



SP + Digital



/governosp



Início > SISP > Processo SISP > Cadastrar

Incluir processo

DADOS GERAIS

REQUERIMENTO DIRETOR

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRI

Memorial econômico sanitário

Grupo
Pescado

Versão
1 - Não submetido

Situação
Rascunho

1) Dados do estabelecimento



2) Motivo do projeto

3) Categoria do estabelecimento

4) Dias e horários previstos para o funcionamento do estabelecimento

5) Número aproximado de empregados.

6) Espécie de animais que pretende manipular

7) Informações sobre como será a natureza da matéria-prima

8) Recepção das matérias primas

9) Capacidade diária máxima (bruta) dos produtos que fabrica e/ou pretende fabricar

10) Produtos que fabrica e/ou pretende fabricar.

Nomenclatura oficial (Conforme
legislação do MAPA e da CDA)

Estado de
conservação

Quantidade diária que
pretende fabricar

Insira um item.

ADICIONAR

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

Equipamento

Quantidade

Capacidade de processamento em kg/hora

Insira um item.

ADICIONAR

12) Descrever detalhadamente o processo de fabricação de todos os produtos que pretende

13) Descrever detalhadamente o processo de depuração e abate de pescados de cultivo (se

14) Processo de fabricação de produtos in natura:

15) Processo de glaceamento (se houver):

16) Revestimento dos tanques para salga de pescado (se houver)

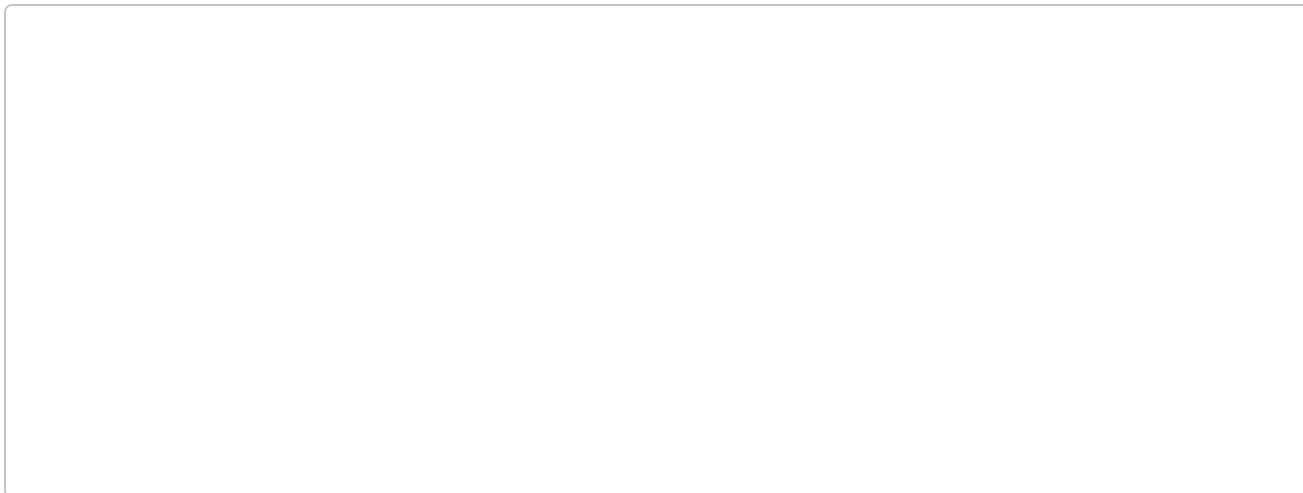
17) Meios de transportes a serem empregados para expedição dos produtos fabricados

18) Descrever detalhadamente como será o bloqueio sanitário

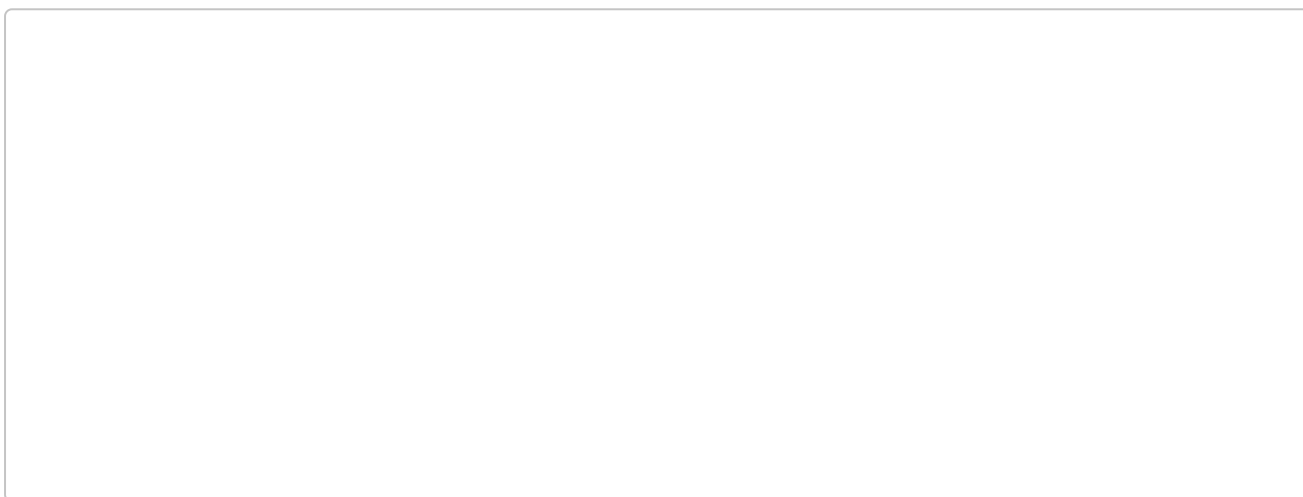
19) Água de abastecimento:

a) Procedência e volume da vazão

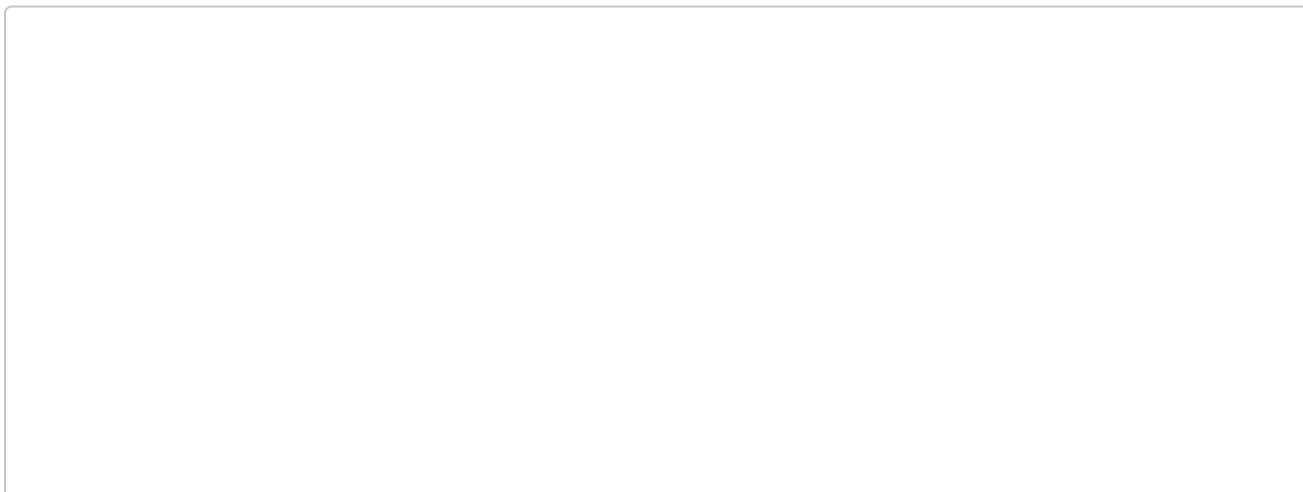
b) Processo de captação



c) Sistema de tratamento



d) Depósito e sua capacidade



e) Distribuição.

20) Descrever como será o sistema de aquecimento ou refrigeração de água:

21) Destino dado às águas servidas, esgotos e meios empregados para depuração das águas

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

23) Descrição das 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):

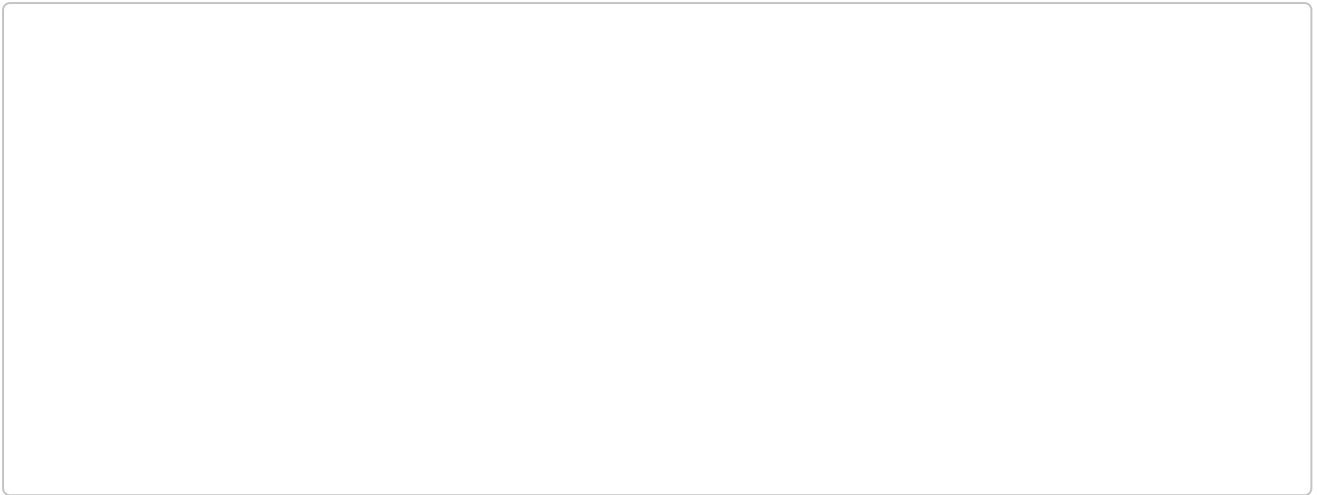
e) Depósito de Condimentos (se for o caso):

f) Outras (se for o caso):

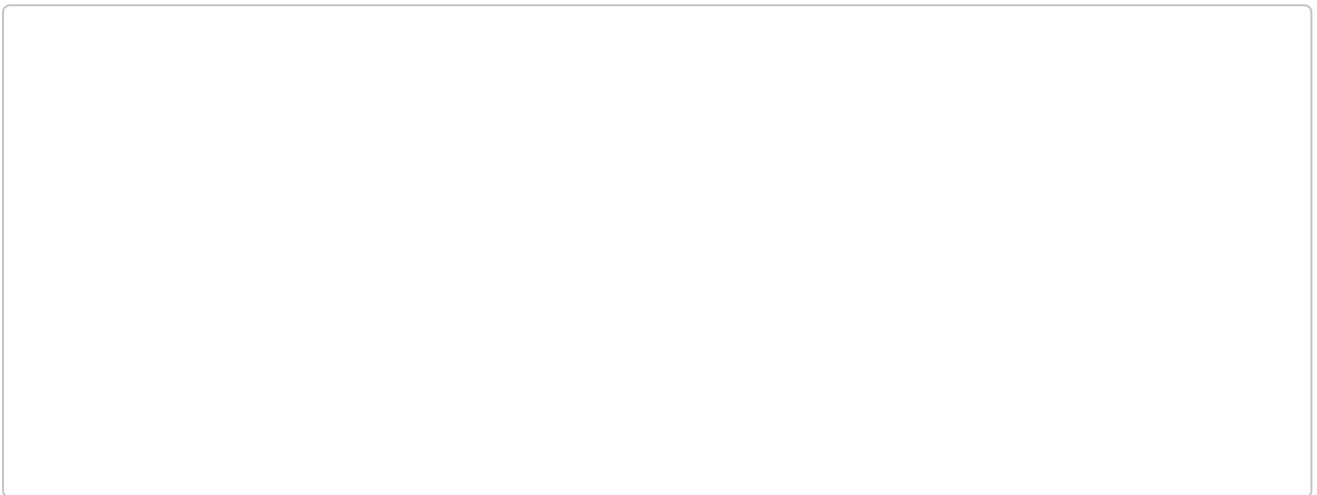
24) Formas de proteção contra entrada de pragas

25) Natureza de piso nas câmaras frias e áreas de manipulação de alimentos:

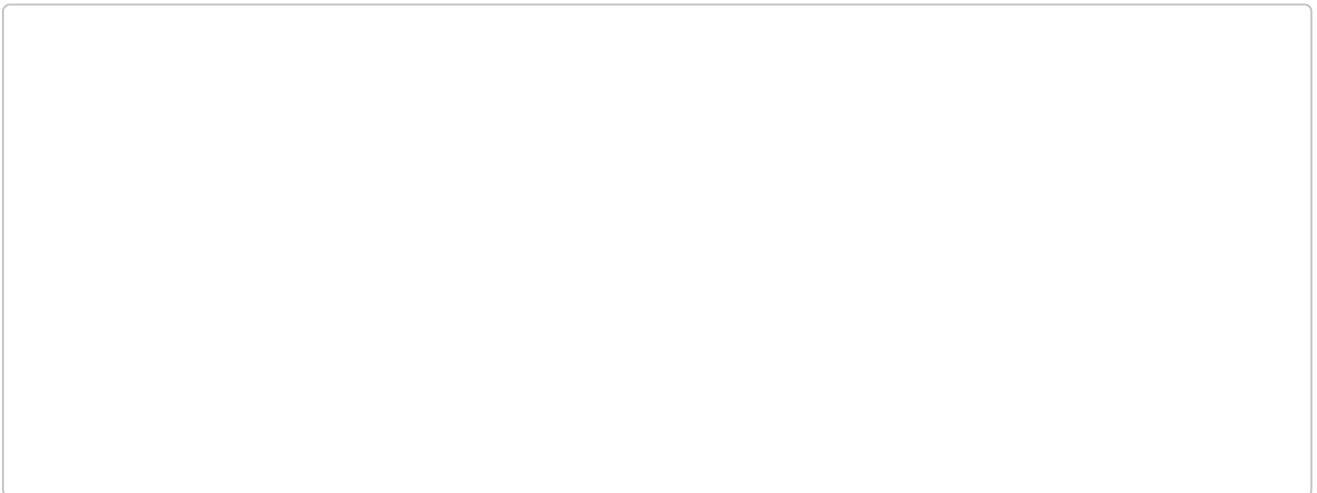
26) Material de paredes, portas, janelas, teto, forro, etc.



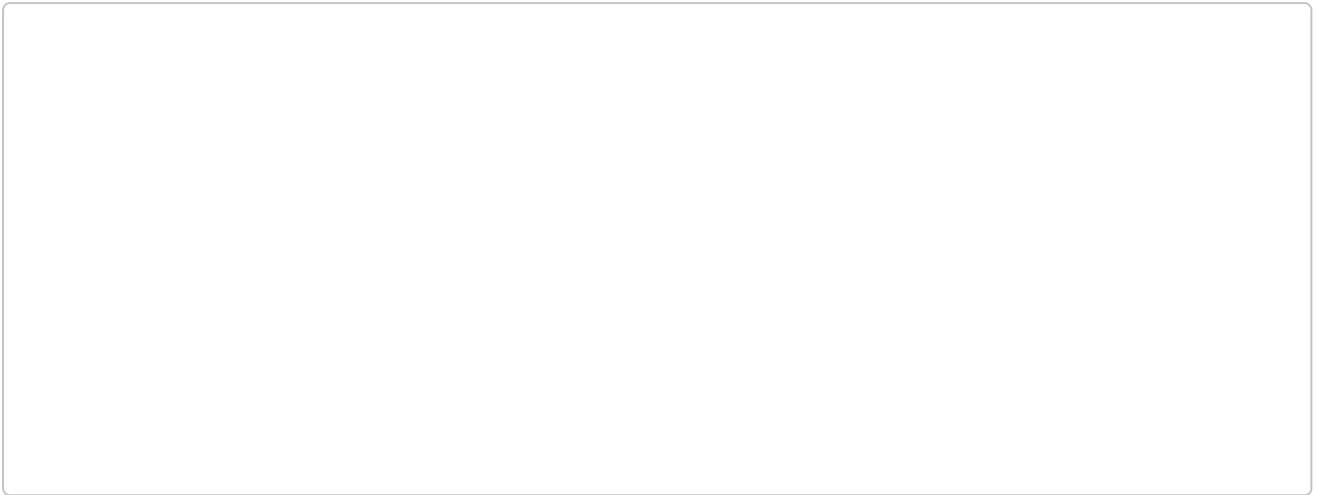
27) Material das embalagens e rotulagens utilizadas



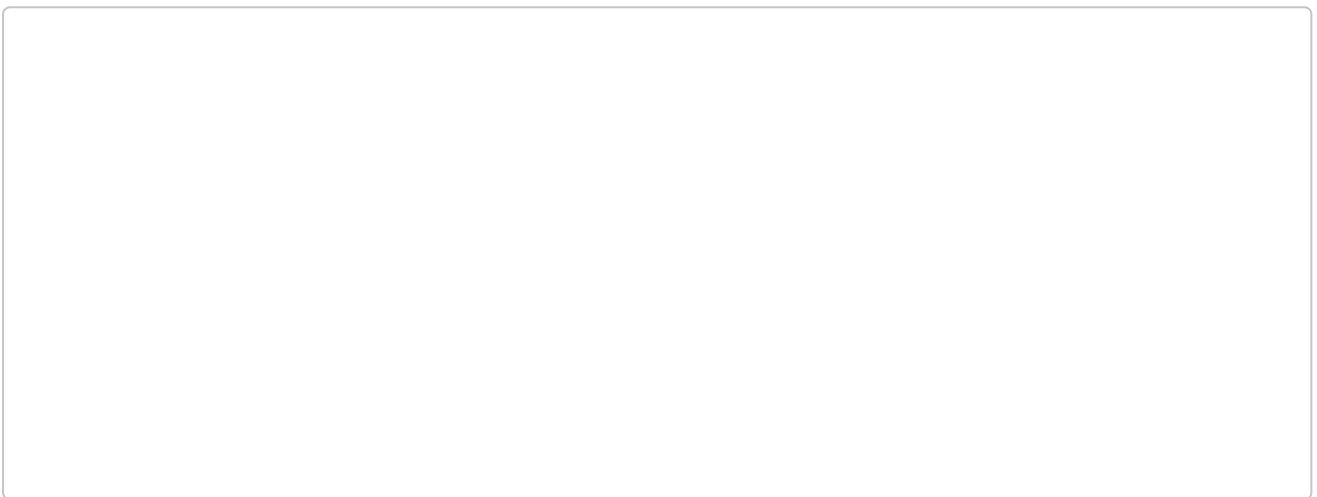
28) Fluxo das embalagens primárias e secundárias, caixas de uso interno e externo



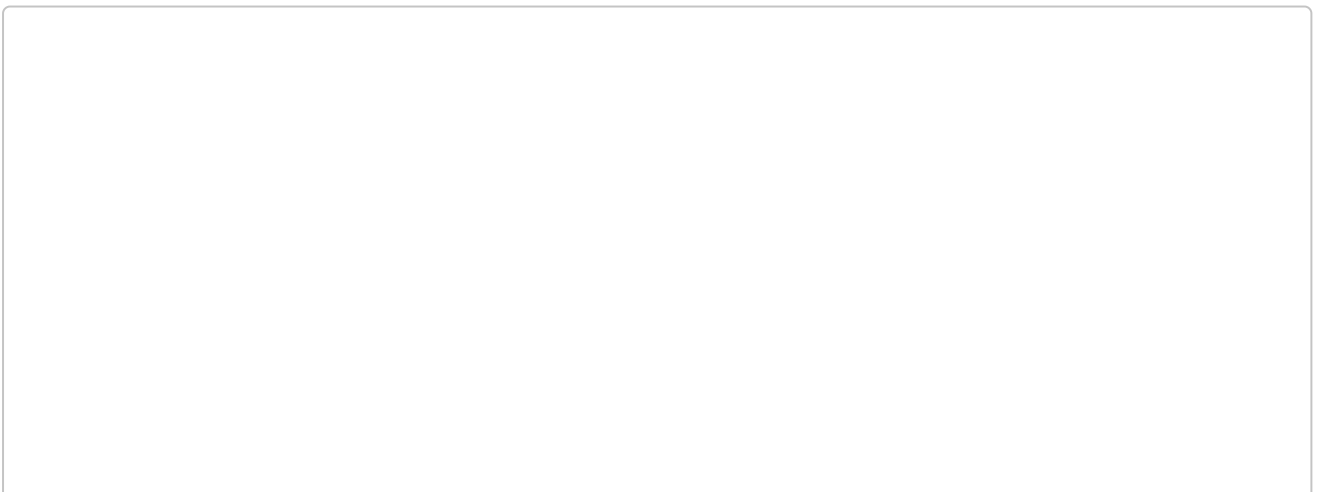
29) Fluxo de ingredientes e processamento



30) Retirada de resíduos e destino:



31) Informações sobre banheiros, vestiários e instalações sanitárias.



32) Expedição de mercadorias:

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

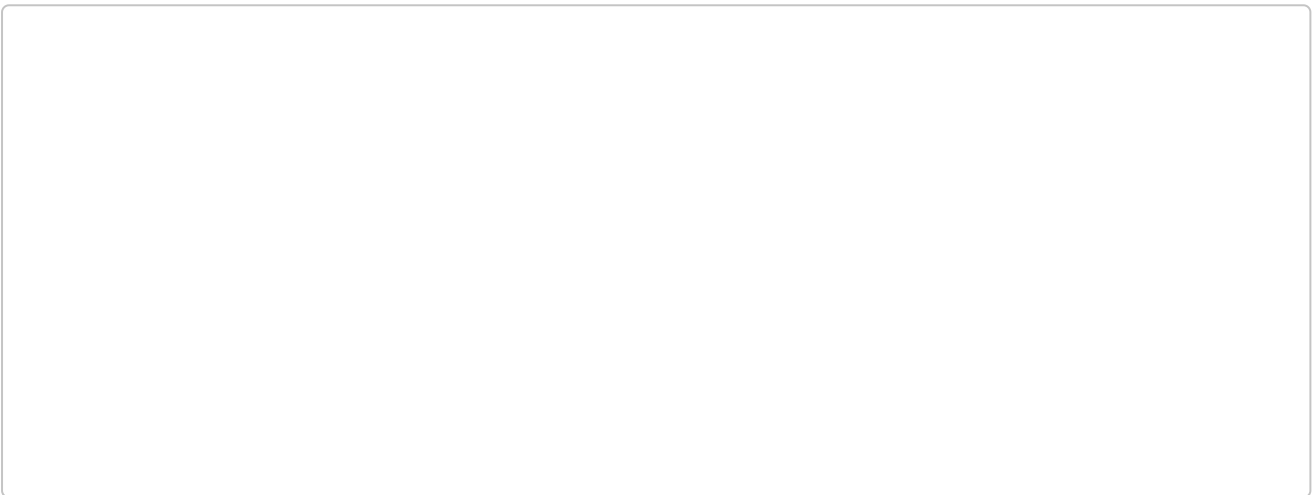
a) Câmaras de matéria-prima resfriada - recepção.

b) Câmaras de matéria-prima congelada - recepção.

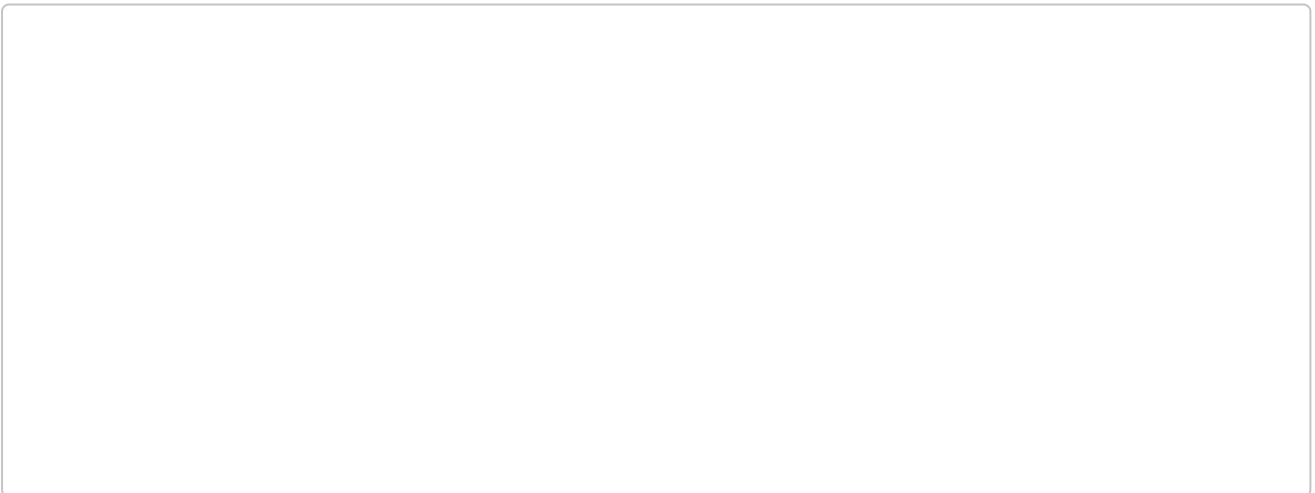
c) Câmaras de descongelamento.



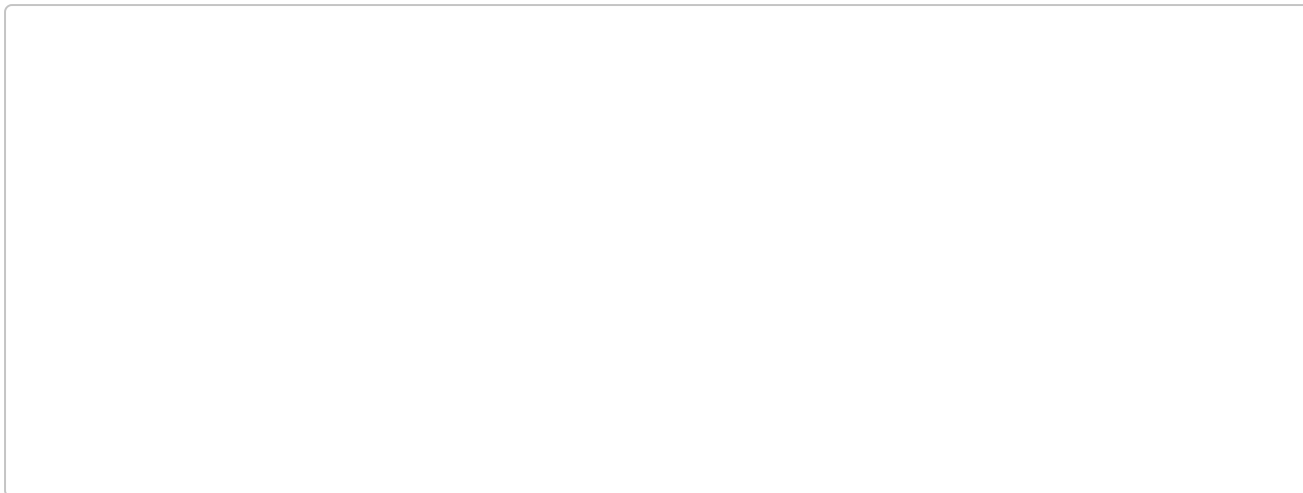
d) Câmaras de cura e descanso de massas.



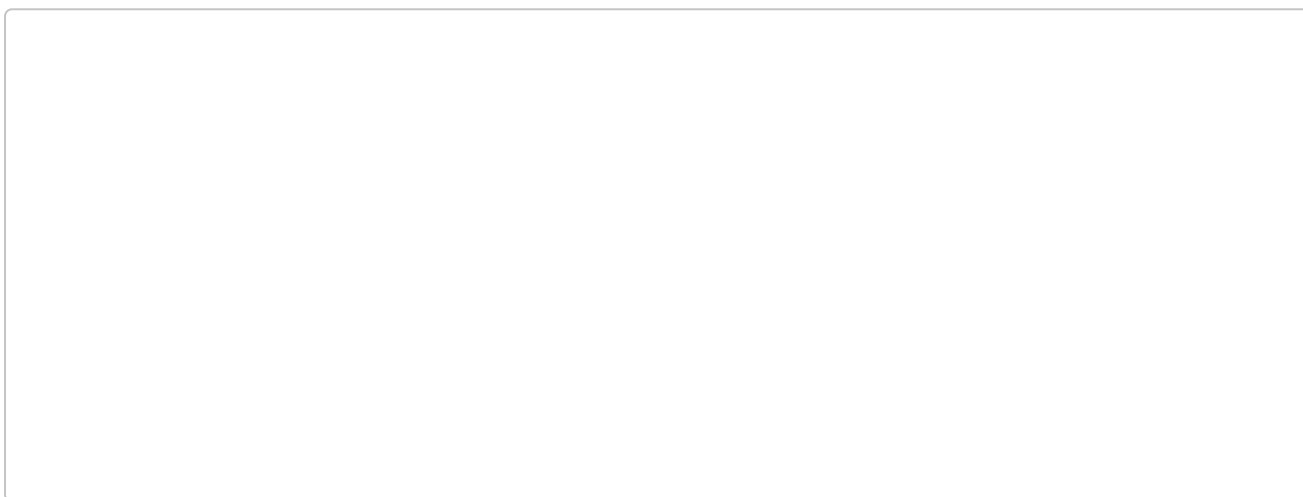
e) Túneis de congelamento.



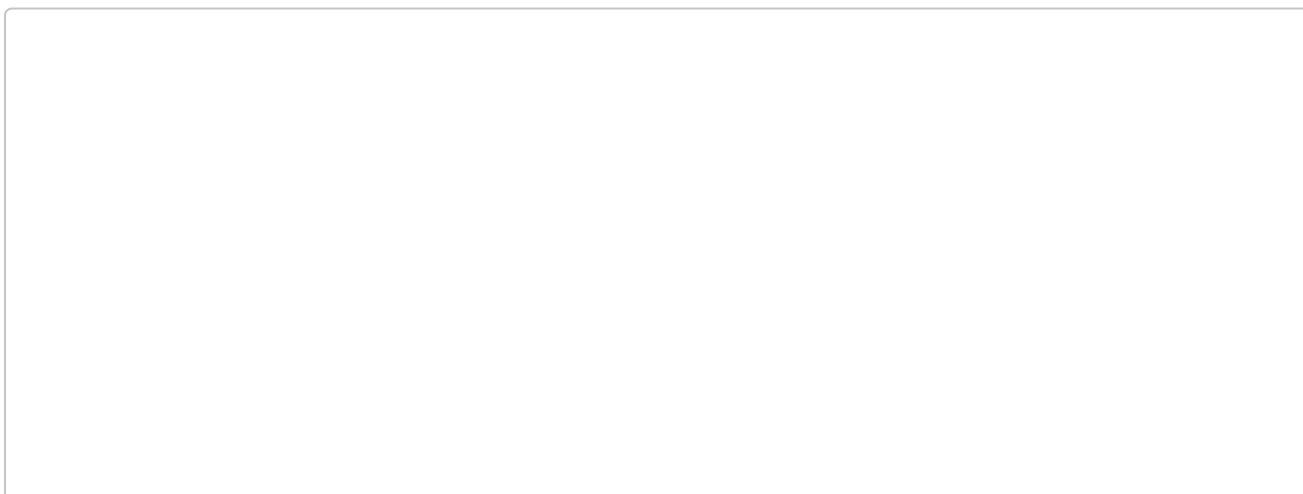
f) Câmaras de produtos acabados resfriados - estocagem e/ou expedição.



g) Câmaras de produtos acabados congelados - estocagem e/ou expedição.



h) Câmaras de ossos e resíduos.

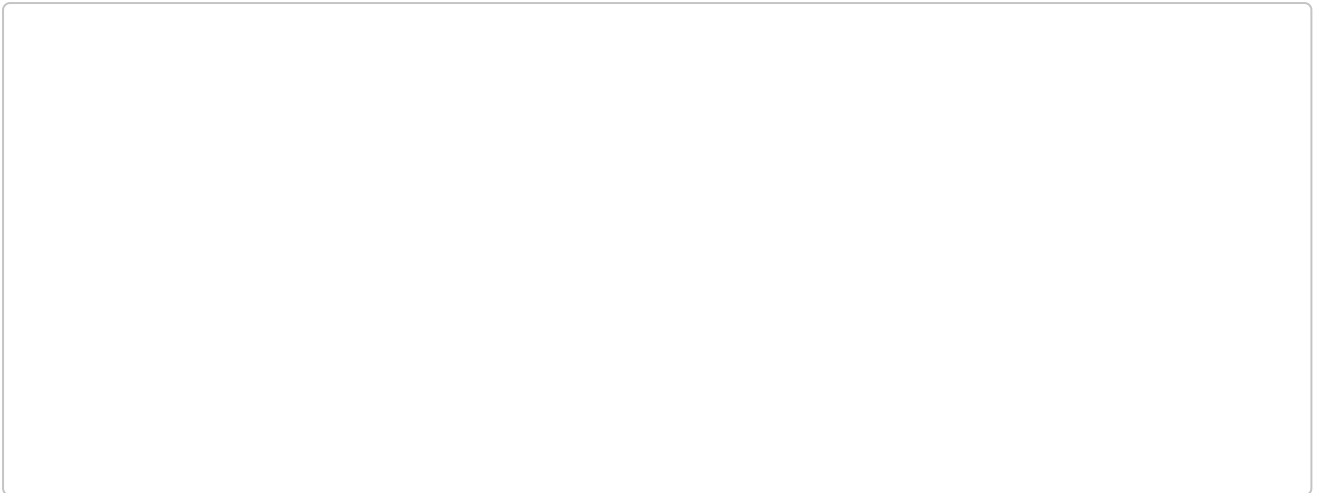


i) Outras

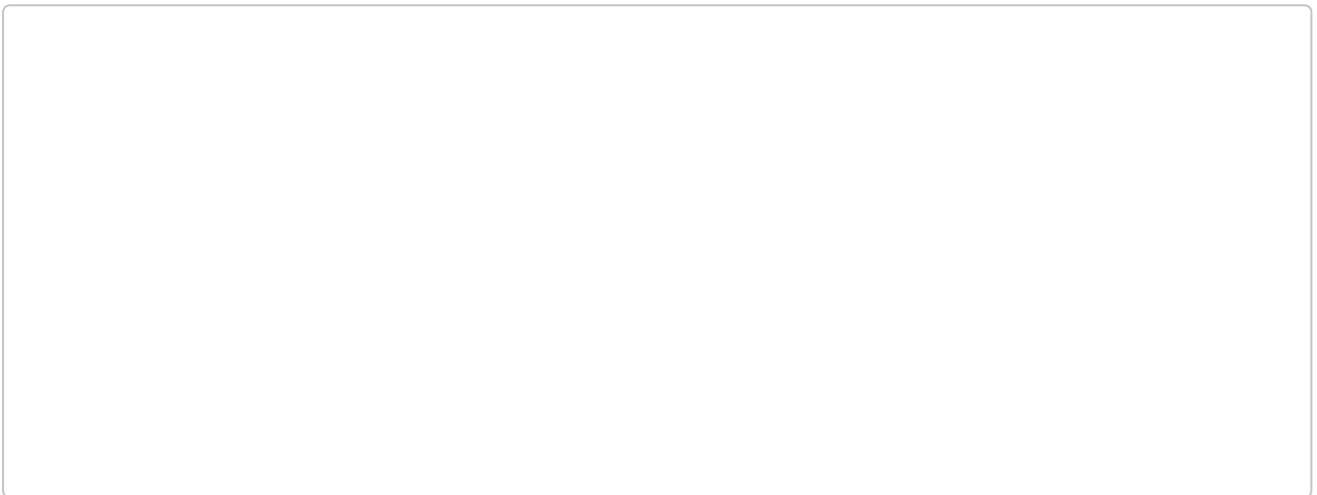
34) Armazenamento de produtos não refrigerados

35) Produtos recebidos e expedidos sem manipulação no estabelecimento

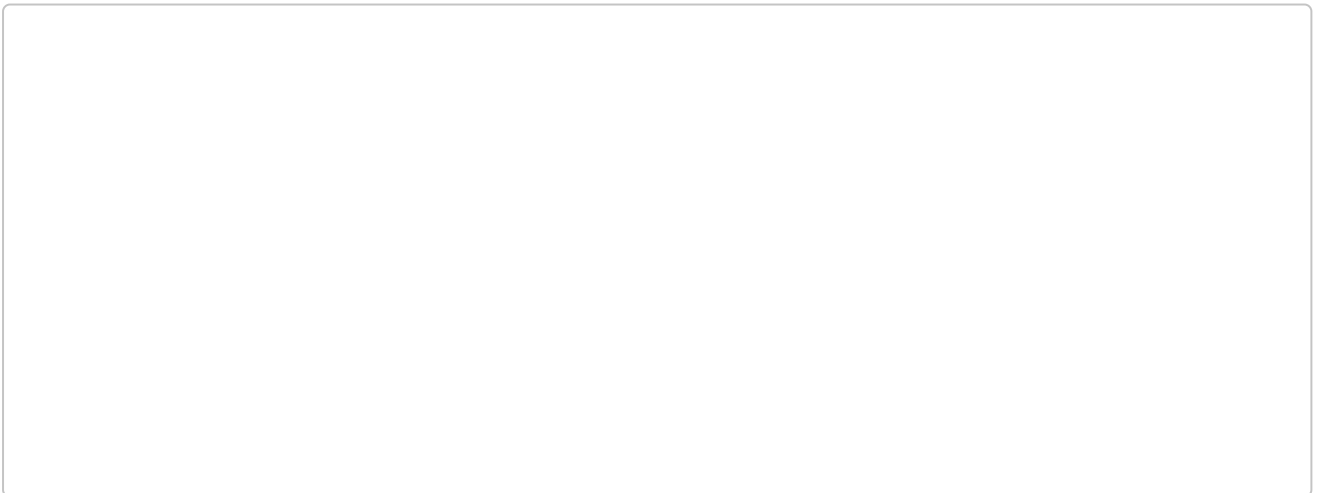
36) Lavatórios de mãos e esterilizadores no interior das áreas de produção



37) Tipo de pavimentação externa do estabelecimento



38) Tipo de delimitação da área externa.



39) Uniformes dos funcionários

40) Sede da inspeção estadual.

SALVAR

ENVIAR PARA ANÁLISE

CANCELAR PROCESSO

VOLTAR

[Ouvidoria](#)

[Transparência](#)

[SIC](#)

