

Produto de abelhas e derivados

FORMULÁRIO DE

MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO - MTSE

Secretaria Municipal do Desenvolvimento dos Agronegócios Serviço de inspeção Municipal-SIM

1- INFORMAÇÕES DO ES	TABELECIMENTO				
Nome ou Razão Social:					
	N° do Título o				
Tipo de vínculo com o imóvel:	() Proprietário () Locatário () Outro	·			
Responsável Legal:			CPF:		
Responsável Técnico:			CPF:		
№ Inscrição do Técnico Respor	sável no Conselho de Classe Profissiona	al /UF			
Quantidade de Funcionários: _					
Horário de Funcionamento:					
2 ENDEDECO DO ECTAD	FLECIMENTO				
2- ENDEREÇO DO ESTAB					
Bairro:	CEP:		Município/UF:		
2 CONTATO DO ESTABEI	FCINAFNITO				
3- CONTATO DO ESTABEI					
Telefone: ()	E-mail:				
4- CLASSIFICAÇÃO DO ES	STARELECIMENTO				
4- CLASSII ICAÇAO DO ES	DIADELECTIVILIVIO				
Classificação do Estabelecimento	Subclassificaç	ão do estabel	lecimento		
Compa o dominados	() Abatedouro frigorífico				
Carne e derivados	() Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos				
	() Abatedouro frigorífico de pescado				
Pescado e derivados	() Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado				
	() Estação depuradora de moluscos biva	alves			
Ours a daminada	() Granja avícola				
Ovos e derivados	() Unidade de beneficiamento de ovos e derivados				
	() Granja leiteira				
	() Posto de refrigeração				
Leite e derivados	() Queijaria				
	() Unidade de beneficiamento de leite e derivados				

() Unidade de beneficiamento de produto de abelhas

5- LISTA DE ATIVIDADES GERAIS DO ESTABELECIMENTO

Consultar Anexo 1 Formulário MTSE: Lista de Atividades

Nº	Lista de Atividades

6- ESPÉCIES ANIMAIS E CAPACIDADES:

Espécies que pretende abater ou beneficiar:	Capacidade de abate ou beneficiamento (em animal/hora; kg/dia; litros/dia; dúzias/hora)

FORMULÁRIO DE MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO- MTSE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

7- DETALHES DO TERRENO			
O estabelecimento já está construído? () Sim	() Não		
Área total do terreno (m²):	Área a ser cons	truída (m²):	
Área útil (m²):	Recuo do alinha	amento da rua (m):	
Delimitação do perímetro industrial : Informar qua muro completo, cerca etc., e se há existência de ec			metro, por exemplo
Descrição ou perfil do terreno: Informar se o terre	eno é plano, inclinado,	acidentado etc.:	
Facilidade de escoamento das águas pluviais: Info há risco de alagamento:	ormar se o terreno pos	ssui boa drenagem das	águas pluviais e se não
Destino das águas residuais e rede de esgoto: Info lagoas de tratamento etc.:	ormar se os efluentes	vão para a rede de esg	oto pública, para
Fontes de mau cheiro: Informar se no perímetro e fumaça, poeira etc.:	existem fontes de mau	cheiro, estabelecimen	tos que produzam
Forma de acesso: Informar se rua, rodovia etc. Info	ormal se é de terra, pa	avimentada/asfaltada:	
Área de Localização: () Rural () Urban	na () Sub	urbano	
Tipo de pavimentação: Informar como é a área de	e trânsito de veículos e	pessoas DENTRO DO	TERRENO:
8- ÁGUA DE ABASTECIMENTO			
Fonte produtora:	Vazão (m³/hora)	Quantidade de Reservatórios	Capacidade do reservatório (m³)
() Poço () Rede pública () Água de Superfície	(/	1,000, 70,01103	TOSCI PULOTIO (III)

Sistema de Tratamento (Quando Aplicável):

9- INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS

Consultar Anexo 2 do Formulário MTSE: Tabela de Instalações Industriais

Instalações industriais	Capacidade	Unidade Medida (m², m³, kg, ton)	Temperatura de Operação (°C)	Pé-direito (m)	Material e declividade do piso	Revestimento das paredes	Material das portas, janelas, esquadrias	Material do Forro

FORMULÁRIO DE MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO- MTSE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Instalações industriais	Capacidade	Unidade Medida (m², m³, kg, ton)	Temperatura de Operação (°C)	Pé-direito (m)	Material e declividade do piso	Revestimento das paredes	Material das portas, janelas, esquadrias	Material do Forro

10- LISTAGEM DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

Máquina e Equipamento (De acordo com o disposto na planta baixa de equipamentos. Deve atender à legislação pertinente e aos produtos que pretende fabricar)	Quantidade	Capacidade (quilograma, tonelada, dúzia, litro etc.)
		,

11- MATÉRIAS-PRIMAS

Tipos de matérias-primas (O que é recebido pelo estabelecimento, carcaças, meias carcaças, cortes etc.)	Meios de transporte	Procedência (Sempre inspecionados)

12- PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR (conforme nomenclatura padronizada DIPOA)

Classificação (carne, leite, pescado, ovos, produtos de abelhas):	Padronização (seguir nomenclatura da Norma Interna/DIPOA/SDA nº02/2016)	Categoria (seguir nomenclatura da Norma Interna/DIPOA/SDA nº02/2016)	Forma de Conservação (ambiente, resfriado, congelado, fresco)	Finalidade (comestíveis ou não comestíveis)	Quantidade diária (quilograma, tonelada, dúzia, litro etc.)

13- PROCESSO DE ABATE e/ou PRODUÇÃO
Preenchimento obrigatório. Descrever todo o fluxo de produção para cada produto padronizado, desde recebimento da matéria-prima até a expedição do produto final. Deve ser compatível com o apresentado na plan de fluxo.
14- DESCRIÇÃO DA SEDE DA INSPEÇÃO - SIM
Estabelecimentos com inspeção permanente: obrigatório fornecimento de sede do SIM com área administrativo vestiário e sanitário.
15- BARREIRAS FÍSICAS CONTRA PRAGAS
Informar as estruturas e equipamentos utilizados

FORMULÁRIO DE MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO- MTSE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

16- LAVANDERIA			
() Própria () Terceirizada	1		
Se terceirizada, informar:	(CNPJ	
Nazao 30ciai			
17- ANÁLISES LABORATOR		and the section of the section	
	io próprios e/ou terceirizados, as respectivas a		
Descrever quais análises serão re	ealizadas no laboratório próprio e quais serão real	izadas no laboratório terce	eirizado.
18- ASSINATURAS E IDEN	TIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS		
_			
Local	Responsável Legal do estabelecimento Assinatura e Identificação	CPF	Data
	Assinatura e identificação		
Local	Responsável Técnico pela obra	CREA/CAU	Data
	Assinatura e Identificação		
Local	Responsável Técnico do estabelecimento	Registro no Conselho de Classe	Data
	Assinatura e Identificação		