



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SAPUCAIA DO SUL**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E**  
**INOVAÇÃO - SMDEI**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.**

**ANEXO VI**

**MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO**

1. Razão social:		
2. CNPJ		
3. Nº do S.I.M.:		
4. Responsável legal:		
5. Responsável Técnico Médico Veterinário e CRMV:		
6. Propriedade do estabelecimento:		
7. Endereço:		
8. CEP:		
9. Endereço para correspondência:		
10. CEP:		
11. Telefone de contato:	Cel:	Residencial:
12. E-mail:		
13. Motivo do projeto:	[ ] registro [ ] alteração do memorial [ ] complementação do memorial [ ] reforma e ampliação – especifique:	
14. Classificação do estabelecimento: (Decreto municipal nº 4.839, 10 de setembro de 2022)	[ ] abatedouro frigorífico [ ] unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos [ ] barco-fábrica [ ] abatedouro frigorífico de pescado [ ] unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado [ ] estação depuradora de moluscos bivalves [ ] granja avícola [ ] unidade de beneficiamento de ovos e derivados [ ] granja leiteira [ ] posto de refrigeração [ ] queijaria	

	<input type="checkbox"/> unidade de beneficiamento de produtos de abelhas <input type="checkbox"/> entreposto de produtos de origem animal <input type="checkbox"/> casa atacadista <input type="checkbox"/> outro _____
15. Tipos de tecnologia e produção diária máxima pretendida	<p><b>ABATE</b></p> Espécie: Quantidade de animais:
	<p><b>CARNES:</b></p> <input type="checkbox"/> carnes desossada/cortes - quant.: kg: <input type="checkbox"/> fracionamento – quant.: Kg: <input type="checkbox"/> filetagem pescado – quant.: Kg: <input type="checkbox"/> fatiamento – quant.: Kg: <input type="checkbox"/> conservas defumada – quant.: Kg: <input type="checkbox"/> conservas cozidas – quant.: Kg: <input type="checkbox"/> conservas maturadas – quant.: Kg: <input type="checkbox"/> hambúrgueres – quant.: Kg: <input type="checkbox"/> banha/torresmo – quant.: Kg: <input type="checkbox"/> charques – quant.: Kg: <input type="checkbox"/> outros- tipo: quant.: Kg:
16. Lista de produtos que pretende produzir:	
17. Matéria-prima:	1. Procedência: 2. Tipo: <input type="checkbox"/> animais vivos <input type="checkbox"/> pescado <input type="checkbox"/> carne com osso <input type="checkbox"/> carne desossada <input type="checkbox"/> conservas cárneas <input type="checkbox"/> CMS <input type="checkbox"/> congelados (carne, toucinho) <input type="checkbox"/> resfriados <input type="checkbox"/> outros – tipo:
18. Mercado de	Comércio Local de Sapucaia do Sul/RS

consumo:	
19. Descrição do processo/fluxo de abate por espécie e/ou industrialização de cada tipo de produto e do uso de cada seção quando for o caso:	
20. Número aproximado de funcionários diretamente envolvidos na produção:	
21. Meios de transporte a serem utilizados:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Matéria-prima:</li> <li>2. Produto pronto:</li> </ol>
22. Água de abastecimento:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Procedência:</li> <li>2. Vazão: Litro/ hora:</li> <li>3. Captação:</li> <li>4. Tratamento:</li> <li>5. Reservatórios (capacidade):</li> <li>6. Distribuição:</li> </ol>
23. Características do sistema de coleta e remoção (ralos sifonados, canaletas, etc.) das águas residuais/servidas do interior da indústria e currais/pocilgas em direção ao tratamento de efluentes:	
24. Sistema de ventilação. Exaustão, climatização das seções:	Climatização: Exaustão: Ventilação:
25. Tipo de iluminação utilizadas das seções:	

26. Sistema de produção de água quente:		
27. Possui sistema de mangueiras com engate rápido em pontos estratégicos:	[ ] sim [ ] não	
28. Lista de equipamentos, indicando material:		
29. Indicação do sistema de controle de tempo, temperatura e umidade das seções e equipamentos quando for o caso:		
30. Indicação do sistema de remoção dos produtos não comestíveis (resíduos, ossos, couros, sangue, chifres, etc.)		
31. Indicação do tipo de tratamento aplicado aos produtos não comestíveis e condenados	Couros: [ ] salga [ ] terceirizado Resíduos, sangue, condenados: Especifique:	
32. Indicação dos sistemas de aquecimento dos tanques de escaldagem, cozimento, fusão, etc:		
33. Indicação do sistema de produção de água gelada e/ou gelo e de condução		

destes ao local de estocagem e utilização:		
34. Lista de câmaras frias e fábricas de gelo, indicando respectiva temperatura e material:	Câmara fria: Material:	
35. Tipo de pavimentação externa:		
36. Tipo de delimitação da área externa:		
37. 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:		
38. Outras considerações:		
39. Assinatura e carimbo do responsável legal pela empresa:	Assinatura e carimbo do responsável técnico do Médico Veterinário pela empresa:  _____	
40. Visto do Médico Veterinário responsável pelo serviço de inspeção (quando houver):		
41. Local:	Data:	

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

Nota 2: Todas as páginas devem ser rubricadas pelos responsáveis pela empresa.