



SP + Digital



/governosp



Início > SISP > Processo SISP > Cadastrar

Incluir processo

DADOS GERAIS

REQUERIMENTO DIRETOR

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRI

Memorial econômico sanitário

Grupo
Carne

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 de matérias primas

9) Processo de limpeza de carretilhas (quando houver recepção de carcaças)

10) Capacidade diária máxima (bruta) do estabelecimento

11) 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

12) 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

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

14) Descrever detalhadamente as dependências do laboratório de análises

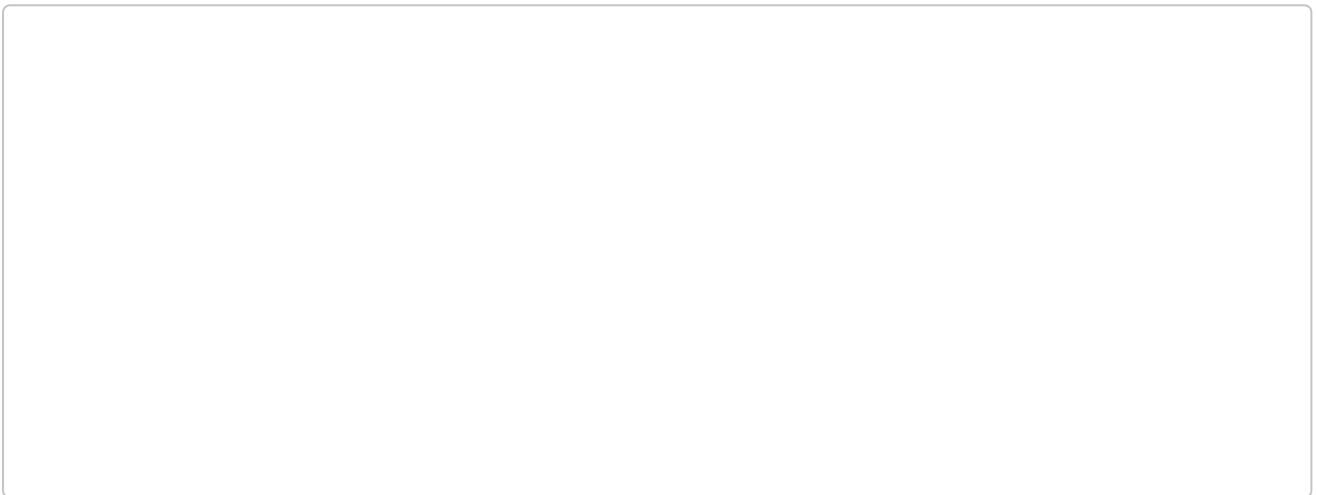
15) Descrever qual tipo de tripa será utilizada na fabricação dos produtos embutidos e como

16) Descrever as dependências para elaboração de produtos cozidos/ defumados,

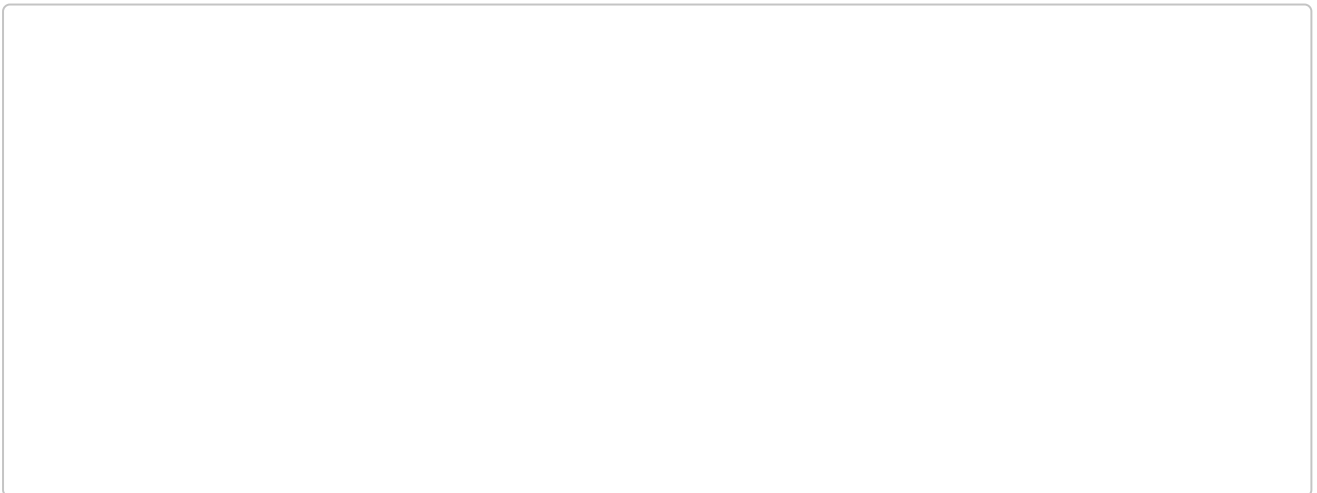
17) Natureza e revestimento dos tanques para salga de carnes (se houver)



18) Descrever detalhadamente quais serão os subprodutos, seu fluxograma e seus destinos,



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



20) Bloqueio sanitário

21) Água de abastecimento

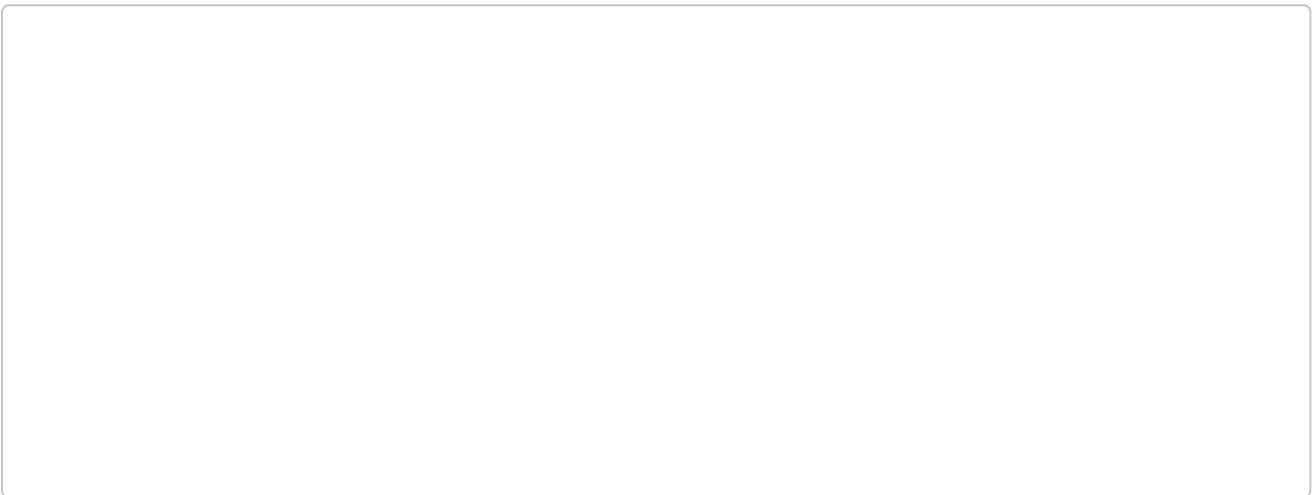
a) Procedência e volume da vazão

b) Processo de captação

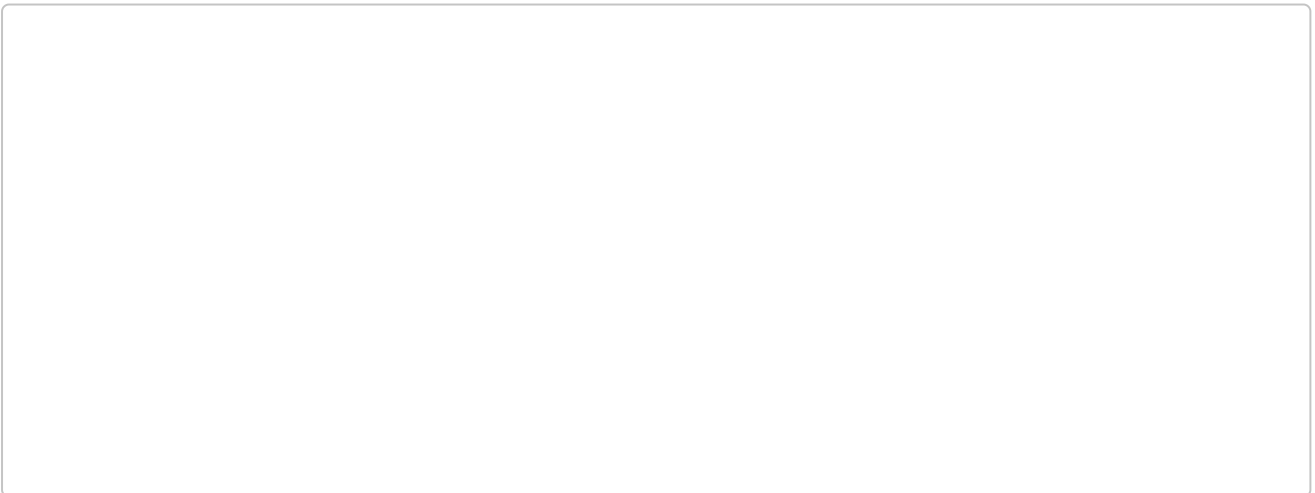
c) Sistema de tratamento



d) Depósito e sua capacidade



e) Distribuição.



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

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

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

25) Descrever as seguintes dependências

a) Deposito de Material de Limpeza:

b) Almoxarifado:

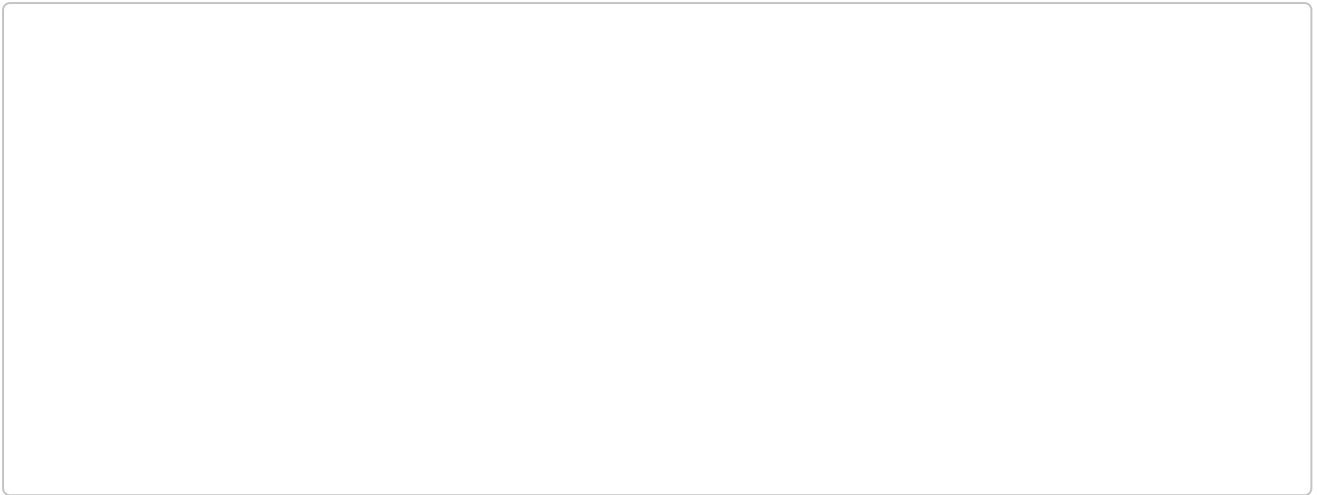
c) Caldeira (se for o caso): Tipo de combustível, capacidade.

d) Refeitório (se for o caso):

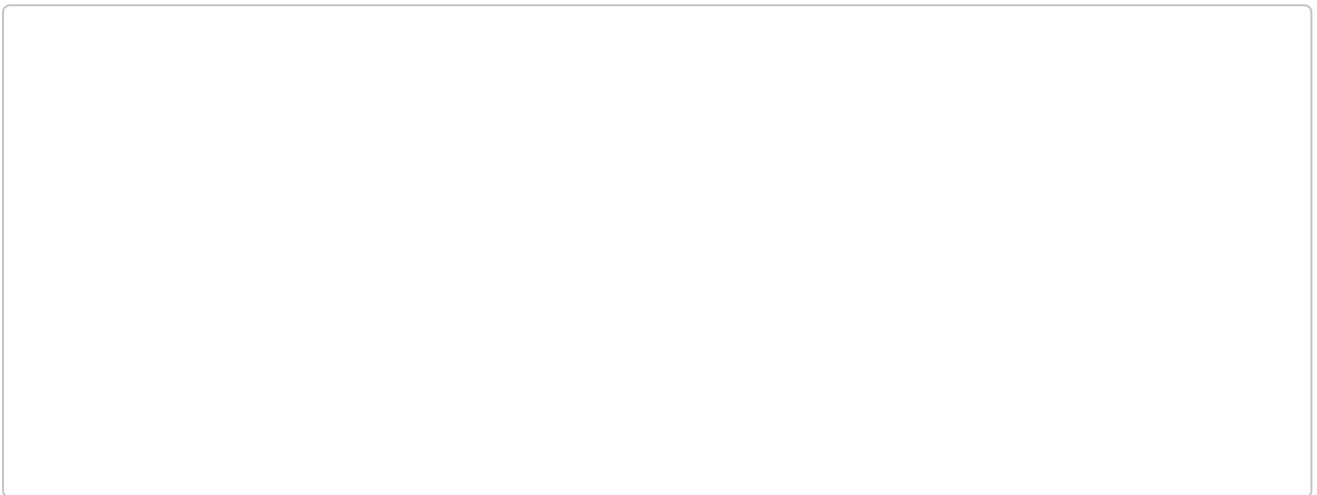
e) Depósito de Condimentos (se for o caso):

f) Outras (se for o caso):

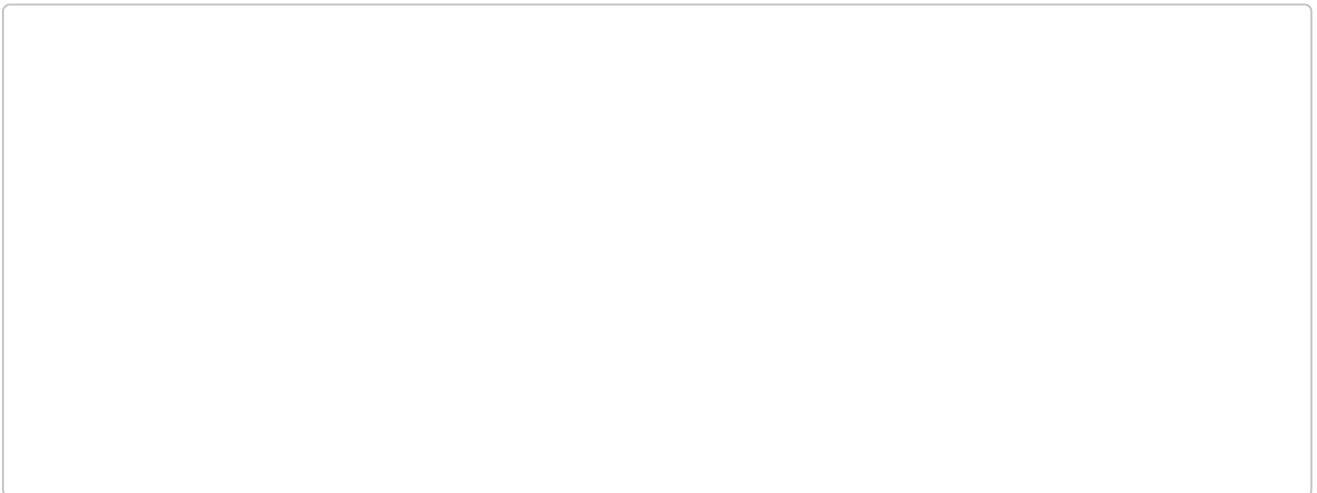
26) Formas de proteção contra entrada de pragas



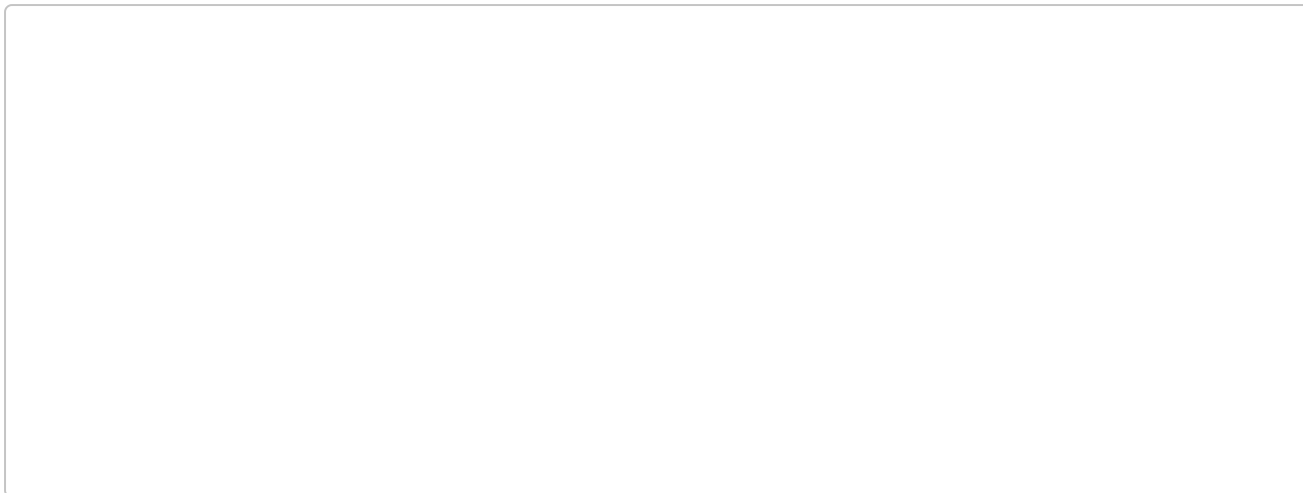
27) Natureza de piso nas câmaras frias e áreas de manipulação de alimentos



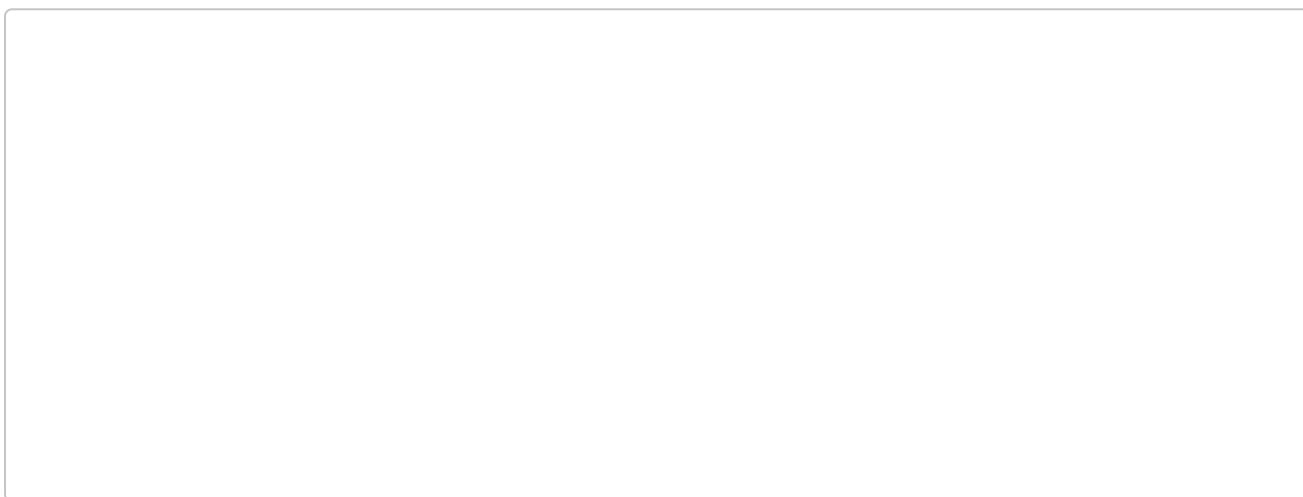
28) Material de paredes, portas, janelas, teto, forro, etc.



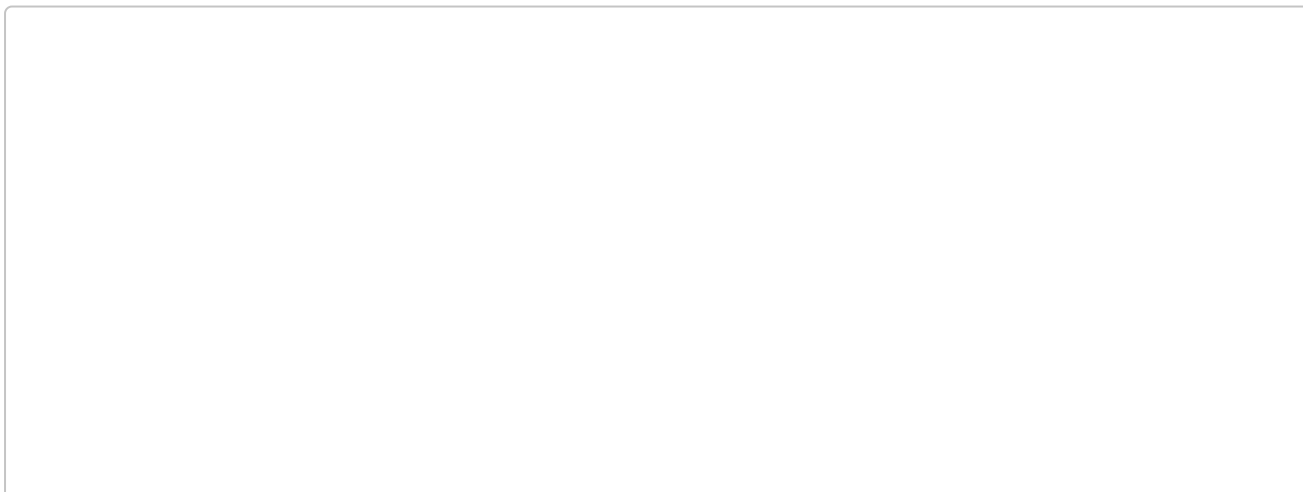
29) Descrever material das embalagens e rotulagens utilizadas



30) Descrever como será o fluxo das embalagens primárias e secundárias para o interior do



31) Fluxo de ingredientes e processamento



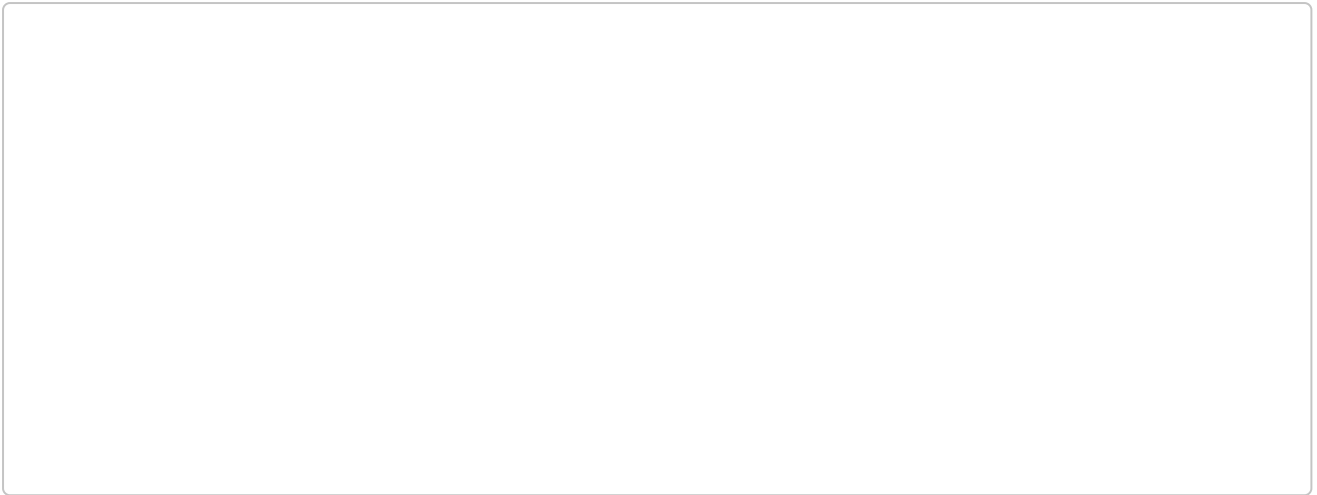
32) Retirada de resíduos e destino:

33) Informações sobre banheiros, vestiários e instalações sanitárias

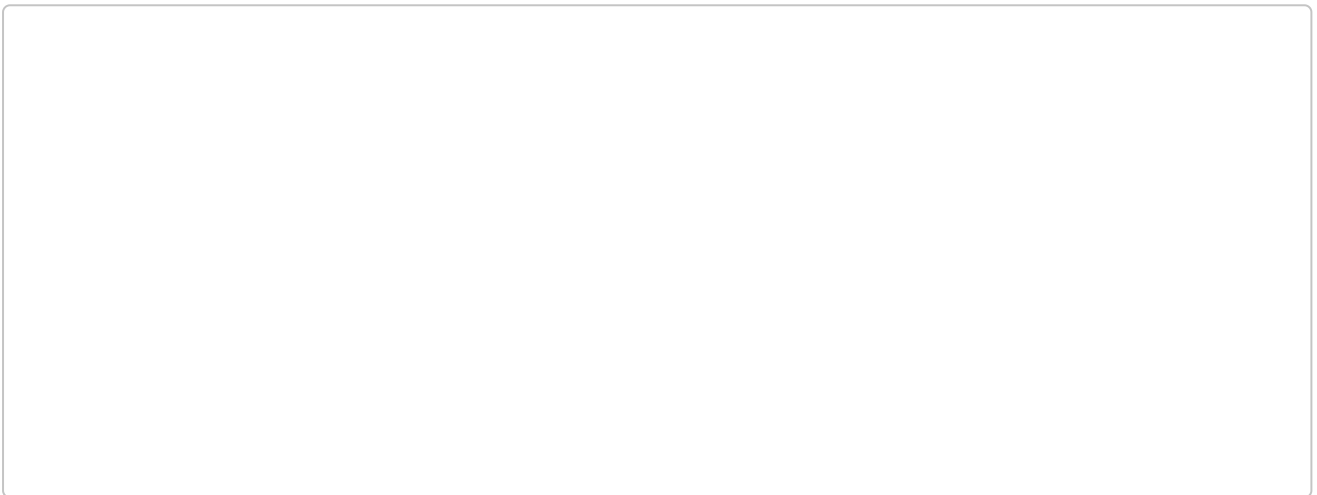
34) Descrever modo de expedição de mercadorias:

35) Instalações frigoríficas (Volume, Capacidade de armazenamento, temperatura e altura do pé direito, altura da trilhagem, se receber carcaça).

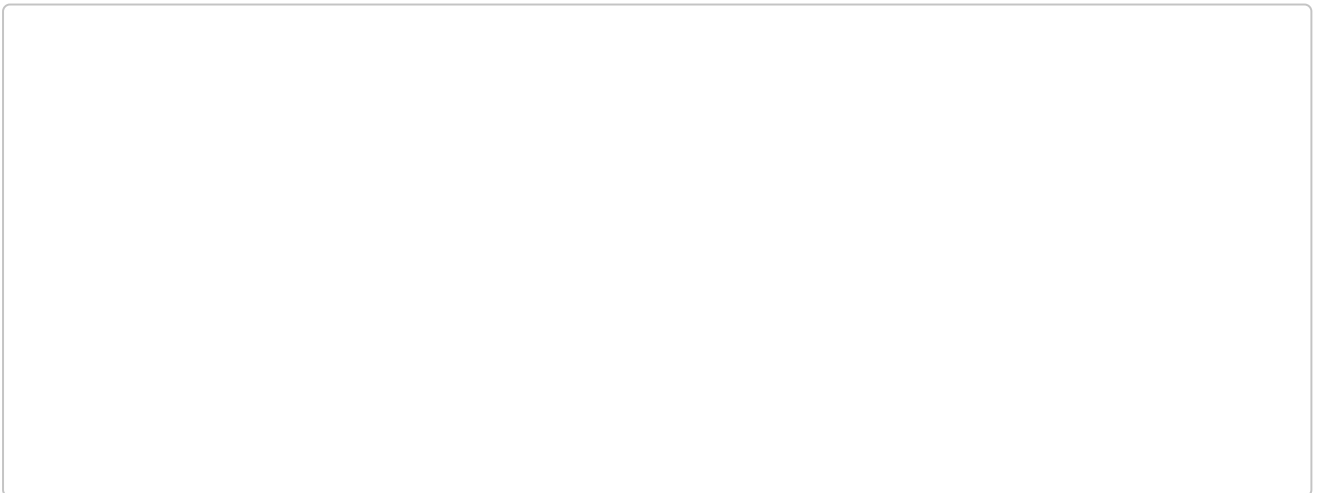
a) Câmaras de matéria-prima resfriada - recepção.



b) Câmaras de matéria-prima congelada - recepção.



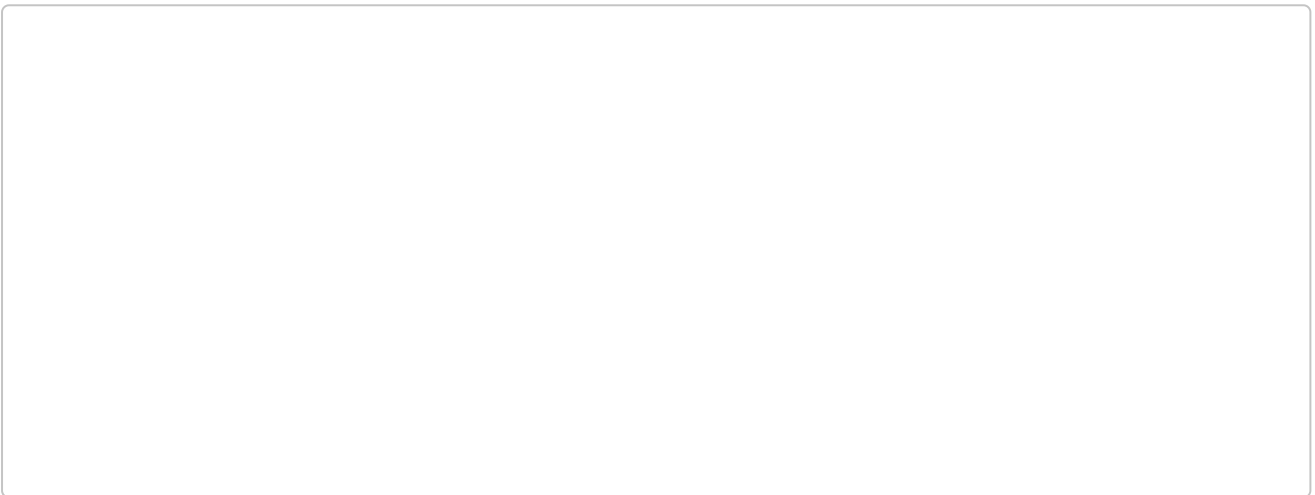
c) Câmaras de descongelamento (carcaças e/ou cortes recebidos).



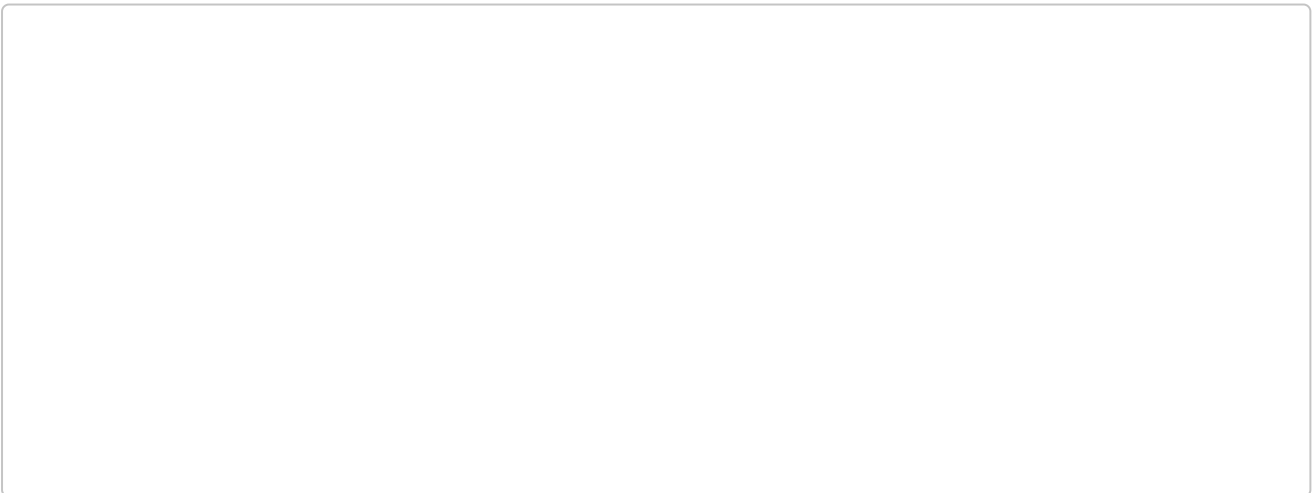
d) Câmaras de cura e descanso de massas.



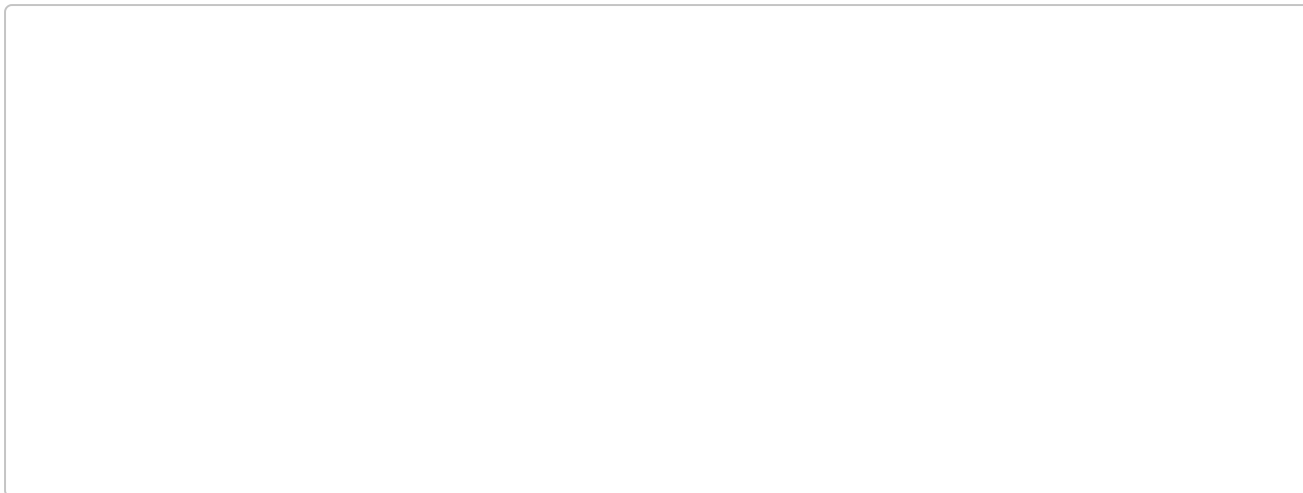
e) Túneis de congelamento.



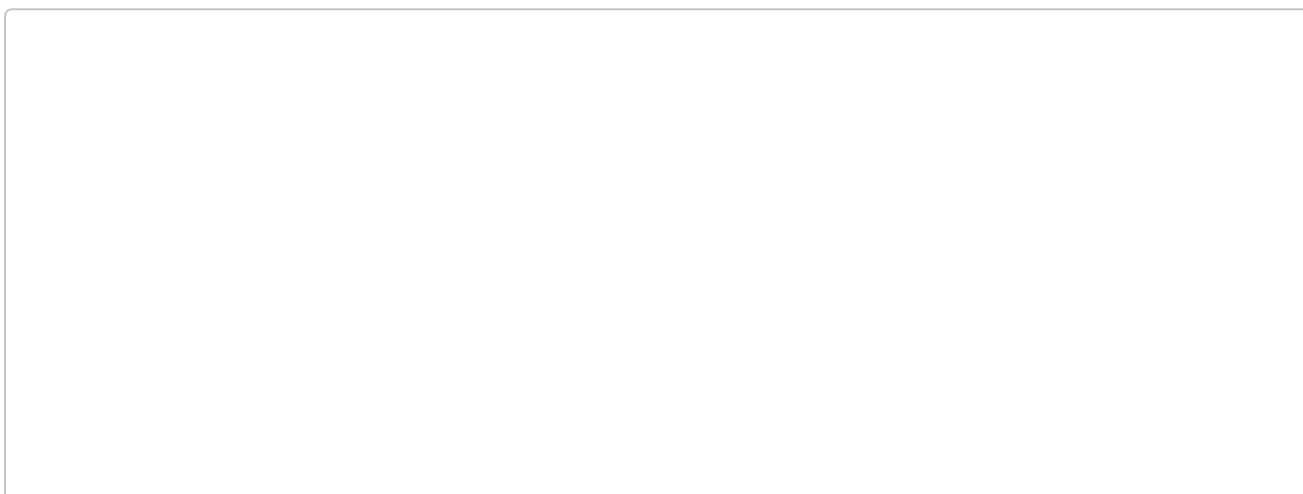
f) Câmaras de produtos acabados resfriados - estocagem e/ou expedição.



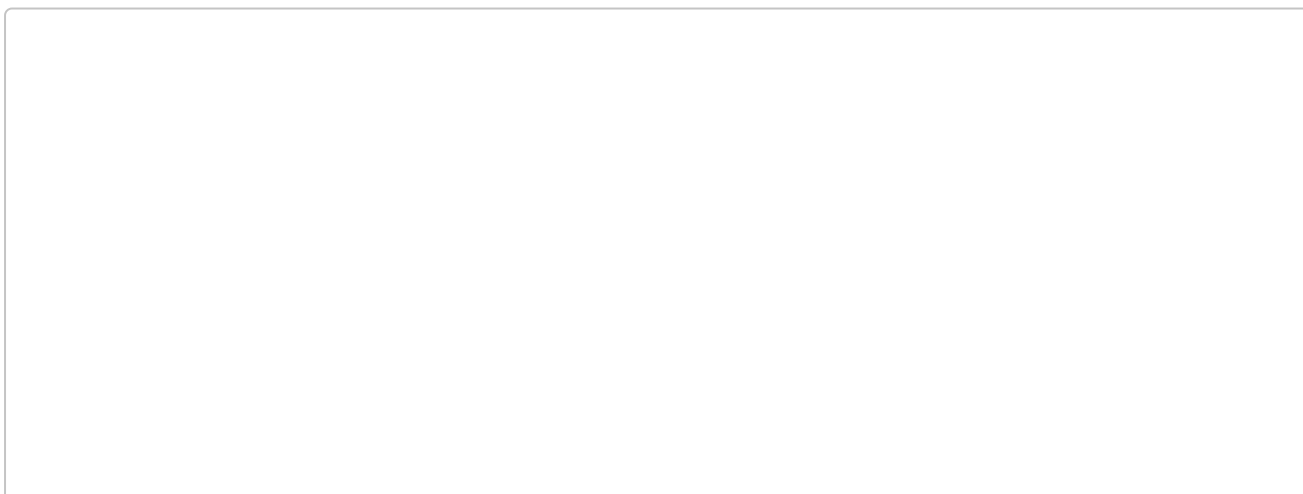
g) Câmaras de produtos acabados congelados - estocagem e/ou expedição.



h) Câmaras de ossos e resíduos.



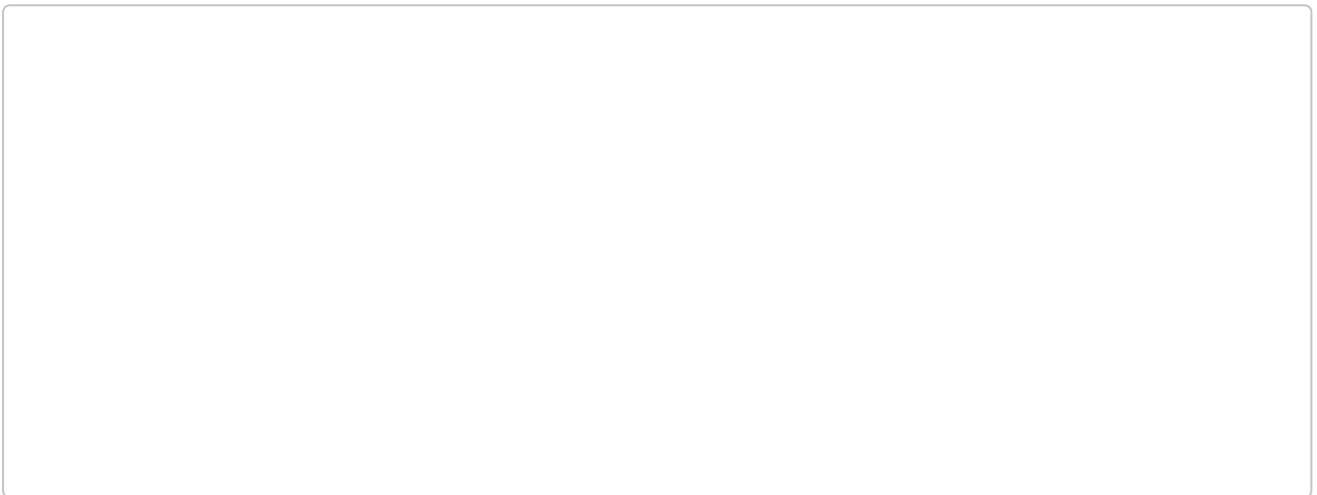
i) Outras



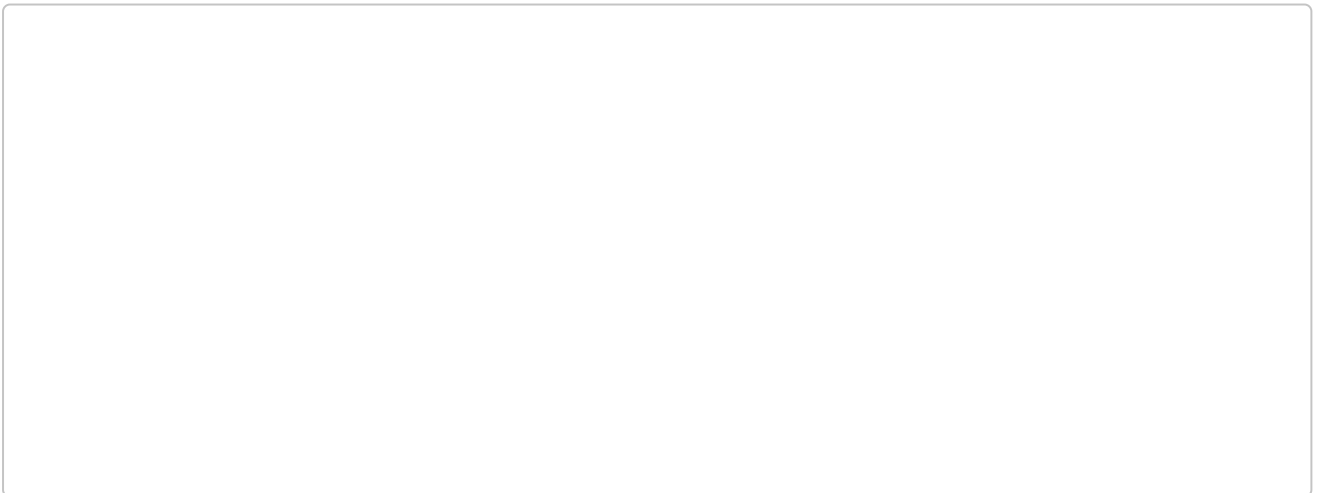
36) Armazenamento de produtos não refrigerados



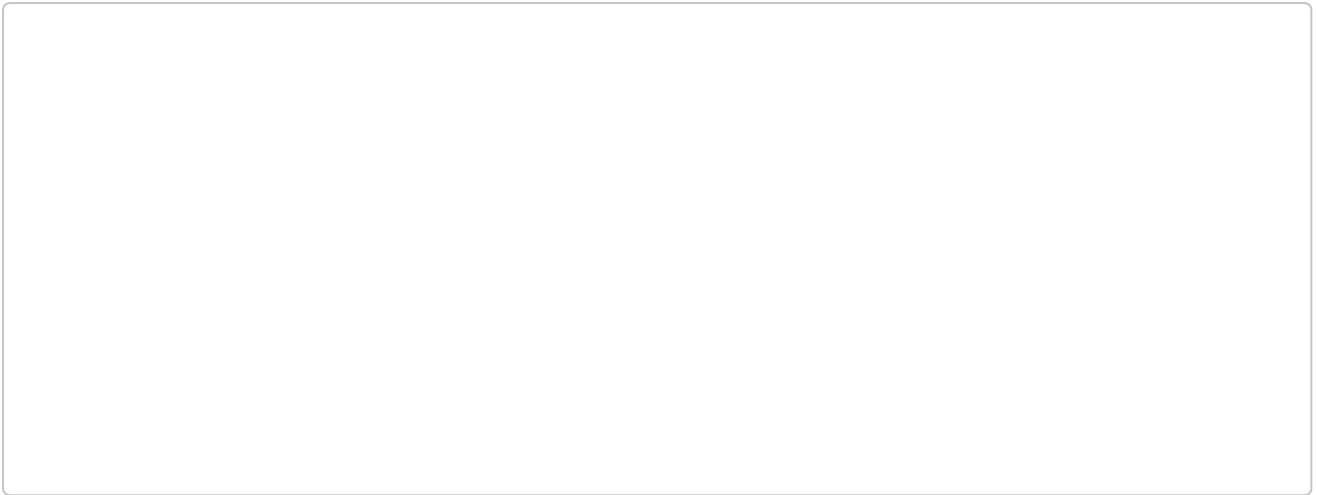
37) Produtos recebidos e expedidos sem manipulação no estabelecimento



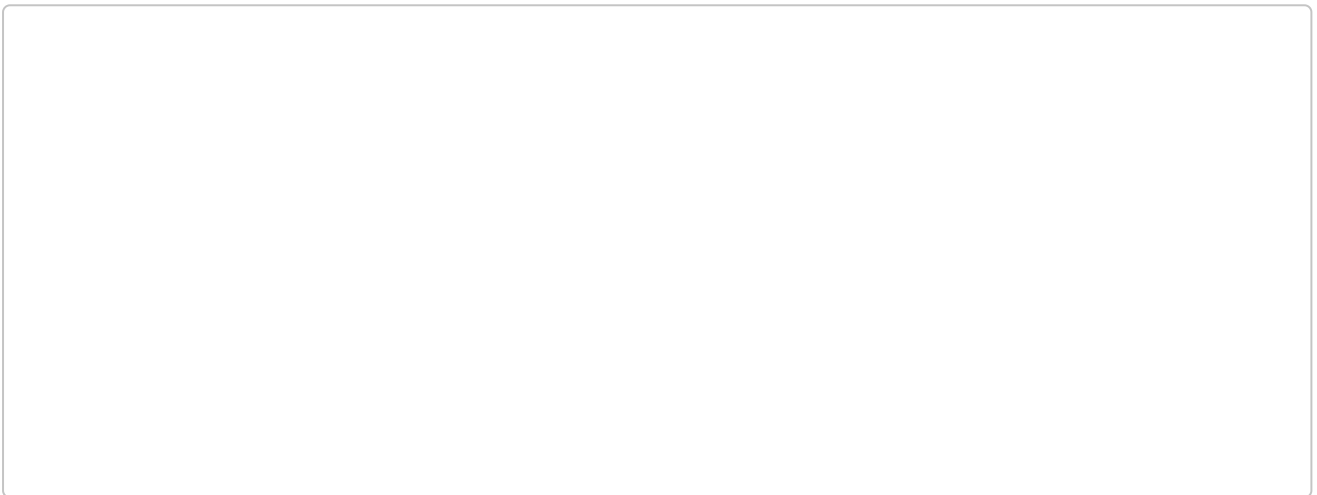
38) Lavatórios de mãos no interior das áreas de produção



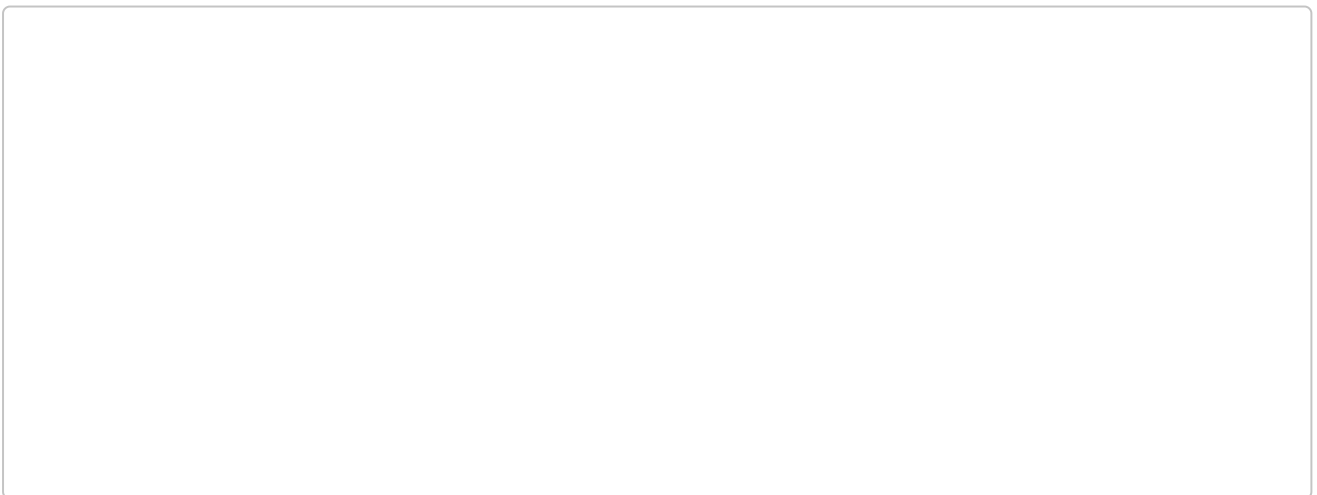
39) Tipo de pavimentação externa do estabelecimento



40) Tipo de delimitação da área externa.



41) Uniformes dos funcionários



42) Sede da inspeção estadual.

SALVAR

ENVIAR PARA ANÁLISE

CANCELAR PROCESSO

VOLTAR

[Ouvidoria](#)

[Transparência](#)

[SIC](#)

