Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE SILVA JARDIM
Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Pesca
Rua: Rua Luiz Gomes, n 819 - centro - Silva Jardim - RJ - CEP. 28.820-000
Tel: (22) 2668-7434 CNPJ 28.741.098/0001-57
Home Page: http://www.silvajardim.rj.gov.br e-mail: semaapsilvajardimrj@gmail.com

Serviço de Inspeção Municipal- S.I.M

Razão Social da Empresa:		
CNPJ/CPF/Cartão do Produtor:	N° do S.I.M:	
Responsável legal:	CPF:	
Responsável Técnico:		
Propriedade do estabelecimento: ☐ Própria ☐ Arrendada- Proprietário:		
Endereço:	Bairro:	N°:
Cidade:	CEP:	Telefone:
E-mail:		

FORMULÁRIO PADRÃO PARA CONFECÇÃO DE MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO NOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E PESCADO/ DERIVADOS

Responsável Pela Empresa	Responsável Técnico	Responsável pelo S.I.M

Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE SILVA JARDIM
Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Pesca
Rua: Rua Luiz Gomes, n 819 - centro - Silva Jardim - RJ - CEP. 28.820-000
Tel: (22) 2668-7434 CNPJ 28.741.098/0001-57
Home Page: http://www.silvajardim.rj.gov.br e-mail: semaapsilvajardimrj@gmail.com

Motivo do Projeto:	☐ Registro ☐ Reforma ☐ Ampliação
Classificação do estabelecimento:	☐ Matadouro frigorífico; ☐ Fábrica de produtos cárneos; ☐ Entrepostos de carnes e derivados ☐ Propriedade Piscicultora; ☐ Entrepostos de pescados; ☐ Fábrica de produtos de pescado.

Capacidade Máxima Produzida E Tecnologia Aplicada	Abate	Qtd. Animais/Semana	Produtos Cárneos	Kg/Semana
	☐ Bovinos/Bubalinos	_____	Carne desossada/cortes	____
	☐ Suínos	_____	Fracionamento	____
	☐ Aves	_____	Fatiamento	____
	☐ Peixes	_____	Conservas frescais	____
	☐ Outras Espécies de Açougue	_____	Filetagem de pescado	____
			Conservas cozidas	____
			Conservas defumadas	____
			Conservas maturadas	____
			Torresmo/banha	____
			Pele a pururuca	____
			Outros_____	____

Velocidade do Abate:	
Lista de Produtos que Pretende Produzir:	1-_____ 2- _____ 3-_____
Procedência da Matéria Prima:	
Tipo:	☐ Animais vivos ☐ Conservas cárneas ☐ Carne com osso/ Carcaça ☐ Congelados

Responsável Pela Empresa	Responsável Técnico	Responsável pelo S.I.M

Decreto nº 2752 – 29 de janeiro de 2024.

	☐ Carne desossada ☐ Resfriados ☐ Carne mecanicamente separada ☐ Outros _____
Mercado de Consumo: ☐ Federal ☐ Estadual ☐ Municipal	
Número de Funcionários/ Sexo:	
Transporte de Matéria Prima (descrever tipo de veículo, temperatura, acondicionamento e etc):	
Controle de Qualidade da Matéria Prima (documentos sanitários, métodos e análises de qualidade realizada na chegada da matéria prima, etc.):	

Responsável Pela Empresa	Responsável Técnico	Responsável pelo S.I.M

Controle laboratorial da Qualidade dos Produto a serem elaborados (periodicidade e métodos):
Transporte de Cada Produto Acabado (descrever tipo de veículo, temperatura, acondicionamento e etc.):

Responsável Pela Empresa	Responsável Técnico	Responsável pelo S.I.M

Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE SILVA JARDIM
Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Pesca
Rua: Rua Luiz Gomes, n 819 - centro - Silva Jardim - RJ - CEP. 28.820-000
Tel: (22) 2668-7434 CNPJ 28.741.098/0001-57
Home Page: http://www.silvajardim.rj.gov.br e-mail: semaapsilvajardimrj@gmail.com

Água de Abastecimento	
Procedência:	
Vazão:	Litros/ Hora
Captação:	
Tratamento:	
Reservatório (capacidade e material):	Litros
Distribuição:	
Sistema de Tratamento (formas de cloração):	

Procedência dos Produtos (se tratando de entreposto de carnes e derivados):

☐ S.I.F- Federal ☐ S.I.E- Estadual ☐ S.I.M- Municipal

Maquinas e Equipamentos (detalhar os existentes em cada dependência)

Denominação	Quantidade	Capacidade/unidade	Constituição/ Finalidade

Responsável Pela Empresa	Responsável Técnico	Responsável pelo S.I.M

Descrição do processo/fluxograma de abate por espécie e/ou industrialização de cada tipo de produto e do uso de cada seção quando for o caso. Desde a recepção da matéria-prima até a expedição do produto acabado (citando a tecnologia de fabricação e todos os equipamentos utilizados):
Sistema de ventilação, exaustão e climatização das seções:
Tipo de iluminação utilizada nas seções:
Separação entre as dependências comestíveis e não comestíveis, bem como área suja e área limpa:

Responsável Pela Empresa	Responsável Técnico	Responsável pelo S.I.M

Características do Sistema de Coleta e Remoção das Águas Residuais/Servidas (interior da indústria em direção ao tratamento de efluentes):
Indicação do sistema de controle de tempo, temperatura e umidade das seções, equipamentos e câmaras frigoríficas, quando for o caso:
Indicação do sistema e equipamentos para remoção dos produtos não comestíveis (resíduos, ossos, couros, sangue, escamas, penas, etc.) e condenados, quando for o caso, das seções de abate ou de manipulação à seção de resíduos:

Indicação do tipo de tratamento aplicado aos produtos não comestíveis e condenados:				
Couro	☐	Salga	☐	Terceirizado
Resíduos, sangue, condenados:				

Responsável Pela Empresa	Responsável Técnico	Responsável pelo S.I.M

Próprio (especifique):
Terceirizado (especifique):
Indicação dos sistemas de aquecimentos dos tanques de escaldagem, cozimento, fusão, entre outros (caldeiras e etc):
Indicação do sistema de produção de água gelada e/ou gelo e de condução destes ao local de estocagem e utilização:

Lista de câmaras frias, fábricas de gelo e refrigeradores, com as respectivas finalidades, temperatura e material:

Câmaras frias, fábricas de gelo e refrigeradores	Finalidade	Temperatura	Material

Responsável Pela Empresa	Responsável Técnico	Responsável pelo S.I.M

Indicação de existência nas proximidades de estabelecimentos ou propriedades que por sua natureza de produção possa produzir mau cheiro ou interferir na qualidade do produto
Detalhar o sistema de higienização de instalações, equipamentos e utensílios, descrevendo os procedimentos, a periodicidade e os tipos de produtos utilizados.
Controle de vetores e pragas (telas, cortina de ar, agentes químicos, etc.) e os programas de combate, com suas periodicidades (descrever os métodos e produtos utilizados).

, _____ de _____ de 20_____.

Nota 1: A natureza dos pisos, paredes, teto, forros, janelas, portas, divisória/cercas e etc., devem constar no memorial descritivo da construção.

Nota 2: Todas as páginas devem ser rubricadas pelo responsável pela empresa.

Responsável Pela Empresa	Responsável Técnico	Responsável pelo S.I.M