|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **MEMORIAL TECNOLÓGICO E SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO - MTSE** | | | | |
| **I - DADOS GERAIS** | | | | |
| **1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO** | | | | |
| **1.1. Nome ou Razão Social:** |  | | | |
| **1.2. Nome Fantasia:** |  | | | |
| **1.3. CNPJ ou CPF:** |  | | | |
| **1.4. Nome do Responsável pelo estabelecimento:** |  | | | |
| **1.5. CPF do responsável:** |  | | | |
| **1.6. Tipo de vínculo com o imóvel: (Alugado, Arrendado, Comodato, Próprio, Outro)** |  | | | |
| **1.7. CONTATO (telefone, e-mail e endereço para correspondência):** |  | | | |
| **2. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:** | | | | |
| **2.1. Georreferenciamento (UTM ou G/M/S):** | **2.1.1. Latitude (Graus, Minutos, Segundos): (Norte ou Sul)** | | **2.1.2. Longitude (Graus, Min., Seg.): (Leste ou Oeste)** | |
|  |  |  |  |
| **2.2. Logradouro:** |  | | | |
| **2.3. Bairro:** |  | | **2.4. CEP:** |  |
| **2.5. Município:** |  | | **2.6. UF:** |  |
| **3. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:** | | | | |
| **3.1. Área(s):**  **(Carne, Pescado, Ovos, Leite, Produtos de Abelhas, Armazenagem)** | **3.2. Classificação(ões) do estabelecimento, conforme TABELA 01** | | | |
|  |  | | | |
|  |  | | | |
| **4. ESPÉCIES ANIMAIS E CAPACIDADES:** | | | | |
| **4.1. Espécies que pretende abater/processar:** | | **4.2. Capacidade Abate/Processamento** | | **4.3. Unidade de medida (Animal/hora, Kg/dia,**  **Litro/dia, Dúzias/hora)** |
|  | |  | |  |
|  | |  | |  |
|  | |  | |  |
|  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **II - DETALHES DO TERRENO E PROJETO** | | | | | | | | | | | | | | |
| **5. DETALHES DO TERRENO** | | | | | | | | | | | | | | |
| **5.1. Área total do terreno:** |  | | | **M2** | **5.2. Área a ser construída:** | | | | |  | | | | **M2** |
| **5.3. Área útil:** |  | | | **M2** | **5.4. Recuo do alinhamento da rua:** | | | | |  | | | | **M2** |
| **5.5. Existência de edificação industrial:** | ( )SIM ( )NÃO | | | | **5.6. Existência de edificações limítrofes** | | | | | ( )SIM ( )NÃO | | | | |
| **5.7. Delimitação do perímetro industrial:** |  | | | | | | | | | | | | | |
| **5.8. Descrição ou perfil do terreno:** |  | | | | | | | | | | | | | |
| **5.9. Facilidade de escoamento das águas pluviais:** |  | | | | | | | | | | | | | |
| **5.10. Destino das águas residuais e Rede de esgoto:** |  | | | | | | | | | | | | | |
| **5.11. Forma de acesso:** |  | | | **5.12. Tipo de Localização (Rural, urbana ou suburbana):** | | | | | |  | | | | |
| **5.13. Fontes de mau cheiro:** |  | | | | | | | | | | | | | |
| **6. TIPO DE PAVIMENTAÇÃO EXTERNA (área de trânsito de veículos e de pessoas)** | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| **III - ÁGUA DE ABASTECIMENTO E INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS** | | | | | | | | | | | | | | |
| **7. ÁGUA DE ABASTECIMENTO** | | | | | | | | | | | | | | |
| **7.1. Fonte produtora: (poço/rede pública/água de superfície)** | | **7.2. Vazão (m³/hora)** | | | | | | | **7.3. Capacidade do reservatório (m³)** | | | | | |
|  | |  | | | | | | |  | | | | | |
| **8. INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS** | | | | | | | | | | | | | | |
| **8.1. Instalações industriais (consultar tabela de instalações** | **8.2. Capacidade** | **8.3. Unidade Medida** | **8.4. Temp. de Operação (°C)** | | | **8.5. Pé-direito (m)** | | **8.6. Material e declividade do piso** | **8.7. Revestimento das paredes** | | | **8.8. Material das portas, janelas, esquadrias** | | **8.9. Material do Forro** |
|  |  |  |  | |  | | |  |  | | |  | |  |
|  |  |  |  | |  | | |  |  | | |  | |  |
|  |  |  |  | |  | | |  |  | | |  | |  |
|  |  |  |  | |  | | |  |  | | |  | |  |
| **IV - MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS** | | | | | | | | | | | | | | |
| **9. LISTAGEM DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS** | | | | | | | | | | | | | | |
| **9.1. Máquina e Equipamento** | | | | | | | **9.2. Quantidade** | | | | **9.3. Capacidade** | | **9.4. Unidade Medida** | |
|  | | | | | | |  | | | |  | |  | |
|  | | | | | | |  | | | |  | |  | |
|  | | | | | | |  | | | |  | |  | |
|  | | | | | | |  | | | |  | |  | |
|  | | | | | | |  | | | |  | |  | |
|  | | | | | | |  | | | |  | |  | |
|  | | | | | | |  | | | |  | |  | |
|  | | | | | | |  | | | |  | |  | |
|  | | | | | | |  | | | |  | |  | |
|  | | | | | | |  | | | |  | |  | |
|  | | | | | | |  | | | |  | |  | |
|  | | | | | | |  | | | |  | |  | |
|  | | | | | | |  | | | |  | |  | |
|  | | | | | | |  | | | |  | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **V - MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS** | | | | | | |
| **10. MATÉRIAS-PRIMAS** | | | | | | |
| **10.1. Tipos de matérias-primas** | | | **10.2. Meios de transporte** | | **10.3. Procedência** | |
|  | | |  | |  | |
|  | | |  | |  | |
|  | | |  | |  | |
|  | | |  | |  | |
|  | | |  | |  | |
| (Inserir mais linhas se necessário) | | |  | |  | |
| **11. PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR** | | | | | | |
| **11.1. Área:**  **(Carne, Pescado, Ovos, Leite, Produtos de Abelhas, Armazenagem)** | **11.2. Categoria** | **11.3. Produto padronizado** | **11.4. Forma de Conservação**  **(Vivo (a), Fresco (a), Congelado (a), Resfriado (a), Ambiente)** | **11.5. Finalidade (Comestível ou não-comestível)** | **11.6. Quantidade diária** | **11.7. Unidade**  **(Kg, Ton, L, Dúzias)** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **VI - OUTRAS INFORMAÇÕES** | | |
| **12. FUNCIONÁRIOS** | | |
| **12.1. Turno de produção/abate (Matutino, Vespertino ou Noturno)** | **12.2. Sexo (Feminino ou Masculino)** | **12.3. Quantidade** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **13. PROCESSO DE ABATE/ PRODUÇÃO** | | |
|  | | |
|
| **14. DESCRIÇÃO DA SALA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (Nos casos que se aplica)** | | |
|  | | |
| **15. BARREIRAS FÍSICAS CONTRA PRAGAS** | | |
|  | | |
| **16. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES: (ex: Informações sobre laboratório próprios e/ou terceirizados, as respectivas análises laboratoriais; lavanderia- própria ou terceirizada)** | | |
|  | | |
|
|
|
| **ASSINATURAS E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS** | | |
| **Representante Legal do estabelecimento** | **Responsável Técnico do estabelecimento** | |
|  |  | |
| **Data e Local:** | **Data e Local:** | |