# ANEXO XII

**MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO**

## ENTREPOSTO DE PESCADOS E FÁBRICA DE CONSERVAS DE PESCADOS

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

Dados do Estabelecimento: Escrever detalhadamente todos os dados solicitados

SIM 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:

( ) Novo Registro

( ) Reforma ou ampliação

( ) Atualização de Memorial Econômico Sanitário

1. Categoria do Estabelecimento.

( ) Entreposto Pescados (produção de carnes *in natura* ou produtos temperados e fabricação de embutidos, defumados, conservas, etc...)

( ) Fábrica de Conservas de Pescados (apenas produção de embutidos, defumados, conservas, etc...)

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

Número proximado de empregados por sexo

1. Espécie de animais que pretende manipular

Detalhar quais espécies animais irá manipular/abater: Peixes, moluscos, crustáceos, etc...

1. Capacidade de produção diária máxima

Capacidade total que 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 nas câmaras frias.

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 | Quantidade diária que pretende fabricar |
| Exemplo Peixes | Congelados | 1. kg |

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

Descrever todos os maquinários e equipamentos que serão utilizados para a produção

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE | CAPACIDADE DE PROCESSAME EM KG/HORA |
| Exemplo  Cutter (feito em aço inox) | 01 | 500 kg/hora |
| Exemplo  Forno (feito em aço inox) | 02 | 1000 Kg/hora |
| Exemplo  Estufa (feito em alvenaria) | 1 | 2500kg |

\* Detalhar qual material usado em cada equipamento (aço inox, alvenaria, etc.)

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

Descrever se o estabelecimento irá receber a matéria prima viva ou já primariamente processada. Se a matéria-prima será recebida congelada ou resfriada, com osso ou sem osso, se irá manipular CMS, etc. Descrever questão relativas a GTA e Registro Geral da Atividade Pesqueira – RGP (IN MAPA-MPA n° 4 de 30/05/2014).

1. Recepção das matérias primas

Descrever detalhadamente como será feito todo o processo de recepção das matérias primas, como será a recepção dos pescados vivos (se houver), como será a retirada das embalagens secundárias, a transferência de caixas plásticas de uso externo para caixas de uso interno, etc...

1. Descrever detalhadamente o processo de fabricação de todos os produtos que produz e/ou pretende produzir (inclusive *in natura*)

Descrever como será o processo de fabricação de todos os produtos que pretende produzir, incluindo detalhadamente (com detalhes de tempo e temperatura) os processos de cortes, defumação (se natural ou artificial), cozimento, fermentação, salga, maturação, glaceamento e demais processos tecnológicos que utilizar na produção. Descrever todo o processo de filetagem dos produtos ou de reembalagem dos mesmos. Incluir a descrição da etapa de inspeção de parasitos nos pescados, conforme Memorando-Circular 02/2018 do MAPA, e especificar os equipamentos utilizados para esse processo (*candling table*, luz negra).

1. Descrever detalhadamente as dependências do laboratório de análises

Descrever o laboratório do estabelecimento, as análises que serão realizadas. Descrever

os equipamentos no item 11. Descrever ainda quais serão as análises realizadas em laboratório externo, caso haja, entre outros detalhes.

1. Descrever detalhadamente o processo de depuração e abate de pescados de cultivo (se houver):

Descrever como será o processo de depuração dos pescados de cultivo (com detalhes de tempo e local) e o método de insensibilização e abate (se utiliza eletronarcose, choque térmico e/ou sangria).

1. Processo de glaceamento (se houver):

Descrever detalhadamente, caso algum produto que pretenda fabricar utilize essa tecnologia para atendimento da IN 21/2017 do MAPA. Se não houver, escrever apenas NÃO APLICÁVEL neste espaço.

1. Revestimento dos tanques para salga de pescado (se houver)

Descrever o tipo de material utilizado na construção e no revestimento dos tanques de salga.

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

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 detalhada do lava botas, das pias para lavagens das mãos, da lixeira, etc...

1. Água de abastecimento:
   1. Procedência e volume da vazão
   2. Processo de captação
   3. Sistema de tratamento
   4. Depósito e sua capacidade
   5. Distribuição.
2. 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. Inclusive detalhar fabrica de gelo (se houver). Descrever também como serão as características da água usada na higienização do estabelecimento (clorada, temperatura, 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. Descrição das seguintes dependências:

Descrever detalhadamente o tamanho das dependências, altura de pé-direito, revestimentos de pisos e paredes, etc. Especificar os móveis se porventura houver.

1. Deposito de Material de Limpeza:
2. Almoxarifado:
3. Caldeira (se for o caso): Tipo de combustível, capacidade.
4. Refeitório (se for o caso):
5. Depósito de Condimentos (se for o caso):
6. Outras (se for o caso):
7. 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 câmaras frias e áreas de manipulação de alimentos: Descrever detalhadamente qual será o material utilizado como piso em todo o estabelecimento.
2. 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. ALTURA do PÉ DIREITO nas diversas dependências.

1. 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 necessário). Descrever qual será o tipo de rotulagem utilizada (Impresso, etiqueta, etc...).

1. Fluxo das embalagens primárias e secundárias, caixas de uso interno e externo Descrever detalhadamente o fluxo das embalagens primárias e secundárias para o interior do estabelecimento e onde serão armazenadas as embalagens (Prateleiras, estrados, etc...). Descrever como será o fluxo de caixas de uso interno utilizadas durante o processamento dos produtos e caixas de uso externo para expedição, incluindo em planta o local de lavagem e de estoque das mesmas (separadamente).
2. Fluxo de ingredientes e processamento

Descrever detalhadamente o fluxo de ingredientes e temperos para o interior da indústria e detalhar como será o processamento dos mesmos.

1. Retirada de resíduos e destino:

Descrever como será a retirada de resíduos do interior da indústria e quais serão os destinos dados aos resíduos.

1. Informações sobre banheiros, vestiários e instalações sanitárias.

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

1. 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. Instalações frigoríficas (Volume, Capacidade de armazenamento, temperatura e altura do pé direito).

Descrever detalhadamente o tipo de câmara fria ou outro equipamento de frio a ser utilizado, a sua utilização, se é reversível ou não, o volume em m3, a capacidade total de armazenamento, respeitada a questão de espaçamento entre pallets ou outras questões tecnológicas envolvidas, além de temperatura máxima e mínima, velocidade do ar gerado e quaisquer outras considerações necessárias para melhor análise. Citar também o pé direito de cada câmara.

1. Câmaras de matéria-prima resfriada - recepção.
2. Câmaras de matéria-prima congelada - recepção.
3. Câmaras de descongelamento.
4. Câmaras de cura e descanso de massas.
5. Túneis de congelamento.
6. Câmaras de produtos acabados resfriados – estocagem e/ou expedição.
7. Câmaras de produtos acabados congelados – estocagem e/ou expedição.
8. Câmaras de ossos e resíduos.
9. Outras
10. Armazenamento de produtos não refrigerados

Descrever como serão os locais de armazenamento de produtos que não necessitem de resfriamento para serem estocados.

1. Produtos recebidos e expedidos sem manipulação no estabelecimento Especificar quais produtos serão recebidos e expedidos sem manipulação e detalhar como será o fluxo desses produtos. Lembrar que centros de distribuição dentro da planta sofrem fiscalização e obedecem às regras da Inspeção.
2. Lavatórios de mãos e esterilizadores no interior das áreas de produção Informar número de lavatórios de mãos e esterilizadores e temperatura da água destes.
3. Tipo de pavimentação externa do estabelecimento

Descrever como será o tipo de pavimentação externa do estabelecimento

1. Tipo de delimitação da área externa do estabelecimento

Descrever como será o tipo de delimitação da área externa do estabelecimento grades, cercas, muros etc. (altura)

1. 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.

AUTENTICAÇÃO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| DATA | REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO - CARIMBO E ASSINATURA | RESPONSÁVEL TÉCNICO - CARIMBO E ASSINATURA |