



**PREFEITURA MUNICIPAL DE INDAIATUBA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**DEPARTAMENTO DE VIGILANCIA SANITÁRIA**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

**ESTABELECIMENTO DE PESCADOS E DERIVADOS**

**ANEXO V**

**Memorial Econômico-Sanitário**

1) Nome do estabelecimento ou proprietário: \_\_\_\_\_

2) Localização:  Urbana  Rural  Expansão Urbana  Suburbana

3) Classificação do Estabelecimento: \_\_\_\_\_

Entrepasto Pescados e Derivados  Entrepasto  Fábrica de Conservas

4) Produtos Fabricados ou a Fabricar:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

5) Procedência da matéria-prima:

Responsável Legal	Nome da Propriedade	Endereço	Qtde KG/Dia	Veterinário (a) Responsável

6) Número de empregados envolvidos no estabelecimento: \_\_\_\_\_

Área(m<sup>2</sup>) do terreno: \_\_\_\_\_

Área(m<sup>2</sup>) construída: \_\_\_\_\_

7) Capacidade de armazenamento e vazão de água:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE INDAIATUBA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**DEPARTAMENTO DE VIGILANCIA SANITÁRIA**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

8) Procedência da água de abastecimento do estabelecimento e sistema de tratamento:

Mina     Poço     Açude     SAAE     Outros: \_\_\_\_\_

9) Equipamentos e aparelhos instalados:

Quantidade e qualificação:

10) Apresentar em fluxograma a produção, desde a entrada da matéria prima até o produto final.

11) Área de Manipulação:

Descrever métodos e equipamentos utilizados para controle de temperatura.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE INDAIATUBA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**DEPARTAMENTO DE VIGILANCIA SANITÁRIA**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

**Memorial Descritivo da Construção**

12) Destino e meios empregados para depuração das águas servidas e esgotos, antes do lançamento nos curso d' água: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

13) Sistemas de ventilação e iluminação (natural ou artificial): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

14) Sistema de proteção usado contra moscas e outros insetos:

Telas     Cortinas de Ar     Outros: \_\_\_\_\_

16) Sistema de refrigeração usado:

Câmara Fria

Quantidade:

Qualificar:

17) Piso do Estabelecimento:

Cerâmica Vidrada     Cerâmica Industrial     Outros: \_\_\_\_\_

18) Paredes do Estabelecimento:

Pé direito com \_\_\_\_\_ metros

Azulejos brancos até \_\_\_\_\_ de altura do piso

Azulejos brancos até o teto

Lisas e pintadas com tinta branca lavável e impermeável

Outros: \_\_\_\_\_



**PREFEITURA MUNICIPAL DE INDAIATUBA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**DEPARTAMENTO DE VIGILANCIA SANITÁRIA**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

19) Cobertura e forro do estabelecimento:

- Laje pintada com tinta lavável e impermeável
- Telha de amianto com vedação total na junção com as paredes
- Telha de alumínio com vedação total na junção com as paredes
- Telha de barro com forro de madeira pintado com tinta branca lavável e impermeável
- Outros: \_\_\_\_\_

20) Aberturas nas paredes:

- Janelas teladas
- Portas teladas
- Outros: \_\_\_\_\_

21) Separação entre área externa e área interna do estabelecimento:

- Sim       Não

Descrever: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

22) Barreira Sanitária:

- Lava Botas       Lava Mãos

Descrever: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

23) Depósito de Embalagem:

- Embalagem Primária       Embalagem Secundária



**PREFEITURA MUNICIPAL DE INDAIATUBA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**DEPARTAMENTO DE VIGILANCIA SANITÁRIA**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

24) Sanitários e Vestiários:

Quantificar:

Qualificar:

25) Depósito de Materiais de Limpeza (DML):

26) Refeitório:

Sim

Não

27) Óculo ou Saída do Produto Final:

Descrever dimensões e material utilizado:

Indaiatuba, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Responsável Legal pelo Estabelecimento

\_\_\_\_\_  
Médico Veterinário Responsável pelo Estabelecimento

Carimbo e assinatura