

ANEXO 13 - Orientações para preenchimento do MTSE

I – DADOS GERAIS

1- IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Os campos 1.1 a 1.7 devem ser preenchidos conforme o descrito na figura a seguir:

I-DADOS GERAIS			
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
1.1 Nome ou Razão Social:	Conforme Comprovante do CNPJ ou CPF		
1.2. Nome Fantasia:	(Se houver)		
1.3. CNPJ ou CPF:	CNPJ ou CPF	1.4. N° de SIF(ou ER):	Se já houver
1.5 Tipo de vínculo com o imóvel:	PRÓPRIO		(No caso de outro, informe neste campo)
1.6 Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte?	<input type="checkbox"/>	1.7 DATA DO INÍCIO DAS ATIVIDADES (dia/mês/ano)	DIA/MÊS/ANO
1.8. CONTATO (telefone e endereço para correspondência):	<input type="text" value="SIM"/> <input type="text" value="NAO"/>		
1.9 E-MAIL (para a comunicação com o interessado é fundamental a declaração de e-mail válido e atualizado):	TELEFONE E ENDEREÇO PARA CORRESPONDÊNCIA		
	E-MAIL VÁLIDO - FUNDAMENTAL PARA COMUNICAÇÃO COM O INTERESSADO		

O nome ou razão social aposto no **campo 1.1** deve estar exatamente conforme consta no CNPJ ou CPF, conforme o caso.

O registro do estabelecimento, caso concedido, será registrado conforme nome/razão social disposta no CPF/CNPJ apresentados.

MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

*Exemplo de **NÃO CONFORMIDADE** no preenchimento do MTSE: Granja avícola a ser registrada mediante CPF. O responsável legal preencheu o MTSE da seguinte forma:*

I-DADOS GERAIS			
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
1.1 Nome ou Razão Social:	JOSÉ DA SILVA E OUTROS		
1.2. Nome Fantasia:	GRANJA GALINHA FELIZ		
1.3. CNPJ ou CPF:	000.111.222-33	1.4. N° de SIF(ou ER):	NA
1.5 Tipo de vínculo com o imóvel:	PRÓPRIO		
1.6 Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte?	SIM	1.7 DATA DO INÍCIO DAS ATIVIDADES (dia/mês/ano)	01/10/2021
1.8. CONTATO (telefone e endereço para correspondência):	(99) 99999-8888 RUA xxxxx N° 111, Bairro: Zona Rural. Barbacena-MG CEP 77.777-000		
1.9 E-MAIL (para a comunicação com o interessado é fundamental a declaração de e-mail válido e atualizado):	joaodasilva@gmail.com		

No exemplo acima, o estabelecimento será registrado como granja avícola de titularidade de JOSÉ DA SILVA, CPF 000.111.222-33. O nome (campo 1.1) e o nome fantasia (campo 1.2) diferentes do que consta no CPF, **NÃO** serão considerados para fins de registro do estabelecimento.

Abaixo está disposta a maneira CORRETA DO PREENCHIMENTO dos campos do MTSE:

I-DADOS GERAIS			
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
1.1 Nome ou Razão Social:	JOSÉ DA SILVA		
1.2. Nome Fantasia:	GRANJA GALINHA FELIZ		
1.3. CNPJ ou CPF:	000.111.222-33	1.4. N° de SIF(ou ER):	NA
1.5 Tipo de vínculo com o imóvel:	PRÓPRIO		
1.6 Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte?	SIM	1.7 DATA DO INÍCIO DAS ATIVIDADES (dia/mês/ano)	01/10/2021
1.8. CONTATO (telefone e endereço para correspondência):	(99) 99999-8888 RUA xxxxx N° 111, Bairro: Zona Rural. Barbacena-MG CEP 77.777-000		
1.9 E-MAIL (para a comunicação com o interessado é fundamental a declaração de e-mail válido e atualizado):	joaodasilva@gmail.com		

O **campo 1.2** deve ser preenchido com o nome fantasia, conforme consta em seu CNPJ, quando for o caso.

O **campo 1.3** deve ser preenchido com o número do CNPJ ou do CPF que o estabelecimento que se pretende registrar (apenas UM CNPJ ou CPF).

O **campo 1.4** se aplica apenas aos casos de solicitações de reforma e ampliação, quando o estabelecimento já se encontra registrado sob SIF, devendo ser preenchido com “**NA**” (não aplicável) nos casos de solicitação de registro ou relacionamento.

No **campo 1.5** deve ser escolhida uma das opções disponíveis (ALUGADO, ARRENDADO, COMODATO, PRÓPRIO, OUTROS) para o tipo de imóvel, caso a opção seja “**outro**”, a situação deve ser especificada no espaço ao lado, indicado na figura acima.

Independentemente do tipo de imóvel, o titular do registro de estabelecimento junto ao MAPA é a pessoa física ou jurídica vinculada ao endereço e cujos dados foram informados ao MAPA no momento da solicitação de registro. É de responsabilidade do estabelecimento (já registrado) a manutenção dos seus dados cadastrais atualizados junto ao MAPA, conforme inciso V do art. 73 do Decreto nº 9.013, de 2017.

O **campo 1.6** se refere ao enquadramento do estabelecimento como agroindustrial de pequeno porte ou não. Os estabelecimentos que se enquadrem como agroindústrias de pequeno porte de acordo com os requisitos estabelecidos pelo Decreto nº 5.741, de 30 de junho de 2006, e Instrução Normativa MAPA nº 5/2017, podem solicitar registro nessa condição, sendo o registro submetido aos requisitos técnicos estabelecidos pela Instrução Normativa MAPA nº 5/2017 e ao art. 52 do Decreto nº 9.013, de 2017.

Para enquadramento como agroindústria de pequeno porte, o estabelecimento deve atender os seguintes critérios, cumulativamente:

- I. Pertencer, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais; e
- II. Ser destinado, exclusivamente, ao processamento de produtos de origem animal; e
- III. Possuir área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250 m²).

Além disso, a Instrução Normativa MAPA nº 5/2017 define, ainda, que para enquadramento como agroindústria de pequeno porte, os estabelecimentos devem atender aos seguintes critérios:

- ❖ O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de leite e derivados deve receber, no máximo, 2.000 litros de leite por dia para processamento, como definido pelo art. 22 da Instrução Normativa MAPA nº 5/2017;
- ❖ O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos das abelhas e

derivados deve receber, no máximo, 40 toneladas de mel por ano para processamento, conforme art. 42 da Instrução Normativa MAPA nº 5/2017; e

- ❖ O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de ovos de galinha e ovos de codorna e derivados deve receber, no máximo, três mil e seiscentos ovos de galinha ou dezoito mil ovos de codorna por dia, podendo ser processados os dois tipos de ovos, desde que respeitadas as quantidades máximas previstas para cada tipo, conforme art. 56 da Instrução Normativa MAPA nº 5/2017.

É de responsabilidade do estabelecimento atentar para o atendimento aos critérios para enquadramento como estabelecimento agroindustrial de pequeno porte ao preencher o *campo 1.6* do MTSE.

ATENÇÃO! Para o estabelecimento que se enquadra como agroindustrial de pequeno porte, deve ser marcada a opção **SIM** no *campo 1.6* do MTSE; e, a depender da classificação pretendida para o estabelecimento, deve-se utilizar o modelo adequado de **Requerimento** disponível no sítio eletrônico (Requerimento para registro por meio de procedimento simplificado para estabelecimentos enquadrados como agroindústrias de pequeno porte **ou** Requerimento para registro mediante análise e aprovação para estabelecimentos enquadrados como agroindústrias de pequeno porte).

O *campo 1.7*, para fins de registro do estabelecimento, deve ser preenchido com data prevista para o início das atividades do estabelecimento. O estabelecimento, cuja classificação implique o registro simplificado, previsto no art. 9º da Portaria MAPA nº 393/2021, deve proceder ao pedido de registro junto ao MAPA, apenas quando o estabelecimento já estiver com todas as instalações concluídas ou com previsão acertada para início de atividades, pois de acordo com o §2º do artigo 35 do Decreto nº 9.013, de 2017, é passível de cancelamento o registro do estabelecimento que estiver com suas atividades paralisadas (não iniciadas) por período superior a um ano.

Além disso, conforme art. 41 da Portaria MAPA nº 393/2021, a **primeira fiscalização do estabelecimento será realizada em período não superior a noventa dias, contados da concessão do registro ou do início das atividades.**

O *campo 1.7*, para fins de reforma e ampliação, pode ser preenchido com data de início de atividades do estabelecimento, ou seja, a data de concessão do registro do estabelecimento.

Os *campos 1.8 e 1.9* devem ser preenchidos com informações corretas, especialmente o e-mail declarado no processo SEI, pois este deve ser válido e frequentemente acessado, porque será utilizado para comunicação do MAPA com o responsável legal pelo estabelecimento, conforme §3º e §4º do art. 43 da Portaria MAPA nº 393/2021.

MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Os **campos 2.1 a 2.6** devem ser preenchidos conforme descrito na figura a seguir:

2. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:			
2.1. Georeferenciamento (G/M/S):	2.1.1 Latitude:		2.1.2 Longitude:
	23°34'43,4"	Sul	23°34'43,4" Oeste
2.2. Logradouro:	(No caso de PJ, conforme comprovante do CNPJ, no caso de CPF, conforme documento de localização exarado pela autoridade local. Ex: prefeitura)		
2.3 Bairro:		2.4 CEP:	
2.5 Município:		2.6. UF:	

O **campo 2.1** deve ser preenchido com as coordenadas geográficas **em G/M/S** (Graus/Minutos/Segundos) da localização do estabelecimento, idênticas àquelas preenchidas no requerimento.

Os **campos 2.2 a 2.6** devem ser preenchidos com o endereço completo, de forma idêntica ao comprovante de CNPJ e no caso de CPF, conforme documento de localização exarado pela autoridade local (Exemplo: Prefeitura).

3- CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

O **item 3** do MTSE se refere a classificação do estabelecimento, a qual deve seguir o disposto nos arts. 17 a 23 do Decreto nº 9.013, de 2017.

Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual e internacional, sob inspeção federal, podem ser classificados nas seguintes áreas e classificações:

ÁREA	CLASSIFICAÇÃO
CARNE	Abatedouro frigorífico
	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
PESCADO	Barco-fábrica
	Abatedouro frigorífico de pescado*
	Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado
	Estação depuradora de moluscos bivalves
OVOS	Granja avícola**

MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

	Unidade de beneficiamento de ovos e derivados
LEITE	Granja leiteira
	Posto de refrigeração
	Unidade de beneficiamento de leite e derivados
	Queijaria
PRODUTOS DE ABELHAS	Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas
ARMAZENAGEM	Entrepasto de produtos de origem animal
	Casa atacadista

*Serão classificados como *abatedouro frigorífico de pescado* aqueles estabelecimentos que realizam o abate de RÉPTEIS e de ANFÍBIOS, conforme a redação do § 2º do art. 19 do Decreto nº 9.013, de 2017.

De acordo com §6º do art. 20, do Decreto nº 9.013 de 2017, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto no Decreto nº 9.013, de 2017 e em normas complementares, caso disponha de estrutura e condições apropriadas. Assim, o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria, destinada à comercialização direta, e que realize a quebra de ovos, cuja destinação seja exclusivamente para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, deve ser enquadrado como **granja avícola.

As fábricas de gelatina e produtos colagênicos devem ser registradas como *unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos*, conforme art. 18 do Decreto nº 9.013, de 2017.

ATENÇÃO! Quando for pleiteado o registro do estabelecimento em classificações que sejam passíveis de procedimento simplificado e de análise e aprovação, simultaneamente, os projetos serão analisados conforme art. 10 da Portaria MAPA nº 393, de 9 de setembro de 2021, ou seja, estes serão submetidos à análise e aprovação.

Deve ser classificado como ENTREPASTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, o estabelecimento destinado, EXCLUSIVAMENTE, à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção, conforme §1º do art. 23 do Decreto nº 9.013, de 2017, sendo vedada qualquer **manipulação** de produtos.

ATENÇÃO! O estabelecimento classificado como Entrepasto de Produtos de Origem Animal e a Casa Atacadista **NÃO** podem receber pescado fresco. Havendo recebimento de pescado fresco, a classificação do estabelecimento deverá necessariamente ser UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO.

Os estabelecimentos enquadrados nas classificações gerais das áreas de CARNE, LEITE, PESCADO, OVOS E PRODUTOS DE ABELHAS e que realizam atividade de ARMAZENAGEM de produtos de origem animal **de outras áreas** de classificação, distintas da sua classificação de origem, devem informar esta condição em seu processo SEI de registro, e receberão a classificação geral adicional de armazenagem, conforme previsto no parágrafo único do art. 6º da Portaria MAPA nº 393/2021.

Exemplo 1: Estabelecimento que realiza o abate de bovinos, beneficiamento de produtos cárneos e a entrepostagem apenas de produtos **cárneos** será

3. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
3.1 Área(s): (Carne, Pescado, Ovos, Leite, Produtos de Abelhas, Armazenagem)	3.2. Classificação(ões) do estabelecimento: (Opções de acordo com os artigos nº 20 a 24 do Decreto nº 9.013/2017(RIISPOA))
CARNE	Abatedouro frigorífico

classificado apenas como ABATEDOURO FRIGORÍFICO.

Exemplo 2: Estabelecimento que realiza o abate de bovinos, beneficiamento de produtos cárneos e a entrepostagem de produtos **de outras áreas** (PESCADO, LEITE, OVOS etc), será classificado como ABATEDOURO FRIGORÍFICO (área CARNE) e ENTREPASTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (área ARMAZENAGEM).

3. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
3.1 Área(s): (Carne, Pescado, Ovos, Leite, Produtos de Abelhas, Armazenagem)	3.2. Classificação(ões) do estabelecimento: (Opções de acordo com os artigos nº 20 a 24 do Decreto nº 9.013/2017(RIISPOA))
CARNE	Abatedouro frigorífico
ARMAZENAGEM	Entrepasto de produtos de origem animal

O estabelecimento pode ser enquadrado em uma ou mais áreas e classificações de acordo com as atividades que realiza, conforme definições dispostas nos arts. 17 a 23 do Decreto nº 9.013, de 2017. Contudo, em regra, o estabelecimento será classificado em

apenas uma classificação específica por área.

Os **campos 3.1 e 3.2** possuem opções restritas (figura abaixo) vinculando as áreas e com as suas respectivas possibilidades de classificações de estabelecimento, conforme disposto na figura abaixo:

3. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
3.1 Área(s): (Carne, Pescado, Ovos, Leite, Produtos de Abelhas, Armazenagem)	3.2. Classificação(ões) do estabelecimento: (Opções de acordo com os artigos nº 20 a 24 do Decreto nº 9.013/2017(RIISPOA))
CARNE	Abatedouro frigorífico
PESCADO	Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado
	Barco-fábrica
	Abatedouro frigorífico de pescado
	Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado
	Estação depuradora de moluscos bivalves

Um mesmo estabelecimento pode estar enquadrado em mais de uma **ÁREA** de classificação.

A **maior parte** das definições das classificações de estabelecimentos dispostas no Decreto nº 9.013, de 2017, permite que o estabelecimento seja enquadrado em **APENAS um tipo de classificação por área**:

Exemplo 1: Estabelecimentos que realizam abate de bovinos e também realizam industrialização de produtos cárneos devem ser classificados apenas como abatedouro frigorífico, pois sua definição alberga todas essas atividades.

Exemplo 2: Granja Avícola X Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

Não há possibilidade de um único estabelecimento estar enquadrado em ambas as classificações da área de ovos, pois são excludentes.

Contudo, na área de PESCADO, nenhuma outra categoria de estabelecimento contempla a realização de atividade de depuração de moluscos bivalves, apenas a estação depuradora de moluscos bivalves. Assim, se um estabelecimento realizar outras atividades relacionadas à área de pescado e a depuração de moluscos bivalves deve ser enquadrado nas duas classificações, como no exemplo da figura abaixo, em que o estabelecimento foi classificado também como unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado:

3. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
3.1 Área(s): (Carne, Pescado, Ovos, Leite, Produtos de Abelhas, Armazenagem)	3.2. Classificação(ões) do estabelecimento: (Opções de acordo com os artigos nº 20 a 24 do Decreto nº 9.013/2017(RIISPOA))
PESCADO	Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado
PESCADO	Estação depuradora de moluscos bivalves

REFORMA e AMPLIAÇÃO: Para fins de otimização da análise do pleito e/ou auditoria, caso haja inclusão ou alteração de classificação de estabelecimento no item 3 do MTSE, as alterações pretendidas devem ser destacadas em **negrito**, ou **destacadas** em **outra cor**.

4- LISTA DE ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO

O **item 4** do MTSE se refere as atividades desempenhadas pelo estabelecimento, que devem seguir a denominação disposta na aba “CONSULTA-LISTA DE ATIVIDADES” disponível no modelo de MTSE.

As atividades desempenhadas pelo estabelecimento (**campo 4.2**) estão relacionadas a sua classificação. Assim, o **campo 4.1** deve ser preenchido com a classificação do estabelecimento, conforme declarada no item 3 do MTSE.

As opções disponíveis no **campo 4.2** estão vinculadas as opções do **campo 4.1**, conforme disposto na aba “CONSULTA-LISTA DE ATIVIDADES”.

I-DADOS GERAIS	
4. LISTA DE ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO:	
4.1 Classificação do estabelecimento	4.2 LISTA DE ATIVIDADES (CONSULTAR TABELA)
Abatedouro frigorífico	
	Abate de Bovinos
	Abate de Bubalinos
	Abate de Ovinos
	Abate de Caprinos
	Abate de Suídeos
	Abate de Equídeos
	Abate de Aves domésticas
	Abate de Lagomorfos

O estabelecimento pode realizar várias atividades dentro da mesma classificação, assim, esse item deve ser preenchido com todas as atividades que o estabelecimento pretende realizar, ou seja, em cada linha o estabelecimento deverá inserir no **campo 4.1** a classificação a que a atividade está vinculada.

O MTSE foi programado para colorir de **amarelo** o **campo 4.2** que não estiver de acordo com a classificação aposta no **campo 4.1**, demonstrando que houve erro no preenchimento, conforme demonstrado na figura a seguir:

MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

4. LISTA DE ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO:	
4.1 Classificação do estabelecimento	4.2 LISTA DE ATIVIDADES (CONSULTAR TABELA)
Unidade de beneficiamento de leite e derivados	Desossa
Entrepasto de produtos de origem animal	Classificação de ovos
Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	Quebra de ovos
Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado	Recepção de pescado vivo

A seguir citamos alguns exemplos de preenchimento correto:

Exemplo 1: Abatedouro frigorífico que pretende realizar o abate de bovinos, desossa e entrepostar produtos cárneos congelados deve preencher três linhas do item 4, conforme figura abaixo:

I-DADOS GERAIS	
4. LISTA DE ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO:	
4.1 Classificação do estabelecimento	4.2 LISTA DE ATIVIDADES (CONSULTAR TABELA)
Abatedouro frigorífico	Abate de Bovinos
Abatedouro frigorífico	Desossa
Abatedouro frigorífico	Entrestagem de produtos cárneos congelados

Exemplo 2: Granja avícola que realiza a lavagem dos ovos sujos e pretende produzir ovos e ovo líquido congelado deve preencher 3 linhas do item 4, conforme figura abaixo:

4. LISTA DE ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO:	
4.1 Classificação do estabelecimento	4.2 LISTA DE ATIVIDADES (CONSULTAR TABELA)
Granja avícola	Lavagem de ovos
Granja avícola	Classificação de ovos
Granja avícola	Quebra de ovos

Exemplo 3: Posto de refrigeração que receberá leite cru refrigerado e leite de latões preencherá o item 4 da seguinte forma:

4.1 Classificação do estabelecimento	4.2 LISTA DE ATIVIDADES (CONSULTAR TABELA)
Posto de refrigeração	Recepção de Leite cru de Latões
Posto de refrigeração	Recepção de Leite Cru Refrigerado
Posto de refrigeração	Expedição de Leite Cru Refrigerado

Exemplo 4: Queijaria que recebe leite de latões e produz queijos não maturados.

4.1 Classificação do estabelecimento	4.2 LISTA DE ATIVIDADES (CONSULTAR TABELA)
Queijaria	Recepção de Leite de Latões
Queijaria	Produção de queijos não maturados

Exemplo 5: Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas que processe mel (recebido em favos), própolis e cera de abelhas.

4.1 Classificação do estabelecimento	4.2 LISTA DE ATIVIDADES (CONSULTAR TABELA)
Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas	Recepção de Mel em favos
Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas	Produção de Mel
Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas	Produção de própolis e derivados
Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas	Produção de cera de abelhas

Exemplo 6: Entrepasto de produtos de origem animal que armazena produtos de origem animal resfriados e congelados.

4.1 Classificação do estabelecimento	4.2 LISTA DE ATIVIDADES (CONSULTAR TABELA)
Entrepasto de produtos de origem animal	Armazenagem de POA congelados
Entrepasto de produtos de origem animal	Armazenagem de POA Resfriados

Caso o estabelecimento fabrique produtos que estejam vinculados a mais de uma atividade, no item 4 do MTSE, deverão ser declaradas todas as atividades que realiza.

A seguir alguns exemplos de situações que podem gerar dúvidas:

Exemplo 1: Unidade de beneficiamento de produtos cárneos que produza apenas linguiça defumada:

4.1 Classificação do estabelecimento	4.2 LISTA DE ATIVIDADES (CONSULTAR TABELA)
Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	Produção de embutidos cárneos
Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	Cozimento de produtos cárneos
Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	Defumação de produtos cárneos

Exemplo 2: Unidade de beneficiamento de leite e derivados que produza apenas petisco de queijos deve inserir no **campo 4.2** a opção produção de outros produtos lácteos.

4.1 Classificação do estabelecimento	4.2 LISTA DE ATIVIDADES (CONSULTAR TABELA)
Unidade de beneficiamento de leite e derivados	Recepção de produtos lácteos
Unidade de beneficiamento de leite e derivados	Fatiamento de produtos lácteos
Unidade de beneficiamento de leite e derivados	Produção de OUTROS produtos lácteos

ATENÇÃO! A lista de atividades deverá estar compatível com os produtos que pretende fabricar/armazenar (item 12 e 13 do MTSE) e com o fluxograma descrito nos itens 14 e/ou 15 do MTSE.

REFORMA e AMPLIAÇÃO: Para fins de otimização da análise do pleito e/ou auditoria, orientamos que, caso haja inclusão ou alteração de atividades (**item 4 do MTSE**), as alterações pretendidas em relação ao projeto previamente aprovado estejam destacadas em **negrito**, ou **destacadas em outra cor**.

5- CAPACIDADE DE PRODUÇÃO

O item 5 refere-se a informações sobre capacidade de produção que o estabelecimento pretende operar.

Visando à otimização da inserção das informações, o **item 5** do MTSE foi dividido em 04 subitens: **5.1 Abate**; **5.2 Processamento (Leite, ovos, produtos de abelhas)**; **5.3 Processamento (Carne, Pescado)**; e **5.4 Armazenagem (Exclusivo para entreposto e casa atacadista)**, os quais devem ser preenchidos de acordo com as atividades desempenhadas e classificação(ões) do estabelecimento, da seguinte forma:

Campo	Classificação de estabelecimento
5.1	Abatedouro frigorífico Abatedouro frigorífico de pescado
5.2	Granja leiteira Posto de refrigeração Queijaria Unidade de beneficiamento de leite e derivados Granja avícola Unidade de beneficiamento de ovos e derivados Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas

5.3	Abatedouro frigorífico* Abatedouro frigorífico de pescado** Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos Barco fábrica Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado Estação depuradora de Moluscos bivalves
5.4	Entrepasto de produtos de origem animal Casa Atacadista

* O qual realiza beneficiamento de carne e produtos cárneos.

** O qual realiza beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

5.1- ABATE

O item 5.1 deve ser preenchido **EXCLUSIVAMENTE** por estabelecimentos classificados como **abatedouro frigorífico** ou **abatedouro frigorífico de pescado**.

O **campo 5.1.1** deve ser preenchido com o número de turnos de produção por dia e o número total horas de produção por dia e por turno, conforme exemplo na figura a seguir:

5. CAPACIDADE DE PRODUÇÃO			
5.1 ABATE			
5.1.1 Número de horas por dia e número de turnos de produção por dia	16h por dia em 2 turnos ou 2 turnos de 8 horas cada	5.1.2 Número de dias da semana com produção	5
<p>OBSERVAÇÃO: Caso o estabelecimento tenha regime de turnos diferentes por espécie que pretende abater, no campo 5.1.1 deve conter todas as informações. Exemplo: abate de aves: 3 turnos de 8hs cada (6 dias na semana) e abate de suínos 2 turnos de 8h cada (5 dias na semana)</p>			

O **campo 5.1.2** deve ser preenchido com o número de dias por semana que há produção. Caso o estabelecimento possua regimes de número de dias de produção diferentes de acordo com o tipo de abate, o **campo 5.1.2** deve ser preenchido com o maior número de dias, e a informação detalhada no **item 5.1.1**, conforme exemplo acima.

O **campo 5.1.3** deve ser preenchido com grupo de espécie que pretende abater, conforme exemplos a seguir:

Exemplo 1: Abatedouro frigorífico: bovinos, bubalinos, caprinos, ovinos, suínos, aves (**especificar se é frango de corte, galinha, galo, peru, pato** etc); coelhos etc.

Exemplo 2: Abatedouro frigorífico de pescado: jacaré; rãs.

OBSERVAÇÃO: Quando o estabelecimento pretender realizar abate de aves deve especificar no **campo 5.1.3** quais pretende abater, pois influencia na análise do projeto (frango de corte, galo, galinha, peru, perdiz, etc).

O **campo 5.1.4** deve ser preenchido com o volume de animais que pretende abater, discriminando no **campo 5.1.5** a velocidade de abate em *animais/hora* e a capacidade máxima de produção pretendida em *animais/dia*.

Caso o abatedouro pretenda abater mais de um grupo de espécie, deverá citar todos os grupos de espécie no **campo 5.1.3**, discriminando a velocidade de abate em *animais/hora* e a capacidade máxima de produção pretendida em *animais/dia* para cada grupo, conforme representado na figura a seguir:

5.1.3 Grupo de espécie que pretende abater (conforme manual)	5.1.4 Capacidade MÁXIMA de abate (conforme manual):	5.1.5 Unidade de medida
BOVINOS	80	Animal/hora
BOVINOS	600	Animal/dia
BUBALINOS	50	Animal/hora
BUBALINOS	400	Animal/dia

As capacidades descritas nos **campos 5.1.4 e 5.1.5** devem ser compatíveis com o declarado nos campos 9 (instalações), 10 (máquina e equipamentos), 11 (matéria-prima) e 12 (produtos que pretende fabricar) e 13 (produtos que pretende armazenar/entrepstar) do MTSE.

Caso o estabelecimento (abatedouro) pretenda abater a mesma espécie em linhas de abate distintas, deverá discriminar no **campo 5.1.4** a velocidade total do abate e colocar, entre parênteses, a velocidade de abate por linha, tanto por *animais/hora* quanto por *animais/dia*, conforme representado na figura a seguir:

5.1.3 Grupo de espécie que pretende abater (conforme manual)	5.1.4 Capacidade MÁXIMA de abate (conforme manual):	5.1.5 Unidade de medida
Frango de corte	24.000 (2 linhas de 12.000 cada)	Animal/hora
Frango de corte	300.000 (2 linhas de 150.000 cada)	Animal/dia

5.2- PROCESSAMENTO (LEITE, OVOS, PRODUTOS DE ABELHAS)

MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

O item 5.2 deve ser preenchido **EXCLUSIVAMENTE** por estabelecimentos classificados nas áreas de leite, ovos e produtos de abelhas.

O **campo 5.2.1** deve ser preenchido com o número de turnos de produção por dia e o número total horas de produção por dia e por turno, conforme exemplo na figura a seguir:

5.2 PROCESSAMENTO (LEITE, OVOS, PRODUTOS DE ABELHAS)			
5.2.1 Número de horas por dia e número de turnos de produção por dia	16h por dia em 2 turnos ou 2 turnos de 8 horas cada	5.2.2 Número de dias da semana com produção	5

O **campo 5.2.2** deve ser preenchido com o número de dias por semana que há produção. Caso o estabelecimento possua regimes de número de dias de produção diferentes de acordo com o tipo de produto, o **campo 5.2.2** deve ser preenchido com o maior número de dias, e a informação detalhada no **item 5.2.1**, conforme exemplo acima.

O **campo 5.2.3** deve ser preenchido com a matéria prima que pretende processar, conforme detalhado na figura a seguir:

5.2.3 Matéria-prima que pretende processar (conforme manual):	5.2.4 Capacidade (conforme manual):	5.2.5 Unidade de medida
Leite	100.000	Litros/Dia
Produtos lácteos	1000	Kg/Dia
Produtos de abelhas	100	Kg/mês
Ovos	3000	Dúzias/dia
Ovos	300	Dúzias/hora

O **campo 5.2.3** possui opções fechadas (leite, produtos lácteos, produtos de abelhas, ovos, derivados de ovos) que representam as possibilidades de matéria-prima a ser recebida por esses tipos de estabelecimentos. O estabelecimento deve declarar a quantidade TOTAL recebida do produto declarado, somando-se todos os produtos, conforme exemplos a seguir:

Exemplo 1: Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas que processa mel, pólen apícola e própolis; deverá somar o volume de recebimento dos 3 produtos e declarar como produtos de abelhas escolhendo a unidade de medida (**campo 5.2.5**) que melhor se aplica sua demanda (kg/dia; kg/mês).

5.2.3 Matéria-prima que pretende processar (conforme manual):	5.2.4 Capacidade (conforme manual):	5.2.5 Unidade de medida
Produtos de abelhas	500	Kg/mês

Exemplo 2: Unidade de beneficiamento de leite e derivados que recebe leite cru refrigerado, soro de leite refrigerado, creme de leite cru refrigerado de uso industrial para fabricação de queijo, ricota e manteiga deverá declarar no campo 5.2.4 o volume de cada categoria de matéria-prima (leite; produto lácteos) na

MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

unidade de medida (*campo 5.2.5*) que melhor se aplica sua demanda (Litro/dia; Kg/dia), conforme figura abaixo:

5.2.3 Matéria-prima que pretende processar (conforme manual):	5.2.4 Capacidade (conforme manual):	5.2.5 Unidade de medida
Leite	10.000	Litros/Dia
Produtos lácteos	5000	Litros/Dia
Produtos lácteos	1000	Kg/Dia

Exemplo 3: Unidade de beneficiamento de ovos e derivados que receba ovos (galinha) e ovos de codorna para classificação deverá declarar o volume TOTAL de ovos, por espécie, recebidos, declarando-os como ovos, e detalhando a espécie, entre parênteses, ao lado do volume (*campo 5.2.4*) e escolhendo a unidade de volume (*campo 5.2.5*) que melhor se aplica a sua demanda (dúzias/dia; unidades/dia; dúzias/hora; unidades/hora).

A origem da matéria-prima (produção própria ou de terceiros) deve ser declarada no campo 11 do MTSE, devendo neste campo estar somado o volume TOTAL de matéria-prima recebida (por espécie no caso dos ovos).

5.2.3 Matéria-prima que pretende processar (conforme manual):	5.2.4 Capacidade (conforme manual):	5.2.5 Unidade de medida
Ovos	100.000 (galinha)	Dúzias/dia
Ovos	10.000 (galinha)	Dúzias/hora
Ovos	18.000 (codorna)	Dúzias/dia
Ovos	2.000 (codorna)	Dúzias/hora

Exemplo 4: Unidade de beneficiamento de ovos e derivados que receba ovos (galinha) e ovo líquido resfriado, para fins de produção de ovo líquido integral, deverá explicitar o volume TOTAL de ovos recebidos, declarando-os como **ovos**, e no *campo 5.2.4*, o volume TOTAL DE derivados de ovos (ovo líquido resfriado) que **recebe**, escolhendo a unidade de volume (*campo 5.2.5*) que melhor se aplica a sua demanda (dúzias/dia; unidades/dia; dúzias/hora; unidades/hora; Kg/dia).

5.2.3 Matéria-prima que pretende processar (conforme manual):	5.2.4 Capacidade (conforme manual):	5.2.5 Unidade de medida
Ovos	100.000	Dúzias/dia
Ovos	10.000	Dúzias/hora
Derivados de ovos	5.000	Kg/Dia

Exemplo 5: Granja avícola que irá produzir ovos em natureza e ovo líquido resfriado. Deverá declarar apenas o volume de matéria-prima recebida, ou seja, o volume TOTAL de ovos recebidos declarando-os como ovos, escolhendo a unidade de volume (*campo 5.2.5*) que melhor se aplica a sua demanda (dúzias/dia; unidades/dia; dúzias/hora; unidades/hora; Kg/dia).

MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

5.2.3 Matéria-prima que pretende processar (conforme manual):	5.2.4 Capacidade (conforme manual) :	5.2.5 Unidade de medida
Ovos	8.000	Dúzias/dia
Ovos	1.000	Dúzias/hora

O **campo 5.2.4** devem ser preenchidos com o volume de matéria-prima que pretende processar, discriminando no **campo 5.2.5** a unidade de medida que melhor se aplica, conforme instruções abaixo:

ÁREA	PREENCHIMENTO DO CAMPO 5.2.5
LEITE	<ul style="list-style-type: none"> É desejável que os estabelecimentos de leite, que operem em mais de um turno declarem a capacidade de produção em litros por dia e por turno; Recebimento de produtos lácteos (creme, soro, queijos) deve-se utilizar a unidade de medida que melhor se aplica: Kg/dia; Ton/dia; Litros/dia.
OVOS	<p>Devem indicar a capacidade de produção de ovos em dúzias ou unidades por dia e por hora</p> <p>Recebimento de derivados de ovos (ovo líquido) deve-se utilizar a unidade de medida que melhor se aplica: Kg/dia; Ton/dia; Litros/dia.</p>
PRODUTOS DE ABELHAS	Mel, própolis, pólen apícola, geléia real, apitoxina, cera e demais produtos de abelhas que sejam processados pelo estabelecimento devem ser somados e escolhida a unidade de medida que melhor se aplica ao caso: g/dia; g/mês; Kg/dia; Kg/mês; ton/dia; ton/mês .

As capacidades descritas nos **campos 5.2.4 e 5.2.5** devem ser compatíveis com o declarado nos campos 9 (instalações), 10 (máquina e equipamentos), 11 (Matéria-prima) e 12 (produtos que pretende fabricar e armazenar) do MTSE.

5.3- PROCESSAMENTO (CARNE, PESCADO)

O **item 5.3** deve ser preenchido por estabelecimentos classificados nas áreas de carne e pescado que realizam o beneficiamento de carne, produtos cárneos, pescado ou produtos de pescado, **inclusive os abatedouros frigoríficos e abatedouros frigoríficos de pescado que realizam essas atividades**, as quais devem estar devidamente declaradas no item 4 do MTSE.

O **campo 5.3.1** deve ser preenchido com o número de turnos de produção por dia e o número total horas de produção por dia e por turno em que são realizadas as atividades de processamento de carne, produtos cárneos, pescado e produtos de pescado, conforme exemplo na figura a seguir:

MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

5.3 PROCESSAMENTO (CARNE, PESCADO)			
5.3.1 Número de horas por dia e número de turnos de produção por dia	16h por dia em 2 turnos ou 2 turnos de 8 horas cada	5.3.2 Número de dias da semana com produção	5

O **campo 5.3.2** deve ser preenchido com o número de dias por semana que há produção.

O **campo 5.3.3** deve ser preenchido com o produto que pretende processar, conforme detalhado na figura a seguir:

5.3.3 Produto que pretende processar (conforme manual):	5.3.4 Capacidade (conforme manual):	5.3.5 Unidade de medida
Carne	10.000	Ton/dia
Produtos cárneos	1000	Kg/Dia
Pescado	200	Kg/Dia
Produtos de pescado	300	Kg/Dia

O **campo 5.3.3** possui opções fechadas (carne; produtos cárneos, pescado e produtos de pescado) que representam as possibilidades de produtos a serem processados por esses tipos de estabelecimentos. O estabelecimento deve declarar a quantidade TOTAL do produto que pretende processar, somando-se todos os produtos, conforme exemplos a seguir:

Exemplo 1: Abatedouro frigorífico ou unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos que faz desossa e produção de moldados (hambúrguer e almôndegas) deverá declarar o volume máximo de carne que pretende desossar e o volume máximo de produção de hambúrguer e almôndegas, escolhendo a unidade de medida (**campo 5.3.5**) que melhor se aplica sua demanda (Kg/dia; ton/dia).

5.3.3 Produto que pretende processar (conforme manual):	5.3.4 Capacidade (conforme manual):	5.3.5 Unidade de medida
Carne	200	Kg/Dia
Produtos cárneos	1000	Kg/Dia

OBSERVAÇÃO: O abatedouro que desossar carne proveniente de seu abate e também receber meias carcaças ou quartos de terceiros para realizar desossa deverá declarar no item 11 do MTSE o volume em bovinos (abate) e a sua capacidade máxima de recepção de quartos/meias carcaças em unidades/dia, a qual deve ser compatível com o declarado no itens 5.3 e 12 do MTSE

Exemplo 2: Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado que recebe pescado fresco para fatiar e produzir conserva de pescado e pescado salgado; deverá declarar o volume de pescado que pretende fatiar e somar o volume máximo de produção de conserva de pescado e de pescado salgado declarando-os como produtos de pescado, escolhendo, em ambos os casos, a

MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

unidade de volume (**campo 5.3.5**) que melhor se aplica sua demanda (Kg/dia; ton/dia).

5.3.3 Produto que pretende processar (conforme manual):	5.3.4 Capacidade (conforme manual):	5.3.5 Unidade de medida
Pescado	800	Kg/Dia
Produtos de pescado	2	Ton/dia

O **campo 5.3.4** devem ser preenchidos com o volume de matéria-prima que pretende processar, discriminando no **campo 5.3.5** a unidade de medida que melhor se aplica ao caso.

As capacidades descritas nos **campos 5.3.4 e 5.3.5** devem ser compatíveis com o declarado nos campos 9 (instalações), 10 (máquina e equipamentos), 11 (Matéria-prima) e 12 (produtos que pretende fabricar e armazenar) do MTSE.

5.4- ARMAZENAGEM

O item 5.4 deve ser preenchido **EXCLUSIVAMENTE** por estabelecimentos classificados na área de ARMAZENAGEM (Entrepasto de produtos de origem animal - SIF e Casa Atacadista - ER) **e para os estabelecimentos que realizam a atividade de entrepostagem** de produtos da mesma área de atuação em que estão classificados, como os exemplos a seguir:

Exemplo 1: Abatedouro frigorífico de suínos que receba carne de aves para entrepostagem.

Exemplo 2: Unidade de beneficiamento de ovos e derivados que receba ovos já classificados para entrepostagem.

O **campo 5.4.1** deve ser preenchido com a forma de conservação dos produtos que o estabelecimento pretende armazenar (Resfriado, Congelado e Temperatura ambiente).

Nos **campos 5.4.2 e 5.4.3** deve ser aposta a capacidade máxima de estocagem para cada temperatura de armazenagem, em **Kgs ou toneladas** (capacidade estática).

5.4 ARMAZENAGEM		
5.4.1 Forma de conservação de produtos de origem animal (conforme manual):	5.4.2 Capacidade MÁXIMA de Armazenagem	5.4.3 Unidade de medida
Resfriado	10	Toneladas
Congelado	500	kilos
Temperatura ambiente	100	kilos

ATENÇÃO! Os estabelecimentos que realizam entrepostagem de produtos da mesma área de classificação, devem preencher o **campo 5.4.2** com a capacidade MÁXIMA de entrepostagem APENAS dos produtos acabados que pretende receber de terceiros, da mesma área de sua classificação, que deve ser compatível com o declarado no **item 13 do MTSE**. **NÃO** deve ser disposta nesse campo a capacidade total de câmaras de armazenagem!

As capacidades descritas nos **campos 5.4.2 e 5.4.3** devem ser compatíveis com o declarado nos campos 9 (instalações), 10 (máquina e equipamentos) e 13 (produtos que pretende armazenar/entrepostar) do MTSE.

II- DETALHES DO TERRENO, PROJETO E ÁGUA DE ABASTECIMENTO

6- DETALHES DO TERRENO

Em relação a localização do estabelecimento devem ser atendidos os seguintes requisitos legais:

- ❖ Área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências, conforme art. 42 do Decreto nº 9.013, de 2017;
- ❖ Distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes e que não estejam expostas a inundações, conforme art. 42 do Decreto nº 9.013, de 2017 e item 4.1.1 da Portaria MAPA nº 368/1997; e
- ❖ Terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte, conforme art. 42 do Decreto nº 9.013, de 2017.

Em relação ao pátio e vias de trânsito interno, o estabelecimento deve atender aos seguintes requisitos legais:

- ❖ Pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza, conforme art. 42 do Decreto nº 9.013, de 2017; e
- ❖ Deverão ter uma superfície pavimentada*, apta para o tráfego de veículos. O escoamento deve ser adequado, assim como meios que permitam a sua limpeza, conforme art. 42 do Decreto nº 9.013, de 2017, e item 4.1.2 da Portaria MAPA nº 368/1997.

***OBSERVAÇÃO:** Para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte deverá ser observado o disposto na Instrução Normativa MAPA nº 05/2017.

Os **campos 6.1 a 6.6** devem ser preenchidos conforme descrito na figura e orientações a seguir:

II-DETALHES DO TERRENO, PROJETO E ÁGUA DE ABASTECIMENTO					
6. DETALHES DO TERRENO					
6.1. Área total do terreno:	1000,00	m ²	6.2. Área construída:	530,00	m ²
6.3. Área útil:	480,00	m ²	6.4 O estabelecimento já está construído?	NÃO	
6.5. Delimitação do perímetro industrial:	Informar qual o material utilizado na delimitação do perímetro (muro completo, cerca, etc.)			SIM	
				NÃO	
				PARCIALMENTE	
6.6. Fontes de mau cheiro:	Informar se no perímetro há fontes de mau cheiro; informar a existência de estabelecimentos que produzam fumaça, poeira, etc.				

O **campo 6.1** deve ser preenchido com a área total do terreno em m².

O **campo 6.2** deve ser preenchido com a área total construída do estabelecimento em m², conforme declarado nas plantas.

O **campo 6.3** deve ser preenchido com a área útil do estabelecimento em m². A área útil é definida como sendo a área interna total do estabelecimento correspondente à área do piso, excluindo-se as áreas ocupadas pelas paredes. Os estabelecimentos enquadrados como agroindustriais de pequeno porte devem possuir área útil não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250 m²).

O **campo 6.4** deve ser preenchido informando se há ou não instalações industriais já construídas. As opções de resposta contemplam: **SIM** (estabelecimento totalmente construído conforme plantas apresentadas); **NÃO** (nenhuma parte do estabelecimento está totalmente construída) e **PARCIALMENTE** (parte do estabelecimento já foi construída conforme as plantas apresentadas).

O **campo 6.5** deve ser preenchido com informações sobre o tipo de delimitação do

terreno do estabelecimento (muro, cerca etc), conforme orientações da figura acima.

O **campo 6.6** deve ser preenchido conforme orientações da figura acima.

7- PAVIMENTAÇÃO EXTERNA (ÁREA DE TRÂNSITO DE VEÍCULOS E DE PESSOAS)

O **campo 7** deve ser preenchido com informações sobre o tipo de material utilizado na pavimentação das vias internas do estabelecimento, onde circulam pessoas e veículos, conforme orientações da figura acima. O material utilizado na pavimentação deve atender ao disposto no Decreto nº 9.013 de 2017 e demais normas complementares.

O **campo 7 NÃO** se refere a pavimentação das vias de acesso (avenida, rua, estrada, etc) onde o estabelecimento se encontra localizado.

7. TIPO DE PAVIMENTAÇÃO (área de trânsito de veículos e de pessoas)	
<p>Descrever material utilizado para pavimentação das vias internas do estabelecimento, por onde ocorre trânsito de veículos e pessoas.</p>	

8- ÁGUA DE ABASTECIMENTO

As informações dispostas nos **campos 8.1 a 8.4** devem estar descritas de forma compatível ao disposto nas plantas.

Em relação à água de abastecimento, independentemente da fonte produtora de água, o estabelecimento deve garantir que a água seja potável em todas as áreas de produção industrial de produtos comestíveis, conforme inciso XXII do art. 42 do Decreto nº 9.013, de 2017.

8. ÁGUA DE ABASTECIMENTO			
3	8.1 SISTEMA DE TRATAMENTO (quando aplicável)	Descrever o sistema de tratamento e equipamento utilizados, como por exemplo equipamento de cloração.	
4	8.2 Fonte produtora: (poço/rede pública/água de superfície)	8.3 Vazão (m³/hora)	8.4 Capacidade do reservatório (m³)
5			
6			
POÇO REDE PÚBLICA ÁGUA DE SUPERFÍCIE		INDUSTRIAIS (consultar tabela)	

O **campo 8.1** deve ser preenchido descrevendo o tipo de tratamento utilizado para que

a água utilizada no estabelecimento atenda aos padrões de potabilidade do órgão competente.

O **campo 8.2** deve ser preenchido com a fonte produtora de água (poço, rede pública, água de superfície).

O **campo 8.3** deve ser preenchido com a vazão em m³/hora, por fonte produtora de água declarada no **campo 8.2**.

O **campo 8.4** deve ser preenchido com a capacidade total de todos os reservatórios em m³.

III – INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS

9- INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS

As instalações devem ser compatíveis com as atividades a serem desenvolvidas, devendo ser observado o Decreto nº 9.013, de 2017 e a Portaria MAPA nº 368/1997, além das normas complementares e orientações técnicas específicas de cada área.

O **item 9 (INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS)** deve ter os **campos 9.1 e 9.3** preenchidos de acordo com orientações disponíveis na ABA: **CONSULTA – Tabela Instalações**, disposta no modelo de MTSE disponível no sítio eletrônico do MAPA. A denominação das instalações deve seguir preferencialmente a nomenclatura citada na referida tabela.

ÁREA	INSTALAÇÃO
Armazenagem	Câmara de produtos resfriados (kg ou toneladas)
Armazenagem	Câmara de produtos congelados (kg ou toneladas)
Armazenagem	Câmara de produtos em temperatura (kg ou toneladas)
Armazenagem	Antecâmara (m ²)
Armazenagem	Barreira sanitária (m ²)
Carne	Pocilga de seqüestro (m ²)
Carne	Sala de necropsia (m ²)
Carne	Matadouro sanitário (m ²)
Carne	Pocilga (m ²)
Carne	Sala de matança (m ²)
Carne	Seção de miúdos (m ²)
Carne	Tripária (m ³)
Carne	Seção de cabeça (m ²)
Carne	Câmara de resfriamento de carcaças (metragem de trilho) (m)
Carne	Seção de pés, rabos e orelhas (m ²)

... | MTSE - MATERIA-PRIMA E PRODUTOS | MTSE - OUTRAS INF. | **CONSULTA Tabela Instalações**

No **campo 9.1** devem ser descritos todos os setores e seções da empresa ligados direta

MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

ou indiretamente à atividade de produção de produtos de origem animal, nas quais ocorrem todas as etapas do fluxograma de produção a ser descrito nos itens 14 e/ou 15 do MTSE, bem como os setores de suporte tais como: depósito de materiais de limpeza, almoxarifado, lavagem de veículos, sala de lavagem de utensílios, lavanderia (quando houver) etc.

III- INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS						
9-INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS (consultar tabela)						
9.1 Instalações industriais (consultar tabela)	9.2 Capacidade	9.3 Unidade Medida	9.4 Temperatura da Instalação (°C)	9.5 Pé-direito (m)	9.6 O material do piso, paredes, portas e janelas atendem ao incisos IX, XII e XV do artigo 42 do decreto nº 9.013/2017 e normas complementares?	9.7 Material do Forro
				Sim		
				Não		

O estabelecimento com mais de uma classificação (exemplo 1 abaixo), ou que realize operações distintas dentro do mesmo complexo industrial (exemplos 2, 3 e 4 abaixo), deve apresentar **um ÚNICO MTSE** contemplando todas as operações que pretende realizar, o que inclui todas as instalações, máquinas e equipamentos referentes a cada uma das atividades declaradas.

Para fins de otimização da análise (registro ou auditoria) das informações prestadas no item 9 do MTSE, é indicado que os estabelecimentos que realizem operações em instalações distintas (em 1 ou mais classificações de estabelecimentos) apresentem a lista de instalações separadas por operação que pretende realizar, como nos exemplos abaixo:

Exemplo 1: Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado e Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos

9.1 Instalações industriais (consultar tabela)	9.2 Capacidade	9.3 Unidade Medida	9.4 Temperatura da Instalação (°C)	9.5 Pé-direito (m)	9.6 O material do piso, paredes, portas e janelas atendem ao incisos IX, XII e XV do artigo 42 do decreto nº 9.013/2017 e normas complementares?	9.7 Material do Forro
BENEFICIAMENTO DE PESCADO/PRODUTOS DE PESCADO	XX	XXX	XX	XX	Sim	XX
...	XX	XXX	XX	XX	Sim	XX
...	XX	XXX	XX	XX	Sim	XX
BENEFICIAMENTO DE CARNE/PRODUTOS CÁRNEOS						
...	XX	XXX	XX	XX	Sim	XX

Exemplo 2: Abatedouro frigorífico Aves e de Suínos (1 classificação e 2 operações realizadas em blocos industriais distintos)

MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

9.1 Instalações industriais (consultar tabela)	9.2 Capacidade	9.3 Unidade Medida	9.4 Temperatura da Instalação [°C]	9.5 Pé-direito (m)	9.6 O material do piso, paredes, portas e janelas atendem ao incisos IX, XII e XV do artigo 42 do decreto nº 9.013/2017 e normas complementares?	9.7 Material do Forro
Abate de aves	XX	XXX	XX	XX	Sim	XX
...	XX	XXX	XX	XX	Sim	XX
...	XX	XXX	XX	XX	Sim	XX
Abate de suínos						
...	XX	XXX	XX	XX	Sim	XX

Exemplo 3: Abatedouro de bovinos que realize beneficiamento de carne e produtos cárneos

9.1 Instalações industriais (consultar tabela)	9.2 Capacidade	9.3 Unidade Medida	9.4 Temperatura da Instalação [°C]	9.5 Pé-direito (m)	9.6 O material do piso, paredes, portas e janelas atendem ao incisos IX, XII e XV do artigo 42 do decreto nº 9.013/2017 e normas complementares?	9.7 Material do Forro
Abate de bovinos	XX	XXX	XX	XX	Sim	XX
...	XX	XXX	XX	XX	Sim	XX
...	XX	XXX	XX	XX	Sim	XX
BENEFICIAMENTO DE CARNE/PRODUTOS CÁRNEOS						
...	XX	XXX	XX	XX	Sim	XX

Exemplo 4: Abatedouro frigorífico de pescado que abate jacaré e realiza beneficiamento de pescado.

9.1 Instalações industriais (consultar tabela)	9.2 Capacidade	9.3 Unidade Medida	9.4 Temperatura da Instalação [°C]	9.5 Pé-direito (m)	9.6 O material do piso, paredes, portas e janelas atendem ao incisos IX, XII e XV do artigo 42 do decreto nº 9.013/2017 e normas complementares?	9.7 Material do Forro
Abate de jacaré	XX	XXX	XX	XX	Sim	XX
...	XX	XXX	XX	XX	Sim	XX
...	XX	XXX	XX	XX	Sim	XX
Beneficiamento de pescado						
...	XX	XXX	XX	XX	Sim	XX

O **campo 9.2** deve ser preenchido com capacidade da instalação, a qual deve ser informada de acordo com a sua finalidade.

A unidade de medida escolhida (ton, kg, unidades, número de meias -carcaças etc) a ser preenchida no **campo 9.3**, deve ser compatível com o tipo de INSTALAÇÃO, de modo a possibilitar a análise e compatibilidade das informações declaradas nos itens 5, 10, 12 e 13 do MTSE.

MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Exemplo 1: Para câmara de estocagem de produtos acabados, informar em volume (ton, kg, etc) ou em unidades (dúzias de ovos); e

Exemplo 2: Para câmara de carcaças, no *campo 9.3* deverá ser informada a CAPACIDADE total em número de carcaças, a qual deve ser compatível com a quantidade em metros de trilhagem linear representada nas plantas.

A seguir, estão representados alguns exemplos de preenchimento:

9.1 Instalações industriais (consultar tabela)	9.2 Capacidade	9.3 Unidade Medida	9.4 Temperatura da Instalação (°C)	9.5 Pé-direito (m)	9.6 O material do piso, paredes, portas e janelas atendem ao inciso IX, XII e XV do artigo 42 do decreto nº 9.013/2017 e normas complementares?	9.7 Material do Forro
Abate de bovino						
Câmara de resfriamento 1	30	Carcaças	0-4°C	7m	Sim	Isopanel
XXXX	XXX	XXX	XXX			
Abate de suíno						
Câmara de resfriamento 2	50	Carcaças	0-4°C	6m	Sim	Isopanel
XXXX	XXX	XXX	XXX			
Abate de aves						
Câmara de estocagem de produtos resfriados	900	Kg	0-4°C	5m	Sim	Isopanel

ATENÇÃO! Os campos 9.2 e 9.3 devem ser preenchidos com a capacidade da INSTALAÇÃO (campo 9.1) e não necessariamente a capacidade de produção do estabelecimento declarada no item 5 do MTSE. Por exemplo: Um abatedouro de bovinos que pretende abater na velocidade de 100 animais/hora (declarada no item 5.1 do MTSE) deverá no item 9 do MTSE apresentar a capacidade de cada uma das suas instalações de acordo com sua finalidade e não replicar 100 animais/hora em todos os campos 9.2 e 9.3 independentemente do tipo de instalação.

O **campo 9.4** deve ser preenchido com a temperatura da instalação, que deve atender aos requisitos dispostos nas normas vigentes.

Exemplo 1: Sala de quebra de ovos a 16°C.

O **campo 9.5** deve ser preenchido com o pé direito da instalação em metros, que deve ser igual ao representado nas plantas.

No **campo 9.6** o estabelecimento deve declarar se o material de pisos, janelas, portas e paredes atende aos requisitos legais dos incisos IX, XII e XV do art. 42 do Decreto nº 9.013 de 2017 e demais normas complementares (SIM/NÃO).

No **campo 9.7** deve ser declarado o material do forro que deve permitir sua adequada higienização (material lavável). Respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares, o forro é obrigatório nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, conforme previsto no inciso XI do art. 42 do Decreto nº 9.013, de 2017.

ATENÇÃO! Em caso de preenchimento do MTSE para procedimento de REFORMA E AMPLIAÇÃO, é indicado que as instalações (item 9 do MTSE) e máquinas e equipamentos (item 10 do MTSE), que sejam objeto da solicitação da reforma, ou seja, que estão sofrendo alteração em relação ao projeto anteriormente aprovado, sejam preenchidos com destaque no MTSE, em **negrito**, ou destacados em outra **cor**.

IV- MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

10- LISTAGEM DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

As máquinas e os equipamentos devem ser compatíveis com as operações a serem desenvolvidas, devendo ser observado o Decreto nº 9.013, de 2017, e a Portaria MAPA nº 368/1997, além das normas complementares e orientações técnicas específicas de cada área.

A listagem de máquinas e equipamentos presente no **item 10** do MTSE deve corresponder ao indicado nas plantas e suas respectivas legendas. Visando a otimização da análise (registro ou auditoria), **deve ser replicada a mesma forma de identificação/legenda e sequencial em ambos documentos (plantas e MTSE)**, e as máquinas e os equipamentos devem estar separados de acordo com as instalações (lista declarada no item 9 do MTSE) em que estejam localizados.

Para fins de otimização da análise (registro ou auditoria) das informações prestadas no **campo 10.1** do MTSE, os estabelecimentos que realizam diversas operações (em 1 ou mais classificações de estabelecimentos) devem apresentar a lista de máquinas e equipamentos separadas por operação que pretende realizar, seguindo o exemplo da figura abaixo:

MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

IV-MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS			
10 -LISTAGEM DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS			
10.1. Máquina ou Equipamento	10.2 Quantidade	10.3 Capacidade	10.4 Unidade Medida
ABATE DE AVES			
Máquinas e equipamentos da atividade abate de aves	XXX	XXX	XXX
XXX	XXX	XXX	XXX
XXX	XXX	XXX	XXX
ABATE DE SUÍNOS			
Máquinas e equipamentos da atividade abate de suínos	XXX	XXX	XXX
XXX	XXX	XXX	XXX
XXX	XXX	XXX	XXX

ATENÇÃO! Não utilizar denominações comerciais de maquinários, como por exemplo ULMA – Embaladora FLOW PACK. Deve ser denominado apenas o objetivo do equipamento, como por exemplo: Máquina para embalagem primária em bandeja.

O **campo 10.2** deve ser preenchido com a quantidade de cada um dos equipamentos listados no **campo 10.1**.

O **campo 10.3** deve ser preenchido com capacidade da máquina ou equipamento, a qual deve ser informada de acordo com a sua finalidade.

A unidade de medida escolhida (ton, kg, unidades, número de carcaças, etc), a ser preenchida no **campo 10.4**, deve ser compatível com o tipo de máquina ou equipamento, de modo a possibilitar a análise e compatibilidade das informações declaradas nos itens 5, 9, 12 e 13 do MTSE.

ATENÇÃO! A capacidade das máquinas e equipamentos deve ser compatível à capacidade de produção pretendida e declarada no item 5 do MTSE, no entanto, esta não deve ser replicada indistintamente nos **campos 10.3 e 10.4** para todas as máquina e equipamentos.

A seguir são apresentados alguns exemplos de preenchimento **ADEQUADO** do **item 10** do MTSE. Os exemplos abaixo são meramente ilustrativos e representam máquina e equipamentos de tipos de estabelecimentos distintos, apenas para fins de entendimento do preenchimento dos **campos de 10.2 a 10.4**, devendo ser seguidas as orientações anteriores constando a operação realizada antes da listagem das instalações, quando necessário.

MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

10 -LISTAGEM DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS			
10.1. Máquina ou Equipamento	10.2 Quantidade	10.3 Capacidade	4 Unidade Medida
Fábrica de gelo	1	2	Ton/h
Máquina de lavar caixas	1	2000	caixas/hora
Esteira para lavagem de pescado médio e grande porte	1	3600	kg/hora
Cilindro de lavagem de peixes	1	3600	kg/hora
Máquina para lavagem de crustáceos	1	3600	kg/hora
Classificadora de ovos	1	500	dúzias/hora
Lavadora de ovos	1	500	dúzias/hora

Os **campos 10.3** e **10.4** se referem a capacidade da MÁQUINA ou EQUIPAMENTO, que é particular a cada tipo de equipamento conforme suas especificações técnicas.

A seguir, alguns exemplos de preenchimento **INADEQUADO**:

IV-MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS			
10 -LISTAGEM DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS			
10.1. Máquina ou Equipamento	10.2 Quantidade	10.3 Capacidade	10.4 Unidade Medida
ABATE DE BOVINOS			
Fábrica de gelo	1	100	bol/hora
Lavador de botas	10	100	bol/hora
Lavador de mãos (pia)	20	100	bol/hora
Tanque para limpeza de utensílios	2	100	bol/hora
Máquina de lavar caixas	1	100	bol/hora
Esterelizador de facas	10	100	bol/hora

ATENÇÃO! Em caso de preenchimento do MTSE para procedimento de REFORMA E AMPLIAÇÃO, é indicado que as instalações (item 9 do MTSE) e máquinas e equipamentos (item 10 do MTSE), que sejam objeto da solicitação da reforma, ou seja, que estão sofrendo alteração em relação ao projeto anteriormente aprovado, sejam preenchidos com destaque no MTSE, em **negrito**, ou destacados em outra **cor**.

V- MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS

11- MATÉRIAS-PRIMAS

O **campo 11.1** deve ser preenchido com as informações detalhadas das matérias-primas de origem animal **RECEBIDAS** pelos estabelecimentos, as quais devem mencionar no mínimo o tipo de produto, a espécie e sua forma de conservação.

ATENÇÃO! NÃO se aplica a inserção nesse campo de matérias-primas produzidas pelo estabelecimento para uso próprio. Exemplo 1: Produção de creme de leite no estabelecimento para fabricação de manteiga. Deve ser declarada como matéria-prima APENAS o leite recebido. Exemplo 2: Produção de hambúrguer com carne proveniente da desossa dos animais abatidos no mesmo abatedouro.

O **campo 11.2** deve ser preenchido com o volume MÁXIMO de matéria prima recebida na unidade de medida (**campo 11.3**) mais adequada ao caso.

O **campo 11.4** deve ser preenchido com o meio de transporte utilizado para chegada da matéria-prima ao estabelecimento.

O **campo 11.5** deve ser preenchido com informações sobre a procedência da matéria-prima, as quais devem atender ao disposto no art. 78 do Decreto nº 9.013 de 2017 e demais normas específicas, conforme o caso.

No caso de estabelecimentos da área de ovos, deve ser informado se a matéria-prima é procedente de terceiros ou da própria produção, que deve estar condizente com a classificação pretendida pelo estabelecimento disposta no item 3 do MTSE e em conformidade com as definições contidas no art. 19 do Decreto nº 9.013 de 2017.

A seguir estão apresentados exemplos de preenchimento correto de acordo como o tipo de estabelecimento:

a) **Para estabelecimentos que realizam abate:**

Exemplo 1: Bovinos;

Exemplo 2: Frangos de corte; e

Exemplo 3: Jacarés.

b) **Para estabelecimentos que realizam o beneficiamento de produtos cárneos (área CARNE):**

Exemplo 1: carne resfriada bovina;

Exemplo 2: carne congelada suína;

Exemplo 3: meia-carcaça bovina resfriada;

Exemplo 4: meia-carcaça suína congelada; e

MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Exemplo 5: presunto cozido (fatiamento).

11.1. Tipos de matérias-primas	11.2 Quantidade máxima recebida	11.3. Unidade	11.4 Meios de transporte	11.5. Procedência
Meia carcaça suína resfriada	200	Unidade/dia	Marítimo	Empresas com SIF/SISBI
Meia carcaça bovina congelada	100	Unidade/dia	Terrestre	Empresas com SIF/SISBI
Carne de aves resfriada	100	Ton/dia	Terrestre	Empresas com SIF/SISBI
Casa de aves resfriada	100	Unidade/dia	Terrestre	Empresas com SIF/SISBI

ATENÇÃO! Estabelecimentos classificados unicamente na área ARMAZENAGEM (Entrepósito de produtos de origem animal-SIF e Casa atacadista-ER) estão **DISPENSADOS** de preencher o item 11 do MTSE.

OBSERVAÇÃO: No caso de recebimento de meias-carcaças ou quartos, no **campo 11.3** a unidade de medida deverá ser: **unidades/dia** (Exemplo 3 e 4 acima).

ATENÇÃO! Abatedouro frigorífico que realiza desossa, só deve declarar no item 11 do MTSE o volume de meias carcaças/quartos recebidos no caso de recebimento de terceiros. O volume proveniente da desossa de seu abate estará incluído no volume de animais abatidos.

- c) **Para estabelecimentos de PESCADO:** informar no **campo 11.1** o tipo de matéria-prima e a forma de conservação (VIVO, FRESCO, RESFRIADO, CONGELADO ou SALGADO). **Não é necessário especificar espécie de peixes nesse item.**

Exemplo 1: Peixe fresco acima de 20kg;

Exemplo 2: Mexilhão vivo;

Exemplo 3: Peixe congelado;

Exemplo 4: Rã viva; e

Exemplo 5: Lagosta viva.

11.1. Tipos de matérias-primas	11.2 Quantidade máxima recebida	11.3. Unidade	11.4 Meios de transporte	11.5. Procedência
Peixe fresco extrativo	100	Kg/Dia	Marítimo	Litoral do CE, MA, PA, RN
Peixe fresco cultivo	100	Kg/Dia	Terrestre	Fazendas de criação
Lagosta viva	100	Kg/Dia	Terrestre	Litoral do CE
Camarão congelado	100	Kg/Dia	Terrestre	Empresas com SIF/SISBI
Peixe congelado	100	Kg/Dia	Terrestre	Importação
Peixe mais de 20 kg	200	Kg/Dia	Terrestre	Litoral do CE

ATENÇÃO! Estabelecimentos da área de PESCADO que recebam PESCADO com peso superior a 20 kg, devem segregar o volume desse tipo de produto no **campo 11.1**, conforme demonstrado na figura anterior.

d) Para estabelecimentos da área de LEITE:

Exemplo 1: leite cru refrigerado;

☐ *Exemplo 2: leite de cabra cru refrigerado;*

11 -MATERIAS-PRIMAS				
11.1. Tipos de matérias-primas	11.2 Quantidade máxima recebida	11.3. Unidade	11.4 Meios de transporte	11.5. Procedência
Leite cru em latões	10000	Litros/Dia	Caminhão	Propriedades rurais
Leite de Cabra Cru refrigerado	1000	Litros/Dia	Caminhão tanque isotérmico	Propriedades rurais
Soro de leite refrigerado	5000	Litros/Dia	Caminhão tanque isotérmico	SIF/SISBI
Creme de leite cru refrigerado de uso industrial	2000	Kg/Dia	Caminhão refrigerado	SIF/SISBI

e) Para estabelecimentos da área de OVOS:

Exemplo 1: ovo;

Exemplo 2: ovo líquido resfriado; e

Exemplo 3: ovo de codorna.

11.1. Tipos de matérias-primas	11.2 Quantidade máxima recebida	11.3. Unidade	11.4 Meios de transporte	11.5. Procedência
Ovos	8000	Dúzias/dia	Esteira	Produção Própria
Ovos de codorna	25000	Dúzias/dia	Terrestre	Terceiros
Ovo líquido resfriado	100	Litros/Dia	Terrestre	Empresas com SIF/SISBI

f) Para estabelecimentos da área de PRODUTOS DE ABELHAS:

☐ *Exemplo 1: própolis de abelha europeia;*

Exemplo 2: mel de abelha sem ferrão;

Exemplo 3: Apitoxina

ATENÇÃO! Estabelecimentos classificados unicamente na área de ARMAZENAGEM (Entrepasto de produtos de origem animal e Casa Atacadista – ER) estão **DISPENSADOS** de preencher o item 11 do MTSE. Do mesmo modo, os estabelecimentos que entrepostam produtos conforme sua classificação não devem lançar o recebimento de produtos acabados de terceiros no item 11, porque estas informações devem ser declaradas apenas no item 14 do MTSE

ATENÇÃO! As informações declaradas no item 11 do MTSE devem ser compatíveis ao declarado nos **itens 4, 5, 9, 10 e 12 do MTSE.**

12- PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR

O item 12 do MTSE deve ser preenchido por todos os estabelecimentos que fabriquem produtos, ou seja, por todas as classificações EXCETO as enquadradas na área de ARMAZENAGEM (Entrepasto de produtos de origem animal e Casa atacadista).

Os estabelecimentos enquadrados nas demais áreas (carne, leite, produtos de abelhas, ovos, pescado) que realizarem a atividade de entrepostagem de produtos da mesma área em que estão classificados devem inserir as informações sobre os produtos entrepostados no item 13 do MTSE.

A relação de produtos que se pretende fabricar (**campos 12.1 a 12.3**) deve estar de acordo com a padronização de nomenclatura preconizada pelo DIPOA. Para tanto, deve-se seguir a terminologia disposta na Norma Interna DIPOA nº 2/2016, cuja lista atualizada de *categorias e produtos padronizados* encontra-se na Plataforma de Gestão Agropecuária – SIGSIF (PGA-SIGSIF).

Os estabelecimentos que não dispõem de acesso à PGA-SIGSIF deverão consultar a Norma Interna DIPOA nº 2/2016. Caso não haja previsão de denominação para o produto que se pretende fabricar, procurar o SIPOA competente a fim de obter as devidas orientações.

As opções disponíveis no **campo 12.2** estão vinculadas as opções do **campo 12.1**, conforme disposto na aba “CONSULTA- categoria de produto”.

12 - PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR (Conforme Nomenclatura padronizada DIPOA)						
12.1. Área:	12.2. Categoria	12.3. Produto padronizado	12.4. Forma de Conservação	12.5. Finalidade	12.6. Quantidade diária	12.7. Unidade
PESCADO	PRODUTOS EM NATUREZA	Peixe fresco (inteiro, eviscerado)	FRESCO(A)	COMESTÍVEL	1.000,00	Kg
PESCADO	PRODUTOS EM NATUREZA	Peixe resfriado (posta, file)	RESFRIADO(A)	COMESTÍVEL	500,00	Kg
PESCA	PRODUTOS EM NATUREZA	Peixe congelado (file, postas)	CONGELADO(A)	COMESTÍVEL	1.000,00	Kg
PESCADO	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - COCCÃO	Lagosta cozida congelada	CONGELADO(A)	COMESTÍVEL	800,00	Kg
PESCADO	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL	Sardinha em conserva	AMBIENTE	COMESTÍVEL	1.200,00	Kg
	PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBI					
	PRODUTOS COMPOSTOS POR DIF					
	PRODUTOS EM NATUREZA					
	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATA					
	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATA					
	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATA					
	PRODUTOS SUBMETIDOS À HIDR					
	PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A T					

O MTSE foi programado para colorir de **amarelo** o **campo 12.2** que não estiver de acordo com a classificação aposta no **campo 12.1**, demonstrando que houve erro no preenchimento, conforme demonstrado na figura a seguir:

12 - PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR (Conforme Nomenclatura padronizada DIPOA)					
12.1. Área:	12.2. Categoria	12.3. Produto padronizado	12.4. Forma de Conservação	12.5. Quantidade diária	12.6. Unidade
PESCADO	Caserna	Peixe fresco (inteiro, eviscerado)	FRESCO(A)	5000	Kg

O **campo 12.4** deve ser preenchido informando a forma de conservação do produto que pretende fabricar (fresco, vivo, congelado, resfriado, temperatura ambiente).

ATENÇÃO! Caso os **campos 12.1 e 12.2** não estejam preenchidos adequadamente, após a concessão do registro o estabelecimento não poderá ser habilitado a exportação.

O **campo 12.5** deve ser preenchido informando a finalidade do produto (comestível ou não comestível).

O preenchimento dos **campos 12.6 e 12.7** deve ser compatível com a quantidade diária MÁXIMA pretendida e declarada no item 5 do MTSE, e estar em consonância com a capacidade das instalações (item 9 do MTSE) e dos equipamentos (item 10 do MTSE).

A seguir, apresentamos alguns exemplos de preenchimento ADEQUADO dos **campos 12.1 a 12.7**:

12 - PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR (Conforme Nomenclatura padronizada DIPOA)						
12.1. Área:	12.2. Categoria	12.3. Produto padronizado	12.4. Forma de Conservação	12.5. Finalidade	12.6. Quantidade diária	12.7. Unidade
PESCADO	Produto em natureza	Peixe fresco (inteiro, eviscerado)	FRESCO(A)	COMESTÍVEL	1.000,00	Kg
PESCADO	Produto em natureza	Peixe resfriado (posta, filé)	RESFRIADO(A)	COMESTÍVEL	500,00	Kg
PESCADO	Produto em natureza	Peixe congelado (filé, postas)	CONGELADO(A)	COMESTÍVEL	1.000,00	Kg
PESCADO	Produto submetido a tratamento térmico - cocção	Lagosta cozida congelada	CONGELADO(A)	COMESTÍVEL	800,00	Kg
PESCADO	Produto processado termicamente - esterilização comercial	Sardinha em conserva	AMBENTE	COMESTÍVEL	1.200,00	Kg

A lista de produtos que pretende fabricar (**item 12**) deve ainda estar em consonância com a classificação pretendida declarada no item 3 do MTSE e as atividades declaradas no item 4 do MTSE.

13- PRODUTOS QUE PRETENDE ARMAZENAR/ENTREPOSTAR

O **item 13** é para preenchimento EXCLUSIVO dos estabelecimentos classificados na área **ARMAZENAGEM** (entrepasto de produtos de origem animal e casa atacadista) e dos estabelecimentos que realizam a atividade de **entrepastagem** de produtos da mesma área de atuação em que estão classificados, como os exemplos a seguir:

Exemplo 1: Abatedouro frigorífico de suínos que receba carne de aves para entrepostagem.

Exemplo 2: Unidade de beneficiamento de ovos e derivados que receba ovos já

classificados para entrepostagem.

ATENÇÃO! Nos estabelecimentos que realizam entrepostagem de produtos da mesma área de classificação, devem ser listados no item 13 os produtos que são APENAS entrepostados pelo estabelecimento, ou seja, produtos acabados recebidos de terceiros que não sofrem nenhum tipo de manipulação, sendo expedidos na forma como foram recebidos, em conformidade com declarado no **item 5.4 do MTSE**.

O **campo 13.1** do MTSE deve ser preenchido com a área do tipo de produto que o estabelecimento pretende armazenar/entrepostar.

A seguir alguns exemplos de preenchimento ADEQUADO:

Exemplo 1: Entrepósito de POA que armazena manteiga, ovos e mel.

13 -PRODUTOS QUE PRETENDE ARMAZENAR / ENTREPOSTAR				
13.1. Área:	13.2. Forma de Conservação	13.3. Finalidade	13.4. Quantidade	13.5. Unidade
LEITE	RESFRIADO(A)	COMESTÍVEL	500	Kg
OVOS	AMBIENTE	COMESTÍVEL	5000	Dúzias
PRODUTOS DE ABELHA	AMBIENTE	COMESTÍVEL	200	Kg

Exemplo 2: Abatedouro frigorífico de bovinos que entreposta carne de aves, suínos e ovinos e que seja também Entrepósito de produtos de origem animal por armazenar produtos das áreas de pescado e ovos deve preencher o **item 13** da seguinte forma:

13 -PRODUTOS QUE PRETENDE ARMAZENAR / ENTREPOSTAR				
13.1. Área:	13.2. Forma de Conservação	13.3. Finalidade	13.4. Quantidade	13.5. Unidade
CARNE	CONGELADO(A)	COMESTÍVEL	1	Ton
OVOS	AMBIENTE	COMESTÍVEL	5000	Dúzias
PESCADO	CONGELADO(A)	COMESTÍVEL	2000	Kg

As casas atacadistas devem preencher o **item 13** com os produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização com vistas à reinspeção.

VI- OUTRAS INFORMAÇÕES

14- PROCESSO DE PRODUÇÃO

No **campo 14** deve ser descrito todo o fluxograma de produção dos tipos de produtos* indicados no **campo 12**, contemplando cada etapa, desde a recepção da matéria-prima até a expedição do produto, incluindo o fluxo de resíduos e de higienização de recipientes/utensílios.

*Entende-se por tipo de produto, grupos de produtos que tenham o mesmo fluxograma de produção, conforme representado em planta de fluxo.

14. PROCESSO DE PRODUÇÃO
Descrever todas as etapas do processo de produção dos produtos indicados no item 12, incluindo os parâmetros que representem necessidade de controle (ex: temperatura e tempo) de operação que representem risco ao processo, determinadas em legislação.

No **campo 14** devem estar mencionados todos os parâmetros de processo que envolvam necessidade de controle da produção, os quais devem atender as normas vigentes.

Exemplo 1: Temperatura X Tempo (Pasteurização; Ultra pasteurização do leite);

Exemplo 2: Temperatura de recebimento e manutenção do pescado;

Exemplo 3: Descrição de temperatura de produtos durante o processo; e

Exemplo 4: Temperatura de estocagem de produtos em silos e balões.

ATENÇÃO! O **campo 14 NÃO** deve ser preenchido por estabelecimentos da área ARMAZENAGEM (Entrepósito de produtos de origem animal e Casa atacadista), devendo ser preenchido nesses casos como "NA" (não aplicável).

Para todos os tipos de estabelecimentos o fluxograma descrito deve estar compatível com o representado na planta de fluxo.

15- PROCESSO DE ARMAZENAGEM/ENTREPOSTAGEM

O **campo 15** é para preenchimento EXCLUSIVAMENTE dos estabelecimentos classificados na área ARMAZENAGEM (Entrepasto de produtos de origem animal e Casa atacadista) e dos estabelecimentos que realizam a atividade de entrepostagem de produtos dentro da mesma área de atuação em que estão classificados, como os exemplos a seguir:

Exemplo 1: Abatedouro frigorífico de aves que receba carne bovina para entrepostagem.

Exemplo 2: Unidade de beneficiamento de ovos e derivados que receba ovos já classificados para entrepostagem.

As **casas atacadistas** devem preencher o **campo 15** com o fluxograma dos produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização com vistas à reinspeção, descrevendo qual a temperatura de conservação destes em conformidade com o descrito no item 4 do MTSE.

No **campo 15**, no caso de Entrepasto de produtos de origem animal, deve ser descrito o fluxograma abrangendo a recepção, a armazenagem e a expedição de produtos de origem animal, de acordo com o declarado no item 13 do MTSE, bem como a atividade de reinspeção, especificando a temperatura de conservação dos produtos envolvidos (resfriado, congelado e temperatura ambiente).

No caso dos estabelecimentos que realizam a entrepostagem de produtos dentro da mesma área de classificação do estabelecimento, nesse item deve estar descrito o fluxograma dos produtos que são recebidos apenas para fins de entrepostagem, ou seja, que não sofrem manipulação pelo estabelecimento, sendo expedidos na forma como foram recebidos, os quais devem estar necessariamente declarados no item 13 do MTSE.

15. PROCESSO DE ARMAZENAGEM / ENTREPOSTAGEM

Deve ser descrito o fluxograma abrangendo a recepção, a armazenagem e a expedição de produtos de origem animal, de acordo com o declarado no item 13 do MTSE, bem como a atividade de reinspeção

Para todos os tipos de estabelecimentos o fluxograma descrito deve estar compatível com o representado na planta de fluxo.

16- DESCRIÇÃO DA SEDE DA INSPEÇÃO FEDERAL

No **campo 16** do MTSE deve ser descritas informações sobre o acesso a dependências para desempenho das atividades administrativas do SIF, bem como disponibilidade de vestiários e instalações sanitárias para uso do SIF.

Para estabelecimentos sob inspeção em caráter periódico, deve estar disponível para uso do SIF durante as atividades de fiscalização, instalação que disponha de mesa, cadeira, acesso a pontos de energia e internet, preferencialmente.

16. DESCRIÇÃO DA SEDE DA INSPEÇÃO FEDERAL - IF
Descrever as dependências da área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias para uso do SIF. Para estabelecimentos sob inspeção periódica, descrever qual área administrativa poderá ser compartilhada para uso durante a fiscalização.

17- BARREIRAS CONTRA PRAGAS E VETORES

No **campo 17** do MTSE deve ser descritas informações sobre as estruturas e equipamentos utilizados para controle de pragas e vetores, tais como cortinas de ar, telas milimétricas etc.

17. BARREIRAS FÍSICAS CONTRA PRAGAS E VETORES
Informar as estruturas e equipamentos utilizados (CORTINA DE AR, TELAS, ETC)

18- LABORATÓRIO

No **campo 18.1** do MTSE deve ser informado se o laboratório para realização das análises obrigatórias conforme legislação (**campo 18.2**) é próprio ou terceirizado. Caso o estabelecimento realize parte das análises em laboratório próprio e parte em laboratório terceirizado, deverá ser marcada a opção ambos.

Caso seja necessário algum esclarecimento, é indicado que as informações sejam descritas no item 19 do MTSE.

18. LABORATÓRIO			
18.1 Laboratório próprio ou terceirizado	Próprio	18.2 Realiza as análises obrigatórias previstas na legislação vigente?	Sim
19. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES	<input type="checkbox"/> Próprio <input type="checkbox"/> Terceirizado <input type="checkbox"/> Ambos	(informar sobre lavanderia- própria ou terceirizada).	

19- INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

No **campo 19** do MTSE devem ser descritas informações sobre a existência de lavanderia própria ou terceirizada e demais informações complementares que não couberem em outros campos.

19. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: (ex: Informações sobre lavanderia- própria ou terceirizada).
Demais informações.

Neste campo também podem ser mencionados os números dos documentos SEI de importância para análise/auditoria do processo, com fins de rastreabilidade documental, como nos exemplos a seguir:

Exemplo 1: No caso de reforma e ampliação de estabelecimentos que possuem diversas atividades em blocos industriais distintos (exemplo: abatedouro de aves e suínos), caso a reforma tenha por objeto apenas um determinado bloco industrial (abatedouro de aves), não há necessidade de reapresentação das plantas dos demais blocos (abatedouro de suínos), que não sejam objeto da reforma, no entanto, deve estar expressa no MTSE apresentado (campo 19) a indicação de quais são as plantas (nº documento SEI) que representam a realidade atual do estabelecimento, conforme projeto aprovado.

19. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: (ex: Informações sobre lavanderia- própria ou terceirizada).
As alterações propostas se referem apenas as instalações do abatedouro de aves, tendo sido apresentada a documentação de exigência para tal. Informamos que as demais instalações estão de acordo com o projeto APROVADO e as informações constantes neste MTSE, e que as plantas APROVADAS das instalações de suíno são os documentos SEI XXX, XXX, XXXX e XXXX.

Exemplo 2: Retificação de reforma (vide item 4.1.3.3.4.2 do manual) - Caso a empresa já tenha reforma aprovada e queira RETIFICAR o pedido, incluindo novos itens a serem aprovados, além de toda a documentação de exigência conforme item 4.1.3 do manual referente ao que se pretende incluir, o estabelecimento deverá reapresentar MTSE apontando, em destaque, os itens

remanescentes, já aprovados e ainda não concluídos, e com outro tipo de destaque os itens que devem ser alvo de NOVA ANÁLISE, usando-se o campo 19 para explicar a situação, de forma a otimizar análise.

19. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: (ex: Informações sobre lavanderia- própria ou terceirizada).

Informamos que os itens marcados em vermelho no presente documento já foram analisados e APROVADOS pela DREC, conforme Parecer nº XXXX. Declaramos que não houve alteração NESSES ITENS em relação ao objeto anteriormente aprovado. No entanto, solicitamos análise dos itens destacados em AMARELO os quais se referem a novo pedido de análise prévia para retificação da solicitação de reforma e ampliação em andamento.

Exemplo 3: Caso a empresa já tenha concluído parte da obra aprovada e deseje manter a aprovação do restante da obra já aprovada, no momento da solicitação de vistoria para fins de emissão de laudo de inspeção, o estabelecimento deverá rerepresentar MTSE apontando em destaque os itens remanescentes já aprovados e ainda não concluídos e usar o campo 19 para explicar a situação de forma a otimizar análise (vide item 4.1.3.3.4.3 do manual).

19. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: (ex: Informações sobre lavanderia- própria ou terceirizada).

Informamos que presente pleito já foi analisado e APROVADO pela DREC, conforme Parecer nº XXXX. Declaramos que não houve qualquer alteração entre o objeto anteriormente aprovado o pleito rerepresentado neste documento.

Exemplo 4: Caso a empresa já tenha concluído parte de obra aprovada e deseje manter a aprovação do restante da obra já aprovada, INCLUINDO NOVOS ITENS A SEREM APROVADOS, no momento da solicitação de vistoria para fins de emissão de laudo de inspeção, o estabelecimento deverá rerepresentar MTSE apontando em destaque os itens remanescentes já aprovados e ainda não concluídos e com outro tipo de destaque os itens que devem ser alvo de NOVA ANÁLISE, usando o campo 19 para explicar a situação de forma a otimizar análise.

19. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: (ex: Informações sobre lavanderia- própria ou terceirizada).

Informamos que os itens marcados em vermelho no presente documento já foram analisados e APROVADOS pela DREC, conforme Parecer nº XXXX. Declaramos que não houve alteração NESSES ITENS em relação ao objeto anteriormente aprovado. No entanto, solicitamos análise dos itens destacados em AMARELO os quais se referem a novo pedido de análise prévia para retificação da solicitação de reforma e ampliação em andamento.

Exemplo 5: Caso não haja alteração nas plantas previamente aprovadas, pode ser indicado no campo 19 o nº SEI das plantas a que se refere o projeto aprovado.

19. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: (ex: Informações sobre lavanderia- própria ou terceirizada).
As alterações propostas não alteram o fluxo de produtos, matéria-prima e funcionários. E que não houve alteração em relação ao último projeto aprovado mediante Parecer nº XXXX, cujas plantas aprovadas são os documento SEI, XXX, XXX, XXX, XXX E XXX.

ASSINATURAS E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS

Todas as páginas do MTSE devem estar devidamente identificadas com nome completo e LEGÍVEL do responsável legal da empresa e do seu responsável técnico, acompanhadas do seu documento de identificação (CPF para responsável legal e Registro do conselho de classe para o responsável técnico).

A assinatura poderá ser eletrônica, desde que possua meios que atestem sua autenticidade.

ASSINATURAS E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS	
Responsável Legal da empresa/estabelecimento	Responsável Técnico do estabelecimento
(Assinatura e identificação - CPF)	(Assinatura e identificação - Registro Conselho)
Data e Local:	Data e Local: