



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
CENTRO DE SAÚDE AMBIENTAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

ORIENTAÇÕES PARA A ELABORAÇÃO DO MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO PARA ESTABELECIMENTOS SUJEITOS AO SIM-CURITIBA

Conforme determinação do Artigo 8º, INCISO III, do Decreto nº 70/2002, o estabelecimento comercial que pretende obter registro no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Curitiba deverá apresentar, para a instrução da primeira etapa do processo, o Memorial Econômico-Sanitário que contemple todos os subitens da legislação supracitada. Este documento tem o objetivo de direcionar a aprovação do projeto com a atividade a ser realizada, padronizar a avaliação dos técnicos do SIM-CURITIBA e facilitar a elaboração do Memorial pelo Médico Veterinário Responsável Técnico do estabelecimento, de forma que o processo de aprovação de projeto arquitetônico, também vinculado a primeira etapa de obtenção do registro, seja menos moroso.

OBSERVAÇÕES: cabe salientar que a elaboração deste Memorial deve ser realizada pelo profissional Médico Veterinário por se tratar de questões técnicas. Todas as informações declaradas neste memorial devem estar de acordo com o previsto no projeto arquitetônico, não serão aceitas informações divergentes. Para o atendimento do disposto neste memorial descrever somente aos ambientes de interesse ao SIM- CURITIBA. Não citar áreas que não são de interesse ao SIM-CURITIBA. Ex: panificadora de supermercados, fiabreria...

Para melhor compreensão:

1. O texto grafado em cor **marrom** é idêntico ao que consta da legislação.
2. O texto grafado em cor **azul marinho** é a explicação do item sob o entendimento do SIM-CURITIBA;
3. O texto grafado em cor **verde** é o exemplo de formatação e de como podem ser descritos os itens.

- a) Identificação da empresa: razão social, nome fantasia, endereço completo com indicação da rua, número predial, bairro, CEP, telefone, fax, e- mail;
- b) Identificação do proprietário ou seu representante legal, com indicação do nome completo, RG e CPF;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
CENTRO DE SAÚDE AMBIENTAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

c) **Classificação do estabelecimento;**

Conforme ramos de atividade econômica do Alvará de Funcionamento ou da Consulta Prévia de Viabilidade (CPV), que deve esta anexa ao processo para análise de projeto arquitetônico, e desde que haja compatibilidade com a classificação dos estabelecimentos (artigo 25 do Decreto nº 70/02).

d) **Atividades que serão realizadas pelo estabelecimento, capacidade média de produção e capacidade instalada de produção;**

Para atender este item o responsável legal do estabelecimento é quem deve esclarecer ao responsável pela elaboração do memorial quais as atividades que pretende desenvolver na área física que envolve o SIM-CURITIBA. Com estas informações serão previstas as adequações necessárias, fluxos, volumes e capacidades de produção.

As capacidades médias de produção (produção que pode ser obtida com determinado processo ou equipamento durante dado intervalo de tempo) de cada um dos diferentes produtos e subprodutos que a empresa pretende manipular, transformar, fracionar, embalar, armazenar e/ou distribuir.

Capacidade instalada pode ser traduzida como o limite da produção ou a capacidade máxima de produção de uma fábrica. É a quantidade de unidades de produto que as máquinas e equipamentos instalados são capazes de produzir

EXEMPLO:

1. Capacidade média de produção do açougue: 300 kg/dia, das quais:
 - 100 kg de carne bovina: 50 kg em cortes para autosserviço e/ou 50 kg para fabricação de produtos cárneos.
 - 100 kg de carne suína: 70 kg em cortes para autosserviço e/ou 30 kg para fabricação de produtos cárneos.
 - 100 kg de carne de ave todo destinado ao autosserviço.
2. Capacidade média de produção da peixaria: 100 kg/dia, das quais....

EXEMPLO:

Capacidade instalada do açougue: 500 kg/dia

Capacidade instalada da peixaria: 300 kg/dia



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
CENTRO DE SAÚDE AMBIENTAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

e) Relação completa dos produtos e subprodutos que a empresa manipula, transforma, fraciona, embala, armazena e/ou distribui;

Neste item estão listadas as matérias primas que serão utilizadas, e de cada produto que vai elaborar.

EXEMPLO:

CARNES IN NATURA RESFRIADAS		
MATÉRIA PRIMA	AUTOSSERVIÇO	FABRICAÇÃO
Dianteiro bovino	Cortes finais derivados da desossa bovina	Cortes bovinos temperados
Costela bovina		
Coxão s/ lombo		Cortes bovinos recheados
Barra de filé		
Prancha suína	Cortes derivados da desossa da prancha suína	Carne suína recheada com e sem osso
Aves inteiras	Cortes resfriados de aves	
	Cortes temperados resfriados	
Carne de ovino	Cortes resfriados de ovino	

OBSERVAÇÃO: os estabelecimentos de comércio varejistas (autosserviço) não realizam a fabricação, neste caso citar somente o autosserviço.

Procedência da matéria-prima:

Listar, ou no mínimo fazer uma previsão dos fornecedores, já que não haverá comércio de produtos de origem animal sem registro nos órgãos competentes (SIF, SIP*, SIM-CURITIBA*).

*Os órgãos de inspeção de outros estados, bem como de outros municípios não tem autorização para comercialização no município de Curitiba.

- f) Relação completa de máquinas e equipamentos utilizados nos setores, desde o recebimento até a entrega do produto acabado,
- h) Ventilação e iluminação (natural e artificial) nas diversas dependências;
- i) Mesas: material empregado;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
CENTRO DE SAÚDE AMBIENTAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

j) **Vestiários: informar sobre a localização, separação por sexo, armários individuais e chuveiros;**

k) **Refeitório: informar sobre a sua existência e localização;**

O refeitório, têm por função o servimento de refeições preparadas no local e consumo; o que implica na existência de cozinha. No caso de empresas que possuem contrato de prestação de serviço terceirizado para alimentação dos funcionários, ou que dispensam seus funcionários durante o intervalo de refeições, o espaço destinado ao consumo de alimentos será denominado “copa”; e neste caso não há necessidade de prever cozinha, mas tão somente local e equipamentos para um rápido aquecimento dos alimentos e pia para a higiene de utensílios.

l) **Instalações frigoríficas, informar capacidade e finalidade das câmaras, sistema de refrigeração e temperaturas de armazenamento;**

Deve ser esclarecido qual é a capacidade dos equipamentos de refrigeração empregados nas atividades do SIM-CURITIBA, já que é informação vinculada às de capacidade média de produção e capacidade instalada do estabelecimento. Para contemplar as temperaturas de armazenamento, esclarecer as temperaturas de funcionamento do equipamento e não do alimento armazenado, a qual já é de amplo conhecimento.

EXEMPLO:

Câmara de congelamento: -25°C (pois armazena produtos que necessitam temperaturas de -12°C ou mais frio para sua adequada conservação). Câmara de carnes: de -2° a 2°C (pois armazena produtos que necessitam temperaturas de até 7°C para sua adequada conservação).

m) **Climatização das áreas de manipulação de produtos refrigerados;**

Climatização das áreas de manipulação de produtos refrigerados; Conforme Artigo 21, Inciso II, alínea i), do Decreto nº 70/2002, as áreas climatizadas deverão funcionar a temperaturas de 16°C. Caracterizar o equipamento de climatização e esclarecer a sua temperatura de funcionamento, para que o ambiente esteja a temperatura de 16°C.

n) **Número total de funcionários, por sexo;**

A declaração é referente ao número total de funcionários, e não somente daquelas pessoas que atuam nas áreas de interesse ao SIM-CURITIBA, haja vista a imperatividade de cumprimento das normas de proteção à saúde do trabalhador, no caso dos vestiários e sanitários serem de uso comum com funcionários de outras áreas. Ex: autosserviço de supermercados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
CENTRO DE SAÚDE AMBIENTAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

o) Equipamentos de Proteção Individual - EPI's, a serem utilizados pelos funcionários;

Os EPI's declarados serão aqueles pertinentes à execução das atividades do SIM-CURITIBA, cabe salientar a importância do cumprimento das normas de proteção à saúde dos trabalhadores.

p)Tipos e características dos veículos utilizados no transporte dos produtos recebidos e/ou expedidos.

No caso de fabricações e comércios atacadistas é obrigatório prever as características do veículo para expedição por ser pertinente aos CNAEs pretendidos. Para os estabelecimentos varejistas, este item não será explicado, bastando uma declaração de que não haverá transporte.