



SP + Digital



/governosp



Início > SISP > Processo SISP > Cadastrar

Incluir processo

DADOS GERAIS

REQUERIMENTO DIRETOR

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRI

Memorial econômico sanitário

Grupo
Ovo

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) Tipos de ovos que pretende manipular.

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

8) Capacidade diária máxima (bruta) dos produtos

9) Produtos que pretende fabricar.

Nomenclatura oficial (Conforme
legislação do MAPA e da CDA)

Estado de
conservação

Quantidade diária que
pretende fabricar

Insira um item.

ADICIONAR

10) 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

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

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

13) Descrever detalhadamente como será o bloqueio sanitário

14) Água de abastecimento:

a) Procedência e volume da vazão

b) Processo de captação

c) Sistema de tratamento

d) Depósito e sua capacidade

e) Distribuição.

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

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

17) Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências

18) Descrição das seguintes dependências:

a) Deposito de Material de Limpeza:

b) Almoxarifado:

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

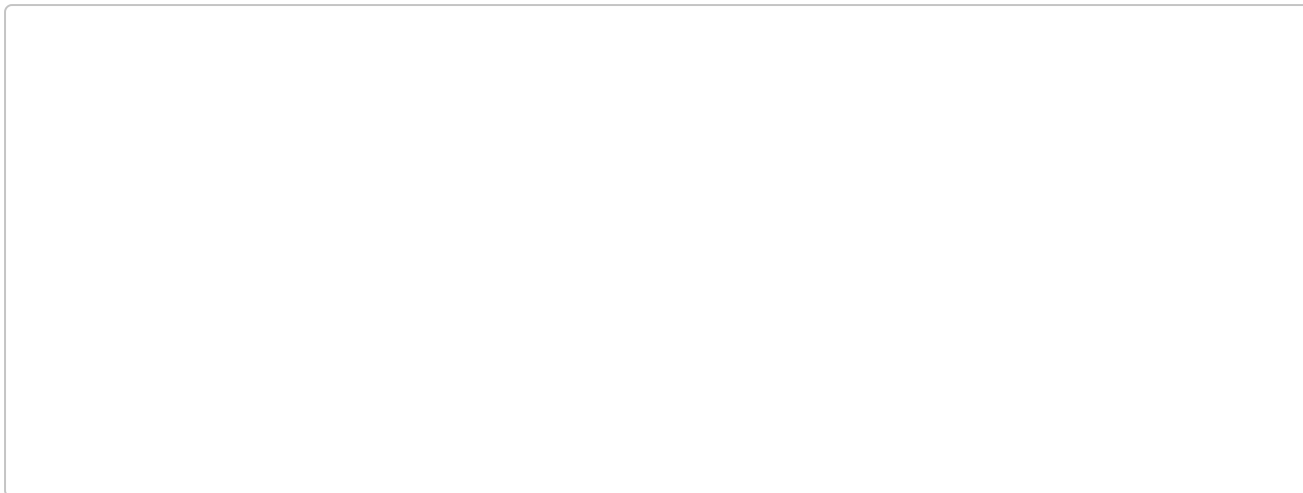
d) Refeitório (se for o caso):

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

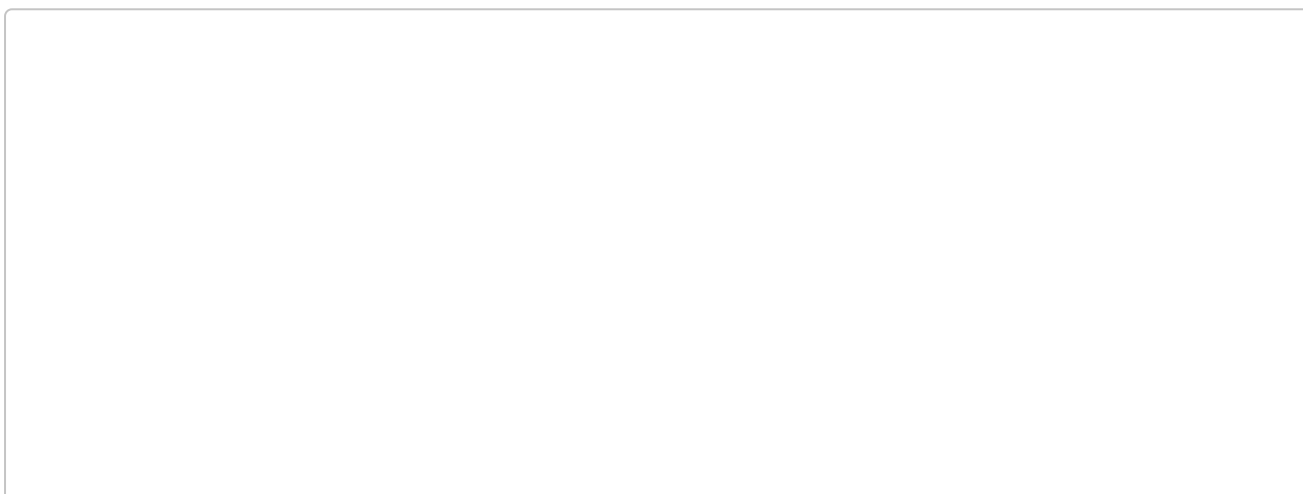
f) Outras (se for o caso):

19) Formas de proteção contra entrada de pragas

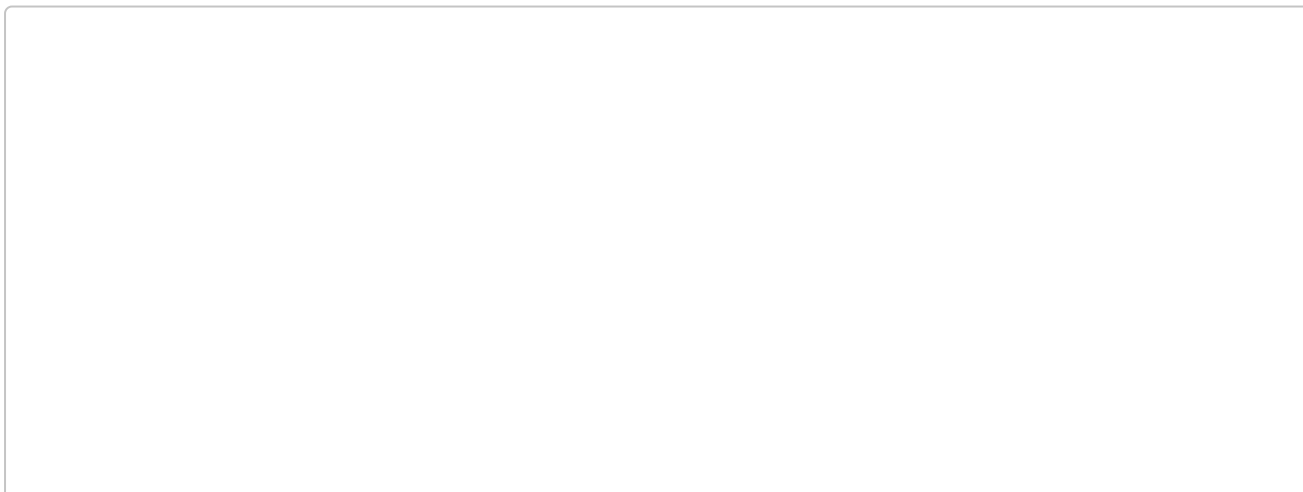
20) Natureza de piso nas áreas de manipulação de alimentos:



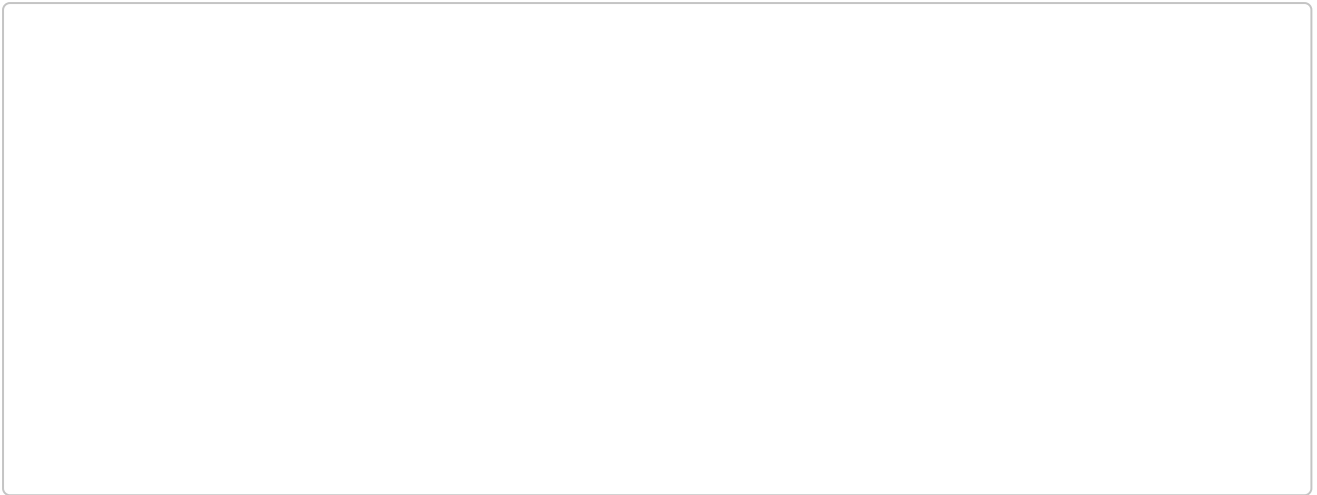
21) Material de paredes, portas, janelas, teto, forro, etc.



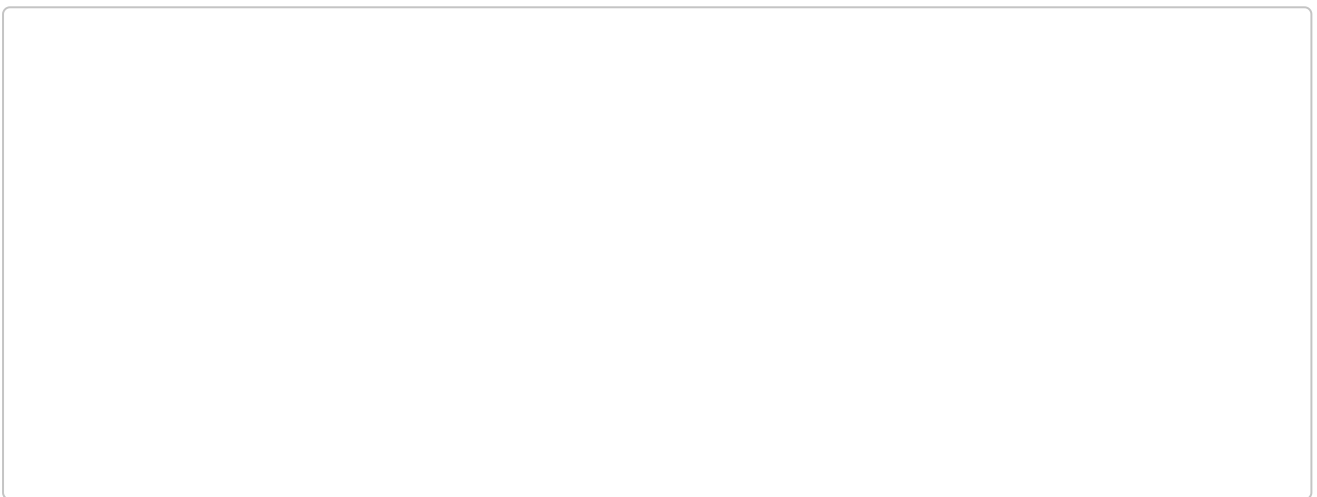
22) Material das embalagens e rotulagens utilizadas



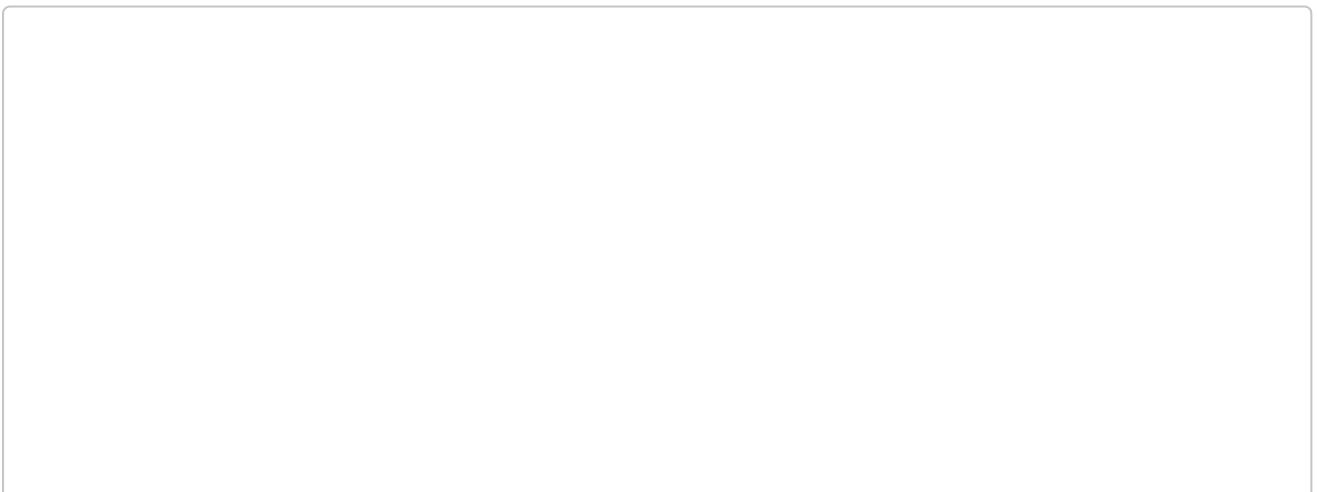
23) Fluxo das embalagens primárias e secundárias



24) Fluxo de ingredientes e processamento



25) Retirada de resíduos e destino:



26) Informações sobre banheiros, vestiários e instalações sanitárias.

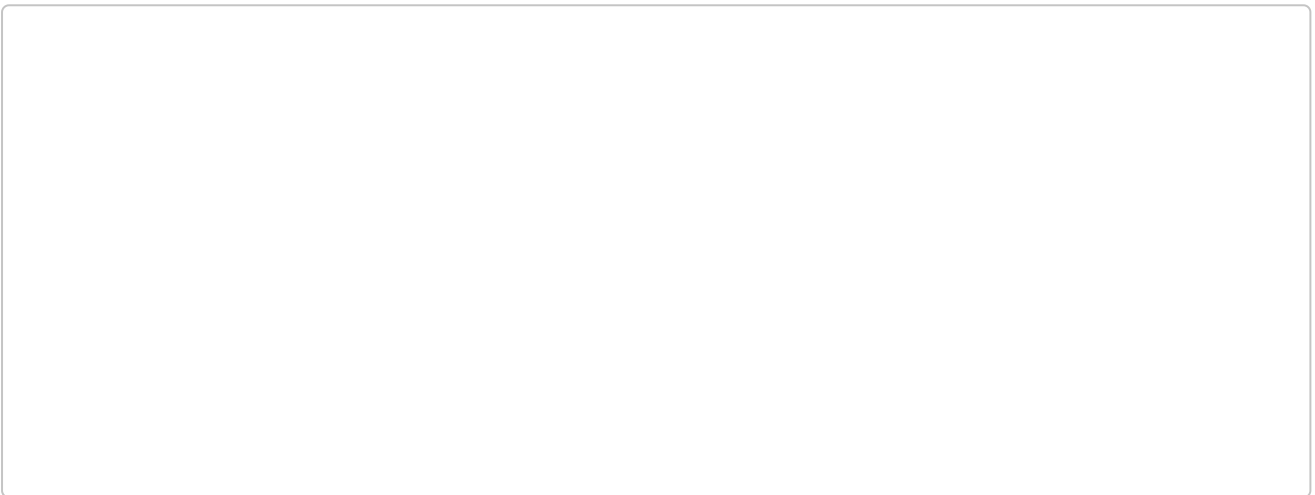
27) Expedição de mercadorias:

28) Armazenamento de produtos

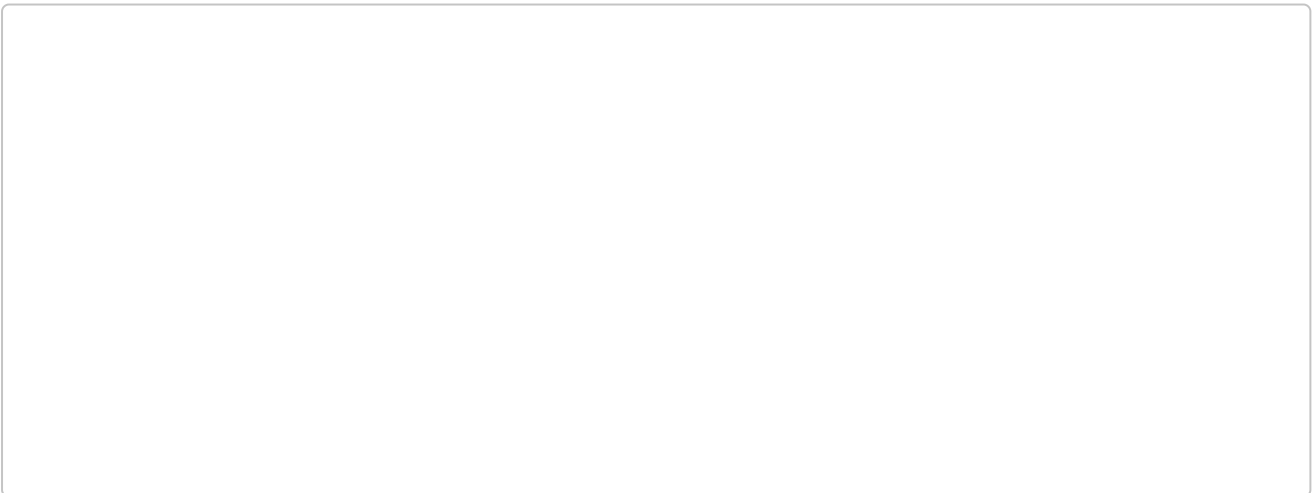
29) Produtos recebidos e expedidos sem manipulação no estabelecimento



30) Tipo de pavimentação externa do estabelecimento



31) Tipo de delimitação da área externa.



32) Uniformes dos funcionários

33) Sede da inspeção estadual.

SALVAR

ENVIAR PARA ANÁLISE

CANCELAR PROCESSO

VOLTAR

[Ouvidoria](#)

[Transparência](#)

[SIC](#)

