



## ANEXO 06

### MEMORIAL ECONÔMICO E SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. Nome da firma ou do proprietário: \_\_\_\_\_
2. Nome fantasia do estabelecimento: \_\_\_\_\_
3. Localização do estabelecimento: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ Igaratinga-MG
4. Classificação do estabelecimento: \_\_\_\_\_
5. Produto(s) que pretende trabalhar: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação do(s) produto(s):  
\_\_\_\_\_
7. Procedência da matéria-prima: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
8. Mercado de consumo que pretende abastecer: \_\_\_\_\_
9. Número de funcionários do estabelecimento: \_\_\_\_\_
10. Meio de transporte do produto final: \_\_\_\_\_
11. Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade do(s) reservatório(s), distribuição: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



12. Destino das águas servidas: \_\_\_\_\_

13. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências: \_\_\_\_\_

14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis: \_\_\_\_\_

15. Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos: \_\_\_\_\_

16. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis: \_\_\_\_\_

17. Detalhar o revestimento das mesas, tanques: \_\_\_\_\_

18. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestuário, banheiro e refeitório: \_\_\_\_\_

19. Informar se existem nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro: \_\_\_\_\_

20. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.: \_\_\_\_\_

Igaratinga, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
**Assinatura e carimbo do(a) responsável da empresa**