**MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO - MTSE**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **I – DADOS GERAIS** | | | | | | | | |
| **1. DADOS DO ESTABELECIMENTO** | | | | | | | | |
| 1.1 Nome/Razão Social: | | | | | | | | |
| 1.2 CNPJ/CPF: | | | 1.3 Insc. Estadual: | | | | 1.4 Insc. Municipal (quando houver): | |
| 1.5 Classificação: | | | | | | | | |
| 1.6 Telefone: | | | | 1.7 E-mail: | | | | |
| **2. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO** | | | | | | | | |
| 2.1 Endereço: | | | | | | | | |
| 2.2 Distrito/Bairro: | | | | | | | 2.3 Município: | |
| 2.4 CEP: | | | | | | | 2.5 UF: | |
| 2.6 Complemento: | | | | | | | | |
| **II – DETALHES DO TERRENO, PROJETO E ÁGUA DE ABASTECIMENTO** | | | | | | | | |
| **3. DETALHES DO TERRENO** | | | | | | | | |
| 3.1 Área total do terreno (m²): | | | | 3.2 Área a ser construída (m²): | | | | |
| 3.3 Área útil (m²): | | | | 3.4 Recuo de ruas, avenidas e estradas (m): | | | | |
| 3.5 Confrontantes e vias de acesso: | | | | | | | | |
| **4. DETALHES DO PROJETO** | | | | | | | | |
| 4.1 SERVIÇOS PRELIMINARES (Descrever sobre limpeza e preparo do terreno: supressão de vegetação (autorização de órgão ambiental competente), aterro e terraplanagem (autorização de órgão ambiental competente), demolições, dentre outros) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.2 PAVIMENTAÇÃO E DELIMITAÇÃO EXTERNA (Descrever qual o material utilizado para pavimentação do pátio (concreto, asfalto, blocos, etc.) e a delimitação das áreas externas (cerca, muro, alambrado, etc.) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.3 PÉ DIREITO (Descrever sobre a altura do pé direito nos diferentes setores, recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.4 COBERTURA/TELHADO (Descrever sobre o material utilizado para a cobertura, incluindo o material utilizado nas vigas/madeiramento nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.5 FORROS (Descrever o material utilizado como forro nos diferentes setores:  recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.6 PORTAS, JANELAS, BÁSCULAS E EXAUSTORES (Informar as dimensões, o material utilizado e a localização nas dependências do estabelecimento) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.7 ESQUADRIAS, BATENTES E MARCOS (Informar as dimensões e os materiais utilizados) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.8 PISOS E RODAPÉS (Descrever como é o material do piso e sua declividade em relação aos ralos e calhas, bem como a presença de ralos sifonados, canaletas e calhas. Informar o material dos rodapés (deve possuir cantos arredondados entre o piso e as paredes) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.9 PAREDES (Informar o material utilizado e a altura da impermeabilização das paredes internas nos diferentes setores do estabelecimento e sobre a pintura utilizada nas paredes externas) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.10 ILUMINAÇÃO, MODELOS DE TOMADAS E FIAÇÃO (Informar as características dos elementos de iluminação, identificar os pontos de iluminação e qual o tipo de proteção das lâmpadas instaladas. Descrever quais os tipos de tomada, se tem ou não proteção contra água, informar ainda sobre a fiação, se são embutidos ou em dutos externos) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.11 VENTILAÇÃO (informar a presença de janelas teladas, exautores e climatização) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.12 FONTE PRODUTORA DE CALOR, BANCO DE ÁGUA GELADA E FÁBRICA DE GELO (Informar o tipo, a localização e a capacidade de produção, quando houver) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.13 INSTALAÇÃO DE ÁGUA E CANALIZAÇÃO (Informar a origem da água de abastecimento (poço, rede pública, água de superfície), o sistema de tratamento, a vazão (m³/hora) e a capacidade dos reservatórios. Informar todos os pontos de água internos e externos. Informar ainda se a canalização é embutida ou externa. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.14 SISTEMA DE ESCOAMENTO DE ÁGUAS RESIDUAIS (Descrever como é o sistema de escoamento das águas residuais (tipo de tratamento e destino) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.15 MÉTODOS EMPREGADOS NO CONTROLE DE PRAGAS (informar os métodos físicos (telas, cortinas de ar, armadilhas luminosas) e químicos (iscas, feromônios, fumigação) existentes para impedir o acesso de pragas, e quem é responsável pelo controle (empresa terceirizada ou o próprio estabelecimento) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.16 DISTÂNCIA DE OUTRAS EDIFICAÇÕES (Informar a distância de outras estruturas como estábulos e residências) | | | | | | | | |
| **EDIFICAÇÃO** | | | | | **DISTÂNCIA** | | | |
|  | | | | |  | | | |
|  | | | | |  | | | |
|  | | | | |  | | | |
|  | | | | |  | | | |
|  | | | | |  | | | |
| 4.17 TEMPO APROXIMADO PARA CONCLUSÃO DA OBRA | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| **III – MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS** | | | | | | | | |
| **5. LISTAGEM DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS** | | | | | | | | |
| **Nº** | **EQUIPAMENTO** | | **MODELO** | **CAPACIDADE** | | **MATERIAL** | **PERÍODO DE USO** | **FABRICANTE** |
| **1** |  | |  |  | |  |  |  |
| **2** |  | |  |  | |  |  |  |
| **3** |  | |  |  | |  |  |  |
| **4** |  | |  |  | |  |  |  |
| **5** |  | |  |  | |  |  |  |
| **6** |  | |  |  | |  |  |  |
| **7** |  | |  |  | |  |  |  |
| **8** |  | |  |  | |  |  |  |
| **9** |  | |  |  | |  |  |  |
| **10** |  | |  |  | |  |  |  |
| **IV – PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR** | | | | | | | | |
| **6. LISTAGEM DE PRODUTOS A SEREM FABRICADOS**  (relacionar por ordem: dos mais produzidos para os menos produzidos) | | | | | | | | |
| **ITEM** | | | **PRODUTO** | **QUANTIDADE (Un./Kg/L)** | | **FREQUÊNCIA** | **CAPACIDADE DIÁRIA MÁXIMA DE PRODUÇÃO** | |
| **1** | | |  |  | |  |  | |
| **2** | | |  |  | |  |  | |
| **3** | | |  |  | |  |  | |
| **4** | | |  |  | |  |  | |
| **5** | | |  |  | |  |  | |
|  | | |  |  | |  |  | |
|  | | |  |  | |  |  | |
|  | | |  |  | |  |  | |
|  | | |  |  | |  |  | |
| **7. PROCEDÊNCIA E TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA**  (Informar a procedência/origem da matéria-prima (própria, oriunda de fazendas, indústrias...) o tipo de veículo (modelo, se é fechado) e o modo de acondicionamento (caixas isotérmicas, carroceria refrigerada) e de conservação da matéria-prima durante o transporte (resfriado, congelado, in natura...) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| **8. MERCADO DE CONSUMO**  (Informar os principais municípios por ordem decrescente de importância, com distância aproximada e qual o meio de transporte utilizado) | | | | | | | | |
| **MUNICÍPIO** | | **DISTÂNCIA** | | | | | **MEIO DE TRANSPORTE** | |
|  | |  | | | | |  | |
|  | |  | | | | |  | |
|  | |  | | | | |  | |
|  | |  | | | | |  | |
| **V – NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS** | | | | | | | | |
| **HOMENS** | | | | | **MULHERES** | | | |
|  | | | | |  | | | |
| **VI – DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO** | | | | | | | | |
|  | | | | |  | | | |
|  | | | | |  | | | |
|  | | | | |  | | | |
|  | | | | |  | | | |
|  | | | | |  | | | |
|  | | | | |  | | | |
| **VII – PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO**  (Descrever detalhadamente as etapas de limpeza e sanitização de maquinário/equipamentos/utensílios/instalações (como é feito o procedimento, com quais produtos, onde e em que momento) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| **VIII – INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES** | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **9. OBSERVAÇÕES** | |
| 9.1 ANEXAR PLANTAS | |
| Situação | Na escala de 1/500 |
| Baixa | Na escala de 1/100 (com layout dos equipamentos) |
| Fachada | Na escala de 1/50 |
| Cortes | Na escala de 1/50 |
| **No caso de agroindústria de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis com layout dos equipamentos.** | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Representante legal do estabelecimento