

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 (m ²):	3.2 Área a ser construída (m ²):	
3.3 Área útil (m ²):	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 ($m^3/hora$) 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.	

Local, data.

Representante legal do estabelecimento