**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