



ESTADO DO MARANHÃO  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA  
AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MARANHÃO  
DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO SANITÁRIA ANIMAL  
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO ANIMAL  
**MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO**

**01 IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

01. RAZÃO SOCIAL	02. CNPJ/CPF/DAP
03. ENDEREÇO	
04. CONTATO (TELEFONE, E-MAIL, WHATSAPP...)	
05. NOME FANTASIA Contêiner Mel	06. CATEGORIA ESTABELECIMENTO Unidade de Extração e Beneficiamento de Produtos das Abelhas

**02 PROPRIETÁRIO/RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO**

07. NOME	08. CONTATO
09. RG	10. CPF

**03 CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

11. DENOMINAÇÃO Unidade de Extração e Beneficiamento de Produtos das Abelhas
--

**04 RESPONSÁVEL TÉCNICO**

12. NOME A definir		
13. CPF	14. RG	15. CRMV

**05 CAPACIDADE DO ESTABELECIMENTO (APROXIMADA, MÁXIMA,  
MÉDIA)**

16. RECEBIMENTO	17. ESTOCAGEM	18. CAPACIDADE DE PRODUÇÃO
512kg/dia	512kg/dia	512kg/dia

**06. PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA PRIMA E FORMA DE CONSERVAÇÃO  
(RESFRIADO, CONGELADO, IN NATURA, ETC), MEIO DE TRANSPORTE**

19 DESCRIÇÃO
--------------



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA**  
**AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MARANHÃO**  
**DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO SANITÁRIA ANIMAL**  
**COORDENADORIA DE INSPEÇÃO ANIMAL**

A matéria prima será obtida de colmeias instaladas nos apiários pertencentes aos membros da associação de apicultores aonde será instalado a Unidade de Extração de Mel. As melgueiras serão transportadas em carro do tipo caminhonete até a unidade de Extração e Beneficiamento de Mel. O veículo no dia anterior ao transporte das melgueiras, será higienizado, o assoalho do carro será revestido com lona plástica e será utilizada também lona plástica para cobrir as melgueiras evitando assim, a contaminação do mel por poeira. A matéria-prima será transportada sob a forma in natura e será fornecida pelos apicultores locais.

**07. PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR**

20. PRODUTO	21. PRODUÇÃO (QTD/dia, mês, ano)	22. UNIDADE DE MEDIDA
Mel centrifugado, decantado e envasado em garrafas e em baldes de 25 kg	512 kg/dia	Quilos

**08. NÚMERO ESTIMADO DE EMPREGADOS**

23. HOMENS (QTD) 02	24. MULHERES (QTD) 02
25. TIPO DE EMPREGADO Mão de obra familiar.	

**09. MERCADO DE CONSUMO E MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO**

26. DESCRIÇÃO O mel extraído será condicionado em garrafas plásticas de 250ml, 500ml e 1000 ml e em baldes atóxicos próprios para o envase do mel, será transportado em caminhonete para ser comercializado no mercado local e regiões circunvizinhas dentro do estado.
--

**10. DESCRIÇÃO DE MAQUINÁRIOS, EQUIPAMENTOS, MESAS E UTENSÍLIOS**

27. DENOMINAÇÃO, DESCRIÇÃO E DIMENSÃO	28. QUANT	29. CAPAC. TOTAL
---------------------------------------	-----------	------------------



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA**  
**AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MARANHÃO**  
**DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO SANITÁRIA ANIMAL**  
**COORDENADORIA DE INSPEÇÃO ANIMAL**

Mesa Desoperculadora em aço inox	01	80 quadros
Mesa para Embalagem do Mel	01	
Centrífuga elétrica em aço inox pequena	01	64 quadros
Decantadores pequenos	03	200 quilos
Envasadora	01	500 quilos/hora
Balde Inox	02	25 Kg
Garfos desoperculadores	05	
Peneira inox	02	
Bandejas inox	04	
Estrados	19	
Estante de Inox (0,90 x 0,40cm)	01	
Armário para guarda de produtos de limpeza de uso diário	01	
Armário para guarda de embalagens	01	

**11. NATUREZA DO PISO, MATERIAL, ALTURA DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES**

**30 DESCRIÇÃO**

O piso será do tipo cerâmico. As paredes serão revestidas até o pé-direito com painel termo acústico de 50 mm feito com aço laminado nas extremidades e dentro possui o PIR (polisocianureto) um polianureto especial, sendo este lavável.

**12. JANELAS, PORTAS, TETO, SISTEMA DE BLOQUEIO SANITÁRIO, CONTROLE DE VETORES**

**31. DESCRIÇÃO**

As janelas serão de alumínio e vidro protegidas por telas milimétricas. As portas serão de alumínio. O teto de toda a indústria será de painel termo acústico (PIR) de 30 mm. O bloqueio sanitário será constituído de tapete sanitário, lavatório de mãos, sabão líquido, papel toalha e lixeira com tampa com acionamento pedal.



ESTADO DO MARANHÃO  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA  
AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MARANHÃO  
DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO SANITÁRIA ANIMAL  
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO ANIMAL

**13. VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO (NATURAL E ARTIFICIAL)**

**32. DESCRIÇÃO**

O estabelecimento possui iluminação e ventilação natural por meio de janelas de vidro revestidas por telas milimétricas. O estabelecimento também possui iluminação artificial por meio de lâmpadas fluorescentes com proteção contra estilhaços e ventilação artificial por meio de ar condicionado na área de processamento.

**14. BANHEIROS/VESTUÁRIOS/INSTALAÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS(ANEXO)**

**33. DESCRIÇÃO**

Em um dos containers de 6 metros, haverá um vestiário com três cabines, higiênicas, sendo duas cabines com um vaso sanitário cada uma e lixeira pequena com tampa com acionamento pedal e uma cabine com chuveiro. No mesmo espaço do banheiro haverá um armário para guarda de uniformes, uma pia, papel toalha e uma lixeira com tampa com acionamento pedal.

**15. DEPÓSITO DE EMBALAGEM, DE MATÉRIAS PRIMAS, CONDIMENTOS E UTENSÍLIOS, ADMINISTRAÇÃO**

**34. DESCRIÇÃO**

Haverá uma sala para estoque de embalagens plásticas de 250 ml, 500ml e 1000 ml e baldes atóxicos.  
Os utensílios utilizados diariamente no processamento do mel serão limpos antes e após a atividade e guardados em armário de inox, dispostos na área de extração, no espaço destinado a higienização desses utensílios.

**16. SISTEMA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA**

**35. DESCRIÇÃO**



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA**  
**AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MARANHÃO**  
**DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO SANITÁRIA ANIMAL**  
**COORDENADORIA DE INSPEÇÃO ANIMAL**

A água será proveniente de poço artesiano. Haverá 2(duas) caixas d'aguas com capacidade para 5000 litros cada uma.

Antes da entrada na caixa d'agua será instalada uma bomba dosadora de cloro. Serão realizadas duas coletas da água proveniente do poço artesiano para posterior exame microbiológico na UEMA.

## **17. DESTINO DADO ÀS ÁGUAS SERVIDAS**

### **36. DESCRIÇÃO**

Serão instaladas caixas coletoras no estabelecimento para o recebimento de resíduos e destas serão carreados para o meio externo por tubulação protegida que se comunicará com a fossa séptica. No setor administrativo serão instaladas também caixas coletoras para recebimento de resíduos e da mesma forma, destas serão carreados para o meio externo por tubulação protegida que se comunicará com a fossa séptica.

## **18. PROCESSO DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO**

### **37. DESCRIÇÃO**

A higienização do entreposto e dos equipamentos será realizada sempre antes das atividades de processamento do mel, assim como ao final destas.

A higienização será feita com produtos neutros e sem cheiros, a água a ser utilizada na limpeza será proveniente da caixa d'agua. Os produtos utilizados na limpeza e na higienização dos ambientes e equipamentos (sabão, detergentes e desinfetantes) serão procedentes de fabricante idôneo e cujo uso na indústria de alimentos seja autorizado pelo órgão competente.

Os materiais de limpeza de uso diário serão guardados no armário presente na barreira sanitária

## **19. SEPARAÇÃO ENTRE ÁREA SUJA E ÁREA LIMPA**

### **38. DESCRIÇÃO**



ESTADO DO MARANHÃO  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA  
AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MARANHÃO  
DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO SANITÁRIA ANIMAL  
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO ANIMAL

A separação entre as áreas suja e limpa será feita por meio de parede inteira e óculos.

**20. INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS (TIPO – FREEZER OU CÂMARA)**

**39. DESCRIÇÃO**

Não se aplica

**21. FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO (DE CADA PRODUTO)**

**40. DESCRIÇÃO**

O mel enquanto matéria-prima chegará no entreposto, em melgueiras. Após a chegada das melgueiras na recepção da unidade de extração e beneficiamento, estas passarão por óculo para a sala de extração onde serão retirados os quadros e retornarão por outro óculo. Na área de processamento os quadros serão levados para a mesa desoperculadora para serem desoperculados. Os quadros desoperculados serão colocados na centrifuga, que em seguida será filtrado com o auxílio de uma peneira que estará sobre o balde de inox de 25kg. O mel armazenado no balde será levado para os decantadores, onde passarão o mínimo de 48hs e depois seguirá para posterior envase em bisnagas de 250 ml, 500 ml e 1000 ml e em baldes atóxicos que em seguida passarão por meio de um óculo para a área de estoque e expedição e nesta serão colocados em cima de estrados até a sua posterior expedição.

**22. CURRAIS E ANEXOS (PAVIMENTAÇÃO, DECLIVE, BEBEDOURO, PLATAFORMA DE INSPEÇÃO...)**

**41. DESCRIÇÃO**

Não se aplica

**23. OBSERVAÇÃO COMPLEMENTAR**

**42. DESCRIÇÃO**

Não se aplica

**24. SERVIÇO DE INSPEÇÃO**

**43. DESCRIÇÃO DAS INSTALAÇÕES DESTINADA AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO**



ESTADO DO MARANHÃO  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA  
AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MARANHÃO  
DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO SANITÁRIA ANIMAL  
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO ANIMAL

Em um dos containers de 6 metros haverá uma sala destinada ao Serviço de Inspeção Estadual. A sala do SIE conterá um armário, uma mesa e duas cadeiras.

**25. AUTENTICAÇÃO**

44. DATA	45. CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
46. DATA	47. NOME E ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO OU RESPONSÁVEL LEGAL