de seus batentes/marcos. Obs.: Vidros com comunicação direta com a indústria devem possuir película plástica protetora (antiestilhaçamento).** |

|  |
| --- |
| **4.6 Pisos e rodapés** |
| **Informar o material do piso e rodapé, além de sua declividade em relação aos ralos e às calhas, bem como a presença (quantidade) de ralos sifonados, canaletas e calhas para cada dependência/setor.** |

|  |
| --- |
| **4.7 Paredes** |
| **Informar o material utilizado e a altura da impermeabilização das paredes internas nos diferentes setores do estabelecimento, além da pintura utilizada nas paredes externas (paredes de dependências que se delimitam com a área externa).** |

|  |
| --- |
| **4.8 Instalações de água e canalização** |
| **Relacionar (quantidade por setor) os pontos de água. Informar se a canalização é embutida ou externa e a capacidade de armazenamento e abastecimento. Obs.: As torneiras das pias localizadas nas áreas internas da indústria, e nos gabinetes sanitários devem ser de acionamento não manual.** |

|  |
| --- |
| **4.9 Sistema de escoamento das águas residuais** |
| **Descrever sucintamente sobre o sistema de escoamento das águas residuais (tipo de tratamento e o destino dado às águas residuais) e informar sobre o escoamento em todos os setores.** |

|  |
| --- |
| **4.10 Ventilação, iluminação, modelos de tomadas e fiação** |
| **Informar o tipo de ventilação (ventiladores, exaustores, climatizadores etc.) presente nos setores, bem como se o setor possui fonte de ventilação natural. Informar a quantidade dos pontos de iluminação (lâmpadas e refletores), se o setor possui iluminação natural. Informar a quantidade e descrever quais os tipos de tomada (com ou sem proteção contra água). Informar se a fiação é embutida na parede ou em dutos externos. As lâmpadas devem possuir proteção contra queda e estilhaçamento.** |

|  |
| --- |
| **4.11 Fonte produtora de calor, banco de água gelada e fábrica de gelo** |
| **Informar o tipo, a localização e a capacidade de produção.** |

|  |
| --- |
| **4.12 Tempo aproximado para conclusão da obra** |
| **Informar o tempo aproximado para a conclusão da obra.** |

|  |
| --- |
| ANEXOS |

- Planta / croqui hidrossanitária.

- Planta / croqui instalações elétricas.

- Planca / croqui disposição de equipamentos.