|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **MEMORIAL TECNOLÓGICO E SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO - MTSE** | | | | |
| **I - DADOS GERAIS** | | | | |
| **1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO** | | | | |
| **1. 1 Nome ou Razão Social:** | (Conforme comprovante do CNPJ ou CPF) | | | |
| **1.2. Nome Fantasia:** | (Conforme Contrato ou Comprovante de Inscrição Estadual) | | | |
| **1.3. CNPJ ou CPF:** |  | | | |
| **1.4 Tipo de vínculo com o imóvel: (Alugado, Arrendado, Comodato, Próprio, Outro)** |  | | (No caso de outro, informe neste campo) | |
| **1.5. CONTATO (telefone, e-mail e endereço para correspondência):** |  | | | |
| **2. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:** | | | | |
| **2.1. Georeferenciamento (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:** | (Conforme documento de localização emitido pela prefeitura municipal) | | | |
| **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 Quadro 5 do POPSIE 001. | | | |
|  |  | | | |
|  |  | | | |
|  |  | | | |
|  |  | | | |
| **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, l**  **Litro/dia, Dúzias/hora)** |
|  | |  | |  |
|  | |  | |  |
|  | |  | |  |
| (Inserir mais linhas se necessário) | |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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:** | | | |  | | | | | **m** |
| **5.5. Existência de edificação industrial: (Sim ou Não)** |  | | | | **5.6. Existência de edificações limítrofes (Sim ou 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:** |  | | **5.13.Tipo de Localização (Rural, urbana ou suburbana):** | | | | | |  | | | | | |
| **5.12. 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** |
|  |  |  | |  | | |  |  | | |  |  | |  |
|  |  |  | |  | | |  |  | | |  |  | |  |
|  |  |  | |  | | |  |  | | |  |  | |  |
|  |  |  | |  | | |  |  | | |  |  | |  |
|  |  |  | |  | | |  |  | | |  |  | |  |
|  |  |  | |  | | |  |  | | |  |  | |  |
| (Inserir mais linhas se necessário) |  |  | |  | | |  |  | | |  |  | |  |
| **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** | |
|  | | | | | |  | | | |  | | |  | |
|  | | | | | |  | | | |  | | |  | |
|  | | | | | |  | | | |  | | |  | |
|  | | | | | |  | | | |  | | |  | |
|  | | | | | |  | | | |  | | |  | |
|  | | | | | |  | | | |  | | |  | |
|  | | | | | |  | | | |  | | |  | |
|  | | | | | |  | | | |  | | |  | |
|  | | | | | |  | | | |  | | |  | |
|  | | | | | |  | | | |  | | |  | |
|  | | | | | |  | | | |  | | |  | |
|  | | | | | |  | | | |  | | |  | |
|  | | | | | |  | | | |  | | |  | |
|  | | | | | |  | | | |  | | |  | |
|  | | | | | |  | | | |  | | |  | |
|  | | | | | |  | | | |  | | |  | |
| (Inserir mais linhas se necessário) | | | | | |  | | | |  | | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 (Conforme POPSIE 02)** | | | | | | |
| **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)** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | (Inserir mais linhas se necessário) |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 SIE** | | | |
|  | | | |
| **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 pela Obra** | **Responsável Técnico do estabelecimento** | |
| (Assinatura e identificação - CPF) | (Assinatura e identificação - CREA/CAU) | (Assinatura e identificação - Registro Conselho ) | |
|
| **Data e Local:** | **Data e Local:** | **Data e Local:** | |