



RESOLUÇÃO Nº 004/2025

Aprova os modelos de memorial econômico sanitário e memorial descritivo de instalações e equipamentos para estabelecimentos que solicitem registro / registrados na Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco (ADAGRO)

A DIRETORIA PRESIDENTE DA AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE PERNAMBUCO - ADAGRO, no uso das atribuições Legais e ;

Considerando a necessidade de padronização dos formulários adotados no serviço de inspeção estadual;

RESOLVE:

Art. 1º Instituir os modelos de memorial econômico sanitário e memorial descritivo de instalações e equipamentos para estabelecimentos que solicitem registro/registrados na Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco (ADAGRO).

Art. 2º Os estabelecimentos que solicitarem registro inicial deverão apresentar os formulários de memorial econômico sanitário e memorial descritivo de instalações e equipamentos conforme modelos anexos ao enviar a documentação necessária para registro inicial.

Art. 3º Estabelecimentos registrados deverão apresentar os formulários atualizados no ato da renovação do registro dos estabelecimentos.

Art. 4º Estabelecimentos que solicitem alteração de instalações, equipamentos e/ou fluxo sanitário devem apresentar os formulários atualizados junto ao projeto com alteração de instalações, equipamentos e/ou fluxo sanitário.

Vania Lucia de Assis Santana
Diretora - Presidente

ANEXO I

Memorial econômico-sanitário

1. Identificação do estabelecimento		
Razão Social:		
Nome fantasia:		
Endereço:		
Município:	UF:	CEP:
Telefone:	Email:	

2. Solicitação		
<input type="checkbox"/> Registro inicial	<input type="checkbox"/> Alteração das instalações e equipamentos	<input type="checkbox"/> Atualização

3. Categoria do estabelecimento
<input type="checkbox"/> Carne e derivados
<input type="checkbox"/> Leite e derivados
<input type="checkbox"/> Pescado e derivados
<input type="checkbox"/> Ovos e derivados
<input type="checkbox"/> Produtos de abelha e derivados
<input type="checkbox"/> Armazenagem

4. Classificação do estabelecimento

5. Estabelecimento e produtos
Classificação oficial do estabelecimento:
Atividades que serão realizadas pelo estabelecimento:
Dias e horários previstos para funcionamento:
Número aproximado de funcionários:
EPI's a serem utilizados pelos funcionários:
Descrição dos uniformes, cores dos uniformes de cada setor, sistema de higienização, frequência de troca de uniformes:
Espécies que pretende abater/processar, produtos que pretende processar:

Capacidade de abate/processamento: Capacidade média e Instalada de produção
Método de insensibilização (quando aplicável):
Procedência da matéria prima:
Meio de transporte da matéria prima e produtos acabados (tipo de veículo, tipo de isolamento térmico, sistema de refrigeração):
Produtos que pretende fabricar e capacidade diária de produção pretendida para cada produto:
Forma de armazenamento dos produtos impróprios para o consumo (ex: produtos com defeitos que retornam do varejo, produtos vencidos etc.):
Sistema de coleta de resíduos de produção (sangue, penas, escamas, cascas de ovos, vísceras, ossos, soro, sebo, etc.) informando o tempo de depósito, forma de armazenamento, forma de carregamento, destinação dos resíduos; informar o tipo de tratamento dos subprodutos:
Descrição dos esterilizadores de facas e serras, informando temperatura da água, quantidade e localização.

6. Proprietário/Responsável legal do estabelecimento	
Data:	<div style="text-align: center;"> <div style="border-bottom: 1px solid black; width: 150px; margin: 0 auto;"></div> Assinatura </div>

7. Responsável técnico do estabelecimento	
Data:	<div style="text-align: center;"> <div style="border-bottom: 1px solid black; width: 150px; margin: 0 auto;"></div> Assinatura/CRMV/carimbo </div>

ANEXO II

Memorial descritivo de instalações e equipamentos

1. Identificação do estabelecimento
Razão Social:
Nome fantasia:
Endereço:

Município:	UF:	CEP:
Telefone:	Email:	

2. Solicitação		
() Registro inicial	() Alteração das instalações e equipamentos	() Atualização

3. Categoria do estabelecimento
() Carne e derivados
() Leite e derivados
() Pescado e derivados
() Ovos e derivados
() Produtos de abelha e derivados
() Armazenagem

4. Classificação do estabelecimento

5. Instalações e equipamentos
Altura do pé direito de todas as seções, tipo e altura do forro (se houver), material utilizado no piso, se o piso tem inclinação para o perfeito escoamento das águas de lavagens, natureza das paredes divisórias das diversas seções, natureza do material de revestimento, (se lavável ou não).
Informações quanto às dependências do estabelecimento, esclarecendo a finalidade delas, a condição de iluminação (solar e artificial), climatização/ventilação natural, número de janelas, portas, indicação das dimensões.
Mencionar todos os equipamentos existentes no estabelecimento.
Descrição dos maquinários, equipamentos, mobiliários e utensílios, informando o número e relacionando por área de utilização (de acordo com a planta aprovada):
Bloqueio sanitário: descrição do lavador de botas, lavatório de mãos e tapete sanitário quando aplicável. Em abatedouros frigoríficos prever bloqueio sanitário de acesso à área limpa e bloqueio sanitário de acesso à área suja:
Descrição dos lavatórios de mãos das áreas de produção:
Forma de armazenamento das embalagens primárias e secundárias, rótulos, ingredientes, produtos de limpeza (prateleiras, estrados ou outros):
Ventilação e Iluminação, natural ou artificial, nas diversas dependências:
Informar o sistema de exaustão, quando aplicável em áreas de geração de calor:

Refeitório, existência e localização:
<p>Descrever condições de armazenamento e estocagem. Descrever mencionando capacidade e utilização ou não de frio industrial.</p> <p>Instalações de frio (câmaras frigorificadas, salas climatizadas), informar o tipo do sistema de climatização, capacidade das câmaras (metro cúbico, toneladas de alimentos, meias carcaças), dimensões, temperatura (máxima e mínima), finalidade, posição dos visores de temperatura:</p> <p>Existência de uso de amônia e descrição de seus devidos cuidados:</p>
<p>Vestiários e sanitários: Vestiários separados dos sanitários. Informar o número e tipo de lavatórios de mãos, tipo de torneiras e tipo de secagem de mãos, modelo dos recipientes de sabonete líquido, lixeira com tampa de acionamento não manual, tipo de armários individuais: Localização e existência</p>
Descrever fontes produtoras de vapor, quando aplicável.

6. Água de abastecimento e águas residuais
Procedência
Volume de vazão
Sistema de tratamento:
Quantidade e capacidade dos reservatórios:
Descrever como ocorrerá a destinação das águas residuais, rede de esgoto e estação de tratamento, quando aplicável.

6. Proprietário/Responsável legal do estabelecimento	
Data:	<div style="border-bottom: 1px solid black; width: 150px; margin: 0 auto;"></div> Assinatura

7. Responsável pelo projeto	
Data:	<div style="border-bottom: 1px solid black; width: 150px; margin: 0 auto;"></div> Assinatura/carimbo



Documento assinado eletronicamente por **Vania Lucia Santana registrado(a) civilmente como Vania Lucia de Assis Santana**, em 15/04/2025, às 16:09, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.pe.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **65704853** e o código CRC **9CA287DF**.

AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DE PERNAMBUCO

Av. Caxangá, 2200, - Bairro Cordeiro, Recife/PE - CEP 50.711-000, Telefone: (81) 3181-4511