



# MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO

SIM/POA  
CIM-AMFRI  
FOR 03-01

Versão 1

## 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)



# MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO

SIM/POA  
CIM-AMFRI  
FOR 03-01

Versão 1


## II - DETALHES DO TERRENO E PROJETO

### 5. DETALHES DO TERRENO

5.1. Área total do terreno:		M <sup>2</sup>	5.2. Área a ser construída:		M <sup>2</sup>
5.3. Área útil:		M <sup>2</sup>	5.4. Recuo do alinhamento da rua:		M <sup>2</sup>
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 (m <sup>3</sup> /hora)	7.3. Capacidade do reservatório (m <sup>3</sup> )



## MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO

SIM/POA  
CIM-AMFRI  
FOR 03-01

Versão 1

### 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



# MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO

SIM/POA  
CIM-AMFRI  
FOR 03-01

Versão 1

(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

--



## MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO

SIM/POA  
CIM-AMFRI  
FOR 03-01

Versão 1

### 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: