**MEMORIAL DESCRITIVO ECONOMICO -SANITARIO DE ESTABELECIMENTO DE MEL E PRODUTOS APÍCOLAS**

ITENS DESCRIÇÃO

1.RAZAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO;

2. LOCALIZAÇÃO (URBANA OU RURAL);

3. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO;

4. CAPACIDADE MAXIMA DIARIA:

5. PROCEDENCIA DA MATERIA-PRIMA;

6. MEIOS DE TRANSPORTE DA MATERIA-P RIMA;

7. CONTROLE DA MATERIA-PRIMA (equipamentos, aparelhos e provas a serem Realizadas );

8. PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR;

9. MEIOS DE TRANSPORTE DO PRODUTO ACABADO;

10. CONTROLE LABORATORIAL DOS PRODUTOS A SEREM FABRICADOS;

11. MERCADO DE CONSUMO;

12. NUMERO DE FUNCIONARIOS; SEXO;

13. AGUA DE ABASTECIMENTO:

A - PROCEDENCIA E VOLUME DA VAZÃO;

 B - PROCESSO DE CAPTAÇÃO;

C- SISTEMA DE TRATAMENTO;

D - DEPOSITOS E SUAS CAPACIDADES;

E - DISTRIBUIÇÃO.

14. DESTINO DADO As AGUAS SERVIDAS, ESGOTOS, MEIOS EMPREGADOS PARA DEPURAÇÃO DAS AGUAS SERVIDAS ANTES DE LANÇADAS NOS ESGOTOS, RIOS, RIACHOS, ETC.,

15. DETALHAR SEPARADAMENTE AS DEPENDENCIAS DE RECEPÇAO, FABRICAÇAO, EMBALAGEM, ESTOCAGEM E EXPEDIÇÃO (natureza do piso, impermeabilização de pisos de paredes, forro, cobertura, ventilação e iluminação (natural e artificial), equipamentos e aparelhos quanto a sua natureza, capacidade e finalidade, descrever pontos de água quente dentro e fora da indústria);

16. PRODUÇÃO DE FRIO:

a) N° DE UNIDADES CAPACITADAS

b) SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO;

17. CONTROLE DE TEMPERATURA (TERMÔMETRO) NO LOCAL DE ARMAZENAMETO DO MEL ENVASADO

18. INDICAR O SISTEMA DE PROTEÇÃO USADO CONTRA INSETOS, ROEDORES (telas, cortina de ar, etc.); E PROGRAMAS DE COMBATE A PRAGAS E SUA PERIODICIDADE;

19. DETALHAR DIMENSÃO, LOCALIZAÇÃO, CAPACIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES DO (S) VESTIARIO (S), BANHEIRO (S) E REFEITORIO, ESTE ULTIMO QUANDO NECESSARIO;

20. DESCRIÇÃO DETALHADA DO FLUXOGRAMA DE CADA PRODUTO A SER FABRICADO (desde a recepção da matéria-prima até a expedição do produto acabado);

21. PRODUÇÃO DE VAPOR:

a) CITAR A ORIGEM - Ex. Caldeira (lenha, óleo, elétrica);

b) OUTRO TIPO DE EQUIPAMENTO

c) CAPACIDADE

22. EXISTENCIA, NAS PROXIMIDADES, DE ESTABELECIMENTOS QUE, POR SUA NATUREZA, SEJAM FONTES PRODUTORAS DE MAU CHEIRO;

23. DETALHAR COMO SE PROCESSA A DELIMITAÇÃO DA AREA INDUSTRIAL (cerca, muro, outros);

24. RELAÇÃO DOS FORNECEDORES DE MEL E ANÁLISES DIÁRIAS EM REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS DE MEL E PRODUTOS APÍCOLAS.

25. FOTOGRAFIAS (COM LEGENDAS) DAS DIVERSAS DEPENDÊNCIAS DA INDÚSTRIA, EM DIFERENTES ÂNGULOS, ABRANGENDO TODOS OS EQUIPAMENTOS EXISTENTES, BEM COMO OS ASPECTOS EXTERNOS;

26. ATESTADO DE SAUDE DOS FUNCIONÁRIOS (MANIPULADORES DE ALIMENTOS)

Os itens deste formulário deverão ser preenchidos detalhadamente pela firma requerente

LOCAL E DATA:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ASSINATURA DO PROPRIETARIO /REPRESENTANTE LEGAL

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RESPONSAVEL-TECNICO DA INDUSTRIA PRODUTORA (ASSINATURA E CARIMBO)