###### **MEMORIAL DESCRITIVO DA PRODUÇÃO E PPHO**

###### **IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

|  |  |
| --- | --- |
| NOME DO PRODUTOR / RAZÃO SOCIAL | NOME FANTASIA |
|  |  |
| CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO  Leite e derivados Carnes e derivados Ovos e derivados Pescado e derivados Produtos de abelha e derivados | |
| ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO (Rua/Avenida, n°, bairro, município, CEP) | |
|  | |
|  | |
|  | |
| CPF / CNPJ | TELEFONE(S) |
|  |  |
| RESPONSÁVEL LEGAL DA FIRMA (em caso de pessoa jurídica) | |
|  | |

###### **DESCRIÇÃO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 1. **NÚMERO DE EMPREGADOS** | | |
| **Mão de obra familiar** | Masculino | Feminino |
| **Empregados (máximo 5)** | Masculino | Feminino |

|  |
| --- |
| * 1. **DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO DA AGROINDÚSTRIA** |
|  |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| * 1. **PRODUTOS A SEREM FABRICADOS** *(relacionar por ordem dos produzidos em maior quantidade para os produzidos em menor quantidade)* | | | |
| ITEM | PRODUTO | QUANTIDADE (Un./Kg/L)  (APROXIMADO) | FREQUÊNCIA |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| * 1. **PROCEDÊNCIA E TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA** | | | |
| *Informar a procedência/origem da matéria-prima (própria, oriunda de fazendas, indústrias, estabelecimento sob inspeção, apiários, etc.), o tipo de veículo (modelo, se fechado ou aberto, etc.) e o modo de acondicionamento (caixas isotérmicas, carroceria refrigerada, etc.) e de conservação da matéria-prima durante o transporte (resfriado, congelado, in natura, etc.).* | | | |
|  | | | |
|  | | | |
|  | | | |
|  | | | |
|  | | | |

|  |
| --- |
| * 1. **DISPOSIÇÃO DAS INSTALAÇÕES E FLUXO OPERACIONAL** |
| *Listar os setores da agroindústria (sala de fabricação, sala de embalagem, etc.), descrevendo o percurso da matéria-prima até a transformação em produto final e a estocagem. Descrever os demais fluxos operacionais (de pessoas, embalagens, ingredientes, caixas plásticas, etc.)* |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| * 1. **PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE PRODUTOS** |
| *Descrever detalhadamente todo o processo para cada linha de produção (cada produto que irá fabricar), da recepção da matéria-prima até a expedição do produto final; Neste campo devem ser descritas todas as informações do processo de fabricação desde a origem da matéria-prima até o término do processo de produção; Devem ser citados o tempo e temperatura de processamento, equipamentos utilizados, ordem de adição dos ingredientes, etapas de produção, etc.* |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * 1. **MAQUINÁRIOS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS** | | | | | |
| ITEM | DENOMINAÇÃO | CAPACIDADE (quando aplicável) | QUANTIDADE | NATUREZA DO MATERIAL | LOCALIZAÇÃO NA AGROINDÚSTRIA (setor) |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| * 1. **TRANSPORTE DO PRODUTO ELABORADO** |
| *Informar o tipo de veículo e o modo de acondicionamento e de conservação dos produtos elaborados, bem como a quantidade de veículos e suas capacidades individuais, fazendo a diferenciação entre os produtos resfriados, congelados e sem refrigeração.* |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| * 1. **PROCESSOS DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO** |
| *Descrever detalhadamente as etapas de limpeza e higienização de maquinário/equipamentos/utensílios/instalações (como é feito o procedimento, com que produtos, onde, em que momento, etc.).* |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| **2.10. ÁGUA DE ABASTECIMENTO** |
| *Descrever a procedência da água utilizada na agroindústria (poço, companhia de abastecimento, nascente), seu armazenamento e distribuição para o estabelecimento, além do sistema de tratamento utilizado (caso utilize).* |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| **2.11. MÉTODOS IMPEDITIVOS DO ACESSO DE PRAGAS E ODORES INDESEJÁVEIS** |
| *Citar os métodos físicos existentes para impedir o acesso de pragas e odores indesejáveis às instalações (janelas, básculas e exaustores telados, portas com sistema de fechamento automático, ralos sifonados com tampa abre-fecha, cortina de ar, etc.).* |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| **2.12. INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR** |
| *Descrever outras informações que julgar necessárias e que não tenham sido contempladas em outros campos.* |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| LOCAL E DATA | ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO / REPRESENTANTE LEGAL |