**ANEXO XII**

**MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO**

**ENTREPOSTO DE MEL E CERA DE ABELHAS / APIÁRIO**

IMPORTANTE: Para itens não aplicáveis, preencher com a abreviatura **NA.** Após preenchimento, apagar as letras em vermelho.

1. Dados do Estabelecimento: Escrever detalhadamente todos os dados solicitados

SISP n° (se houver)

Razão Social:

Nome Fantasia: (se houver)

CNPJ: (se houver)

Endereço do Estabelecimento:

Telefone de contato:

E-mail:

Coordenadas Geográficas:

Nome do responsável legal:

Endereço do responsável legal: Rua, número, CEP, bairro, cidade, etc...

1. Motivo do Projeto:

( ) Registro

( ) Reforma ou ampliação

( ) Atualização de Memorial Econômico Sanitário

1. Categoria do Estabelecimento.

( ) Entreposto de Mel e cera de abelhas: Recebimento de mel de terceiros

( ) Apiário: Zona rural e mel próprio

1. Dias e horários previstos para o funcionamento do estabelecimento
2. Número aproximado de empregados.

Número aproximado de empregados, dividido por sexo.

1. Informações sobre como será a natureza da matéria-prima

Descrever se o estabelecimento irá receber a matéria prima pré-beneficiada (baldes), em caixilhos; como será o recebimento do pólen, do própolis, da geléia real, etc...

1. Capacidade de produção diária máxima

Capacidade total que se pretende fabricar por dia. Deve ser levada em conta a capacidade de estocagem de matéria-prima, a capacidade de processamento, a capacidade de água, a área em m² do local de manipulação das matérias primas e a capacidade de estocagem dos produtos.

Expressar a capacidade em kg/ano e também em kg/dia.

Ex: 5.000 kg de mel por ano e aproximadamente 50 Kg de mel por dia

1. Produtos que fabrica e/ou pretende industrializar

Citar todos os produtos que pretende produzir de forma individualizada. A quantidade diária de cada produto deve ser a capacidade máxima de produção de acordo com os equipamentos que possui e com as horas trabalhadas. Este dado não depende nem determina a capacidade de produção máxima que fica limitada ao item 7.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nomenclatura oficial (Conforme legislação do MAPA) | Estado de conservação | Capacidade diária máxima |
| Mel com própolis | Temperatura ambiente | 1000 kg |

1. Maquinários e equipamentos a serem instalados (com capacidade de produção de cada equipamento)

Descrever todos os maquinários e equipamentos que será utilizado para a produção

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE | CAPACIDADE DE PROCESSAMENTO EM KG/HORA |
| Centrifuga | 01 | 500 kg/hora |
|  |  |  |

1. Descrever detalhadamente o processo de fabricação de todos os produtos que produz e/ou pretende produzir:

Descrever como será o processo de fabricação de todos os produtos que pretende produzir, incluindo tempo e temperatura de cada processo tecnológico (quando couber), desde a recepção até a expedição. Caso tenha ingredientes, detalhar neste campo.

1. Descrever detalhadamente as dependências do laboratório de análises

Descrever o laboratório do estabelecimento, as análises que serão realizadas. Descrever os equipamentos no item 12. Descrever ainda quais serão as análises realizadas em laboratório externo, caso haja, entre outros detalhes.

1. Meios de transportes a serem empregados para expedição dos produtos

Fabricados

Descrever qual será o meio de transporte que será utilizado para a expedição dos produtos até o mercado consumidor. Ex: caminhões dotados de carroceria isotérmica e termo king para controle de temperatura

1. Descrever detalhadamente como será o bloqueio sanitário:

Descrição do lava botas (de acionamento automático), das pias para lavagens das mãos, da lixeira com pedal, etc...

1. Água de abastecimento:

a) Procedência e volume da vazão

b) Processo de captação e distribuição

c) Sistema de tratamento

d) Depósito e sua capacidade

1. Descrever como será o sistema de aquecimento ou refrigeração de água:

Se houver, descrever de que forma será realizado o aquecimento ou refrigeração da água utilizada para produção de alimentos, para higienização do estabelecimento. Esclarecer se será usado energia elétrica, motor de combustão, caldeira, etc.

1. Destino dado às águas servidas, esgotos e meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.

Como será feito o tratamento das águas residuais, descrever sistema de coleta e remoção de dejetos (ralos sifonados, canaletas, etc...) do interior do estabelecimento até o tratamento de efluentes.

1. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.

Descrever detalhadamente qual sistema será utilizado para ventilar o ambiente e qual será o sistema de iluminação, quantidade de LUX, qual sistema de proteção contra quebra de lâmpadas, ou se usa lâmpadas especiais (detalhar), etc.

1. Descrever as seguintes dependências:

a) Deposito de Material de Limpeza:

b) Almoxarifado:

c) Caldeira (se for o caso): Tipo de combustível, capacidade.

d) Refeitório (se for o caso):

e) Outras (se for o caso):

1. Formas de proteção contra entrada de pragas

Descrever como será realizado o controle de pragas, os sistemas utilizados para evitar a entrada de pragas no interior do estabelecimento. Ex: Ralos sifonados, telas milimétricas, cortinas de ar, armadilhas luminosas, etc.

1. Natureza de piso nas áreas de manipulação de alimentos:

Descrever detalhadamente qual será o material utilizado como piso em todo o estabelecimento.

1. Material de paredes, portas, janelas, teto, forro, etc.

Descrever qual será o material utilizado nas portas, forros, janelas, mesas, etc. Descrever qual será o material usado para impermeabilizar paredes, teto, forro, etc. em suas dependências, incluindo altura dos azulejos, além de outras informações pertinentes.

1. Descrever material das embalagens e rotulagens utilizadas

Descrição do material de todas as embalagens utilizadas (ex. Caixas de papelão, embalagens plásticas, sacos), tanto as primarias, secundárias (se necessário) e terciárias (se houver). Descrever qual será o tipo de rotulagem utilizada (Impresso, etiqueta, etc...)

1. Descrever como será o fluxo das embalagens primárias e secundárias para o interior do estabelecimento:

Descrever detalhadamente onde serão armazenadas as embalagens (Prateleiras, estrados, etc...). Caso não utilize embalagens secundárias descrever como será o fluxo de caixas utilizadas para expedição. Não se esquecer de incluir em planta o local de lavagem de caixas externas.

1. Descrever como será a retirada de resíduos do interior da indústria e qual será o destino dado aos resíduos.

Descrever quais resíduos são produzidos e como os mesmos serão retirados da área de produção, e qual o destinado será dado aos mesmos. Caso não haja produção de resíduos, descrever NA.

1. Informações sobre banheiros, vestiários e instalações sanitárias.

Descrever de forma sucinta estas instalações. Detalhes devem constar em planta e serem condizente com o descrito aqui. Atentar para legislação do Ministério do Trabalho.

1. Descrever modo de expedição de mercadorias:

Descrever como serão expedidas as mercadorias, se em embalagens secundárias, se em caixas plásticas. Descrever também se será por meio de óculo (incluir dimensões do mesmo) ou plataforma (incluir altura da plataforma).

1. Descrever local de armazenamento:

Descrever com detalhes o local de armazenamento dos produtos acabados, se refrigerado ou não, a capacidade e temperatura do armazenamento e altura do pé direito.

1. Descrever a estocagem de produtos de terceiros (se for o caso):

Descrever com detalhes se for receber e estocar produtos de terceiros. Descrever o tipo e origem dos produtos, como será o fluxo de recebimento e expedição (não deve adentrar a área de produção).

1. Quais produtos serão recebidos e expedidos sem manipulação no estabelecimento (se for o caso):

Especificar quais produtos serão recebidos e expedidos sem manipulação e detalhar como será o fluxo desses produtos.

1. Descrever como será o tipo de pavimentação externa do estabelecimento
2. Descrever como será o tipo de delimitação da área externa.
3. Descrição dos uniformes dos funcionários e sua higienização

Detalhar quais serão as cores dos uniformes em cada seção, qual o sistema de higienização utilizado para lavagem dos uniformes e qual a freqüência de troca dos mesmos. De preferência, deve referenciar a legenda ou local na planta baixa neste item.

1. Sede da inspeção estadual.

Deve ser específico para uso do SIM e ter banheiro privativo. Especificar os móveis como ex.: mesa, cadeira, armário, estante, ventilador, ar condicionado, computador, impressora, material de escritório (deve ter à disposição do Serviço), vestimentas para uso do fiscal, botas. Descrever a localização, se no corpo da indústria ou na área social.

Local

Data

# Assinatura da firma