

**MANUAL ORIENTATIVO PARA O
PREENCHIMENTO DO MEMORIAL TÉCNICO
SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO - MTSE**

INSTRUÇÃO DE TRABALHO N° 04 – ANEXO 02 (COMESP- SIM/POA)

Orientações para preenchimento do MTSE da IT 04 ANEXO 02

Esse manual orientativo tem como finalidade auxiliar as empresas no preenchimento do MTSE (ANEXO 02 da IT 04 COMESP/SIM/POA), o qual foi baseado nas informações apresentada no Manual de Instruções para solicitação de registro de estabelecimento de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura e Pecuária.

I. DADOS GERAIS

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Neste campo deve ser informado os dados de identificação do estabelecimento conforme orientações a seguir.

O nome ou razão social aposto no **campo 1.1** deve ser descrito exatamente como 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.

O **campo 1.2** deve ser preenchido com o nome fantasia, conforme consta no CNPJ, quando for o caso.

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

O **campo 1.4** se aplica para estabelecimentos que já se encontram registrados sob SIM/POA, aplicando-se aos casos de solicitações como por exemplo: REFORMA E AMPLIAÇÃO. Nos casos de solicitação de REGISTRO DE ESTABELECIMENTO devendo ser preenchido com “NA” (não aplicável).

No **campo 1.5** deve ser informado o tipo de vínculo com o imóvel, sendo então escolhida uma das opções disponíveis (ALUGADO, ARRENDADO, COMODATO, PRÓPRIO, OUTRO), caso a opção seja “outro”, a situação deve ser especificada no espaço ao lado.

No **campo 1.6** deve constar os dados sobre contato (telefone, e-mail e endereço para correspondência), sendo que o e-mail informado deverá ser válido e de acesso da empresa.

Independentemente do tipo de imóvel, o titular do registro de estabelecimento junto ao SIM/POA é a pessoa física ou jurídica vinculada ao endereço e cujos dados foram informados ao SIM/POA no momento da solicitação de registro. É de responsabilidade do estabelecimento (**já registrado**) a manutenção dos seus dados cadastrais atualizados junto ao SIM/POA, conforme inciso V do artigo 78 da Resolução COMESP nº 01/2023.

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

I-DADOS GERAIS			
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
1.1 Nome ou Razão Social:	JOSÉDA SILVA		
1.2. Nome Fantasia:	GRANJA GALINHA FELIZ		
1.3. CNPJ ou CPF:	000.111222-33	1.4. N° de SIM (ou ER):	NA
1.5 Tipo de vínculo com o imóvel:	PRÓPRIO		
1.6. CONTATO: (telefone, e-mail e endereço para correspondência):	Telefone:	4130003000	E-mail: JOSESILVA_GRANJA@AVICOLA.COM.BR
	endereço:	RUA DAS AVES, N° XXX, BAIRRO AVÍCOLA, COLOMBO-PR, CEP XXX.XXX-XX	

2. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

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

2. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:			
2.1. Georeferenciamento (UTM ou G/M/S):	2.1.1 Latitude:	23°34'43,4" Sul	2.1.2 Longitude:
			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:	PARANÁ

O **campo 2.1** deve ser preenchido com as coordenadas geográficas **em G/M/S** (Graus/Minutos/Segundos) ou **em UTM** (*Universal Transverse Mercator*) localização do estabelecimento, idênticas aquelas preenchidas no requerimento de Registro de Estabelecimento (ANEXO 01 da IT nº 04 da COMESP).

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 emitido pela autoridade local (Exemplo: Prefeitura) – preencher com o endereço de localização do estabelecimento.

Para encontrar coordenadas geográficas, use uma ferramenta de mapa como o Google Maps no computador ou telemóvel: pesquise um local ou clique e mantenha pressionado o botão do mouse ou o ecrã sobre a localização desejada; as coordenadas (latitude e longitude) aparecerão numa janela pop-up, que pode depois copiar.

3. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

O **item 3** do MTSE se refere a classificação do estabelecimento, a qual deve seguir o disposto nos artigos 14 a 20 da Resolução COMESP nº 01/2023.

Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal (SIM), consórcio (municípios consorciados com COMESP), SUSAF (dentro do Paraná) e SISBI, podem ser classificados conforme o QUADRO a seguir.

AREA	CLASSIFICAÇÃO
CARNE	Abatedouro frigorífico
	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
PESCADO	Abatedouro frigorífico de pescado ¹
	Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado
	Estação depuradora de moluscos bivalves
OVOS	Granja avícola ²
	Unidade de beneficiamento de ovos e derivados
LEITE	Granja leiteira
	Posto de refrigeração
	Unidade de beneficiamento de leite e derivados
	Queijaria
PRODUTOS DE ABELHA	Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas
ARMAZENAGEM (ENTREPOSTAGEM)	Entrepasto de produtos de origem animal
	Casa atacadista

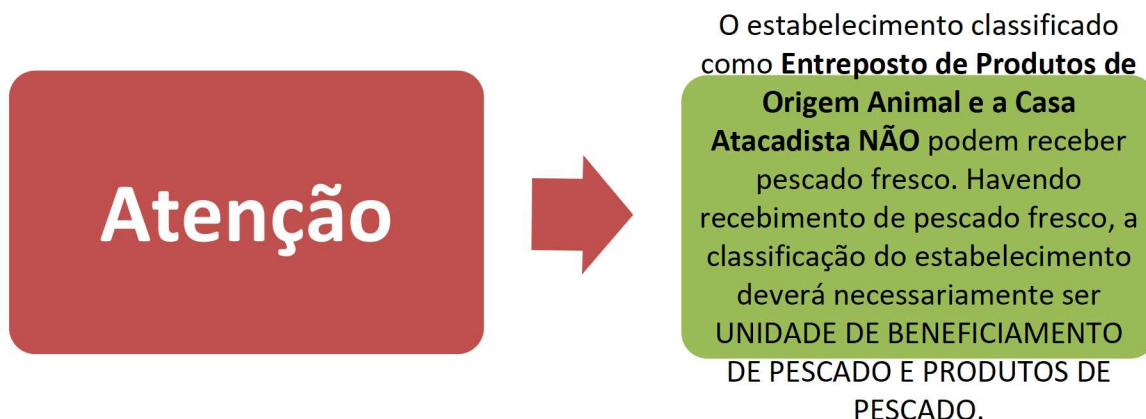
NOTAS: ¹Serão classificados como *abatedouro frigorífico de pescado* aqueles estabelecimentos que realizam o abate de RÉPTEIS e de ANFÍBIOS, conforme a redação do § 1º do art. 16 da resolução COMESP nº 01/2023.

²De acordo com § 6º do art. 17 da resolução COMESP nº 01/2023, 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**.

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, inciso I do artigo 20 da resolução COMESP nº 01/2023.

Conforme artigo 20, § 1º, inciso II da Resolução COMESP 01/2023, entende-se Casa Atacadista como sendo o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio intermunicipal, interestadual ou internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.

E nos Entrepósitos de Produtos de Origem Animal e nas Casas Atacadistas, **não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.**



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

A seguir apresentaremos alguns exemplos de classificação para auxiliar no entendimento.

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

3. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:	
3.1 Área(s): (Carne, Pescado, Ovos, Leite, Produto de Abelhas, Armazenagem)	3.2. Classificação(ões) do estabelecimento: de acordo com o artigo 14 ao 20 da Resolução 01/2023 Comesp
CARNE E DERIVADOS	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 ENTREPSTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (área ARMAZENAGEM).

3. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:	
3.1 Área(s): (Carne, Pescado, Ovos, Leite, Produto de Abelhas, Armazenagem)	3.2. Classificação(ões) do estabelecimento: de acordo com o artigo 14 ao 20 da Resolução 01/2023 Comesp
CARNE E DERIVADOS	Abatedouro frigorífico
ARMAZENAGEM	Entreposto 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. 14 ao 20 da Resolução COMESP nº 01/2023. 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, Produto de Abelhas, Armazenagem)	3.2. Classificação(ões) do estabelecimento: de acordo com o artigo 14 ao 20 da Resolução 01/2023 Comesp
CARNE E DERIVADOS	Abatedouro frigorífico
PESCADO E DERIVADOS	Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado

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

A **maior parte** das definições das classificações de estabelecimentos dispostas na Resolução COMESP nº 01/2023, 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.

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** ou **em outra cor**.

4. 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”.

4. ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO	
4.1 Classificação do Estabelecimento	4.2 Lista de Atividades

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 inserida no **campo 4.1**, demonstrando que houve erro no preenchimento, conforme demonstrado na figura a seguir:

4. ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO	
4.1 Classificação do Estabelecimento	4.2 Lista de Atividades
Unidade de Beneficiamento de pescados e produtos de pescado	recepção de pescado vivo
Unidade de Beneficiamento de carnes e produtos de carnes	classificação de ovos

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:

4. ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO	
4.1 Classificação do Estabelecimento	4.2 Lista de Atividades
Abatedouro frigorífico	Abate de bovinos
Abatedouro frigorífico	desossa
Abatedouro frigorífico	entreposto 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. ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO	
4.1 Classificação do Estabelecimento	4.2 Lista de Atividades
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. ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO	
4.1 Classificação do Estabelecimento	4.2 Lista de Atividades
Posto de refrigeração	Recepção de Leite ou 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. ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO	
4.1 Classificação do Estabelecimento	4.2 Lista de Atividades
Queijaria	Recepção de Leite ou 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. ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO	
4.1 Classificação do Estabelecimento	4.2 Lista de Atividades
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

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. ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO	
4.1 Classificação do Estabelecimento	4.2 Lista de Atividades
Unidade de beneficiamento de carne produtos cárneos	Produção de embutidos cárneos
Unidade de beneficiamento de carne produtos cárneos	Cozimento de produtos cárneos
Unidade de beneficiamento de carne 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. ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO	
4.1 Classificação do Estabelecimento	4.2 Lista de Atividades
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

O **campo 4.3** deve informar a capacidade de produção mensal, observando a espécie ou produto, capacidade máxima e unidade de medida. No **campo 4.4** informar os dias de produção semanais e no **campo 4.5** informar turnos de produção com período, horário de início e fim da jornada.

ATENÇÃO! A lista de atividades deverá estar compatível com os produtos que pretende fabricar/armazenar (item 11 do MTSE) e com os demais dados descritos nos itens 8, 9, 10, 11, 12, 13 e 14 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**.

II – DETALHES DO TERRENO, PROJETO E ÁGUA DE ABASTECIMENTO

5. 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 artigo 46 da Resolução COMESP nº 01/2023;
- Distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes e que não estejam expostas a inundações, conforme artigo 46 da Resolução COMESP nº 01/2023 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 artigo 46 da Resolução COMESP nº 01/2023.

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, artigo 46 da Resolução COMESP nº 01/2023; 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 artigo 46 da Resolução COMESP nº 01/2023, 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 e Instrução Normativa MAPA nº 16/2015.

Os **campos 5.1** devem ser preenchidos conforme descrito na figura e orientações a seguir:

MEMORIAL TECNOLÓGICO E SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO - MTSE			
II-DETALHES DO TERRENO E PROJETO			
5. DETALHES DO TERRENO			
5.1. Área total do terreno:		m ²	5.2. Área a ser construída:
			m ²
5.3. Área útil:		m ²	5.4. Recuo do alinhamento da rua:
			m
5.5. Existência de edificação industrial:		5.6. Existência de edificações limítrofes:	
5.7. Delimitação do perímetro industrial:			
5.8. Descrição ou perfil do terreno:			
5.9. Facilidade de escoamento das águas pluviais:			
5.10. Destino das águas residuais e rede de esgoto:			
5.11. Forma de acesso:			
5.12. Fontes de mau cheiro:		Informar se no perímetro há fontes de mau cheiros; informar a existência de estabelecimentos que produzam fumaça, poeira, etc.	
5.13. Tipo de Localização:			

O **campo 5.1** deve ser preenchido com a área total do terreno em m².

O **campo 5.2** deve ser preenchido com a área total construída do estabelecimento em m², conforme declarado nas plantas.

O **campo 5.3** 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), IN nº 05/2017, IN nº 16/2015.

O **campo 5.5** deve ser preenchido informando se há ou não instalações industriais já construídas. As opções de resposta contemplam: **SIM**, **NÃO** e **PARCIALMENTE**.

O **campo 5.6** deve ser preenchido informando se há ou não edificações limítrofes.

O **campo 5.7** deve ser preenchido com informações sobre o tipo de delimitação do terreno do estabelecimento (muro, cerca etc).

O **campo 5.8** deve informar sobre a descrição ou perfil do terreno.

O **campo 5.9** deve-se informar como é o escoamento de águas pluviais.

O **campo 5.10** deve ser informado sobre o destino de águas residuais, sobre rede de esgoto ou sistemas alternativos, lembrando que questões relacionadas a efluentes devem atender

as normas ambientais.

O **campo 5.11** deve-se informar a forma de acesso.

O **campo 5.12** deve ser preenchido informando se existem fontes poluidoras, mau cheiros, existencia de estabelecimentos que produzam fumaça, poeira, etc.

No **campo 5.13** deve constar o tipo de localização se urban a ou rural.

6. PAVIMENTAÇÃO EXTERNA (área de trânsito de veículos e de pessoas)

O **campo 6** deve ser preenchido com informações sobre o tipo de material utilizado na pavimentação das vias internas do estabelecimento, onde circulam pessoas e veículos. O material utilizado na pavimentação deve atender ao disposto na Resolução COMESP nº 01/2023 e demais normas complementares.

O **campo 6 NÃO** se refere a pavimentação das vias de acesso (avenida, rua, estrada, etc) onde o estabelecimento encontra-se localizado.

III –ÁGUA DE ABASTECIMENTO E INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS

7. ÁGUA DE ABASTECIMENTO

As informações dispostas nos **campos 7.1 a 7.3** 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 XXI e XXII do art. 46 da Resolução COMESP nº 01/2023 e demais legislações em vigor.

O **campo 7.1** deve ser preenchido com o tipo de fonte produtora de água (poço, rede pública, água de superfície).

O **campo 7.2** deve ser preenchido com a vazão em m³/hora, por fonte produtora de água declarada no **campo 7.1**.

O **campo 7.3** deve ser preenchido com a capacidade total de todos os reservatórios em m³.

O **campo 7.4** deve ser informado o sistema de tratamento de água utilizado na empresa quando aplicável.

8. INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS (consultar tabela)

As instalações devem ser compatíveis com as atividades a serem desenvolvidas, devendo ser observado o Capítulo I das Instalações e dos Equipamentos, em especial os artigos 46, 47, 48, 49 e 50 da Resolução COMESP nº 01/2023 e a Portaria MAPA nº 368/1997, além das normas complementares e orientações técnicas específicas de cada área.

O **item 8 (INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS)** deve ter os **campos 8.1 e 8.3** preenchidos de acordo com orientações disponíveis na ABA: **CONSULTA – Tabela Instalações - Tabela de Instalações para consulta – Referente Planilha III Água e Instalações Industriais**, disposta no modelo de MTSE parte integrante da IT nº 04 do SIM/POA e COMESP. A denominação das instalações deve seguir preferencialmente a nomenclatura citada na referida tabela.

Tabela de Instalações para consulta - Referente Planilha III Água e Instalações Industriais					
Carne	Pescado	Ovo	Leite	Produtos de Abelhas	Armazenagem
Pocilga de seqüestro (m ²)	Cais (m2)	Área de recepção(m3)	Currais de espera e manejo(m ²)	Área de Recepção(m ²)	Câmara de produtos resfriados (kg ou toneladas)
Sala de necropsia (m ²)	Frota pesqueira	Área de seleção e lavagem de ovos (m ²)	Dependências de abrigo e arraçamento(m ²)	Área de Recepção de melgueiras(m ²)	Câmara de produtos congelados (kg ou toneladas)
Matadouro sanitário (m ²)	Área de recepção (m ²)	Área de classificação (m ²)	Dependência guarda de material de ordenha (m ²)	Depósito de melgueiras (m ²)	Câmara de produtos em temperatura (kg ou toneladas)
Pocilga (m ²)	Seção para lavagem e guarda de caixas plásticas (m ²)	Área de ovoscopia(m ²)	Dependência guarda produtos de limpeza de ordenha (m ²)	Sala de extração (m ²)	Antecâmara (m ²)
Sala de matança (m ²)	Silo de gelo (kg; t)	Área de embalagem primária do produto(m ²)	Ordenha (m ²)	Sala de extração e envase (m ²)	Barreira sanitária (m ²)
Seção de miúdos (m ²)	Sala para descarte de embalagem (m ²)	Área de embalagem secundária do produto(m ²)	Dependência para Refrigeração pós ordenha (m ²)	Sala de envase (m ²)	
Triparia (m ²)	Câmara para armazenamento de matéria-prima fresca (m ²)	Área de armazenagem do produto (m ²)	Dependências Caldeira e anexos (m ²)	Sala de limpeza e classificação(m ²)	
Seção de cabeça (m ²)	Câmara para armazenamento de matéria-prima congelada (m ²)	Lavagem e esterilização de utensílios(m ²)	Área para Recepção de Leite(m ²)	Depósito de embalagens e rotulagem (m ²)	

No **campo 8.1** devem ser descritos todos os setores e seções da empresa ligados direta ou indiretamente à atividade de produção de produtos de origem animal, nas quais ocorrem todas as etapas do fluxograma de produção a ser descrito no **campo 14** (produção) do MTSE.

O estabelecimento com mais de uma classificação, ou que realize operações distintas dentro do mesmo complexo industrial, 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 8** 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 descritos a seguir.

O **campo 8.2** deve ser preenchido com a 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 8.3**, deve ser compatível com o tipo de INSTALAÇÃO INDUSTRIAL, de modo a possibilitar a análise e compatibilidade das informações declaradas nos itens 5, 9, 10, 11,

12 e 13 do MTSE.

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

Exemplo 2: Para câmara de carcaças, no **campo 8.2** 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:

8-INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS (consultar tabela)								
8.1 Instalações industriais (consultar tabela)	8.2 Capacidade	8.3 Unidade Medida	8.4 Temp. de Operação (°C)	8.5 Pé-direito (m)	8.6 Material e declividade do piso	8.7 Revestim ento das paredes	8.8 Material das portas, janelas, esquadria	8.9 Material do Forro
ABATE DE BOVINO								
Câmara de resfriamento 1	30	carcaças	0-4°C	7m	descrever	descrever	descrever	descrever
xxx	xxx	xxx	xx	xx				
ABATE DE SUINOS								
Câmara de resfriamento 2	50	carcaças	0-4°C	6M	descrever	descrever	descrever	descrever

ATENÇÃO! Os campos 8.2 e 8.3 devem ser preenchidos com a capacidade da INSTALAÇÃO (campo 8.1).

O **campo 8.4** 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 8.5** deve ser preenchido com o pé direito da instalação em metros, que deve ser igual ao representado nas plantas.

No **campo 8.6 a 8.8** o estabelecimento deve declarar se o material de pisos, janelas, portas e paredes atende aos requisitos legais dos incisos IX, XII, XIII e XV do art. 46 da Resolução COMESP nº 01 de 2023 e demais normas complementares.

No **campo 8.9** 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. 46 da Resolução COMESP nº 01 de

ATENÇÃO! Em caso de preenchimento do MTSE para procedimento de **REFORMA E AMPLIAÇÃO**, é indicado que as instalações (item 8 do MTSE) e máquinas e equipamentos (item 9 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

9. LISTAGEM DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

As máquinas e os equipamentos devem ser compatíveis com as operações a serem desenvolvidas, devendo ser observado a Resolução COMESP nº 01/2023 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 9** 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 8 do MTSE) em que estejam localizados.

Para fins de otimização da análise (registro ou auditoria) das informações prestadas no **campo 9.1** 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:

IV-MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS				
9 -LISTAGEM DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS				
9.1.	9.2.	9.3.	9.4.	9.5
Máquina e Equipamento	Quantidade	Capacidade	Unidade Medida	Legenda planta
ABATE DE AVES				
Máquinas e equipamentos da atividade de abate de aves	xxx	xx	x	
xxx	xxx	xx	x	2
xxx	xxx	xx	x	3
ABATE DE SUÍNOS				
Máquinas e equipamentos da atividade de abate de suínos	xxx	xx	x	
yyy	yyy	yyy	y	10
xxx	xxx	xx	x	3

Não utilizar denominações comerciais de maquinários, devendo ser denominado apenas o objeto do equipamento, como por exemplo:
máquina para embalagem primária em bandeja.

O **campo 9.2** deve ser preenchido com a quantidade de cada um dos equipamentos listados no **campo 9.1**.

O **campo 9.3** deve ser preenchido com a 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 9.4**, deve ser compatível com o tipo de máquina ou equipamento, de modo a possibilitar a análise e compatibilidade das informações declaradas nos itens 5, 8, 9, 10, 11, 12 e 13 do MTSE.

ATENÇÃO: A capacidade das máquinas e equipamentos deve ser compatível com a capacidade de produção pretendida, no entanto, esta não deve ser replicada indistintamente nos campos 9.3 e 9.4 para todas as máquinas e equipamentos.

O **campo 9.5** deve ser preenchido com a legenda do equipamento representada na planta baixa de instalações e equipamentos.

A seguir são apresentados alguns exemplos de preenchimento **ADEQUADO** do **item 09** 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 9.2 a 9.4**, devendo ser seguidas as orientações anteriores constando a operação realizada antes da listagem das instalações, quando necessário.

IV-MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS				
9 -LISTAGEM DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS				
9.1.	9.2.	9.3.	9.4.	9.5
Máquina e Equipamento	Quantidade	Capacidade	Unidade Medida	Legenda planta
fábrica de gelo	1	2	kg/hora	1
máquina de lavar caixas	1	2000	kg/hora	3
Esteira para lavagem de pescado médio e grande porte	1	3600	kg/hora	2
Cilindro de lavagem de peixes	1	3600	kg/hora	10
Máquina para lavar crustáceos	1	3600	kg/hora	15

Os **campos 9.3 e 9.4** se referem a capacidade da MÁQUINA ou EQUIPAMENTO, que é particular a cada tipo de equipamento conforme suas especificações técnicas.

ATENÇÃO! Em caso de preenchimento do MTSE para procedimento de **REFORMA E AMPLIAÇÃO**, é indicado que as instalações (item 8 do MTSE) e máquinas e equipamentos (item 9 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

10. MATÉRIAS-PRIMAS QUE ORETENDE PROCESSAR

O **campo 10.1** deve ser preenchido com as informações detalhadas das matérias-primas de origem animal **RECEBIDAS** pelos estabelecimentos, que serão utilizadas para a manipulação de produtos, devendo mencionar no mínimo o tipo de produto, a espécie e sua forma de conservação (exemplos: meia carcaça suína resfriada, camarão sete-barba congelado, salmão inteiro congelado).

O **campo 10.2** deve ser preenchido com os dados da quantidade máxima de produtos/dia recebidos.

O **campo 10.3** deve ser preenchido com a unidade de medida referente ao campo 10.2.

O **campo 10.4** deve ser preenchido com o meio de transporte utilizado para chegada da matéria-prima ao estabelecimento.

O **campo 10.5** deve ser preenchido com informações sobre a procedência da matéria-prima, as quais devem atender ao disposto no art. 83 da Resolução COMESP nº 01/2023 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 (Classificação do Estabelecimento) do MTSE e em conformidade com as definições contidas no artigo 17 da Resolução COMESP nº 01/2023.

A seguir estão apresentados exemplos de preenchimento correto (**campo 10.1**) de acordo como o tipo de estabelecimento:

- a) Para estabelecimentos que realizam abate: exemplos - bovinos, frango de corte etc.
- b) Para estabelecimentos que realizam o beneficiamento de produtos cárneos

- (área CARNE): exemplos - carne resfriada bovina; carne congelada suína; meia-carcaça bovina resfriada; presunto cozido (fatiamento).
- c) Para estabelecimentos de PESCADO: informar no **campo 10.1** 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.** Exemplos: Peixe fresco acima de 20kg; Mexilhão vivo; Peixe congelado; Camarão branco congelado.
- d) Para estabelecimentos da área de LEITE: exemplos - leite cru refrigerado; leite de cabra cru refrigerado.
- e) Para estabelecimentos da área de OVOS: exemplos - ovo; ovo líquido resfriado; ovo de codorna.
- f) Para estabelecimentos da área de PRODUTOS DE ABELHAS: exemplos - própolis de abelha européia; mel de abelha sem ferrão; Apitoxina.

ATENÇÃO: As informações declaradas no item 10 do MTSE devem ser compatíveis ao declarado nos itens 4, 8, 9, 10 e 11.

11. PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR (Conforme nomenclatura padronizada no DIPOA)

O **item 11** do MTSE deve ser preenchido por todos os estabelecimentos **que fabriquem produtos.**

A relação de produtos que se pretende fabricar (**campos 11.1 a 11.4**) deve estar de acordo com a padronização de nomenclatura preconizada pelo DIPOA, deve-se seguir o padrão nomenclatura e categoria de produto baseados na Norma Interna nº2/2016/DIPOA/SDA/MAPA, Portaria SDA nº 744/2023 e Portaria SDA/MAPA nº 1076/2024 e demais legislações sobre nomenclatura de produtos de origem animal do MAPA, ou a que a substituir. Caso não haja previsão de denominação para o produto que se pretende fabricar, procurar o SIM/POA e COMESP a fim de obter as devidas orientações.

O **campo 11.3** deve ser preenchido informando a característica do produto que pretende fabricar (iscas, fatiado, cubos, etc.).

O **campo 11.4** deve ser preenchido informando o produto padronizado conforme nomenclatura oficial.

O **campo 11.5** deve ser preenchido informando a forma de conservação do produto que pretende fabricar (fresco, congelado, resfriado, temperatura ambiente, etc.).

O **campo 11.6** deve ser preenchido informando a finalidade do produto (comestível ou não comestível).

O preenchimento dos **campos 11.7 e 11.8** deve estar em consonância com a capacidade das instalações (item 8 Instalações Industriais do MTSE) e dos equipamentos (item 9 Máquinas e Equipamentos do MTSE), devendo ser informado a **capacidade de produção por dia**.

A seguir, apresentamos alguns exemplos de preenchimento ADEQUADO dos **campos 11.1 a 11.8**:

11 -PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR (Conforme Nomenclatura padronizada DIPOA)							
11.1. Área:	11.2. Categoria	11.3 Característica do Produto	11.4, Produto padronizado	11.5. Forma de Conservação do produto	11.6. Finalidade	11.7. Quantidade diária	11.8. Unidade
PESCADO E DERIVADOS	produto em natureza	NA	Peixe fresco (inteiro e eviscerado)	FRESCO(A)	COMESTÍVEL	1000	Kg
PESCADO E DERIVADOS	produto em natureza	NA	Peixe resfriado (posta e filé)	RESFRIADO(A)	COMESTÍVEL	500	Kg

A lista de produtos que pretende fabricar (**item 11**) deve ainda estar em consonância com a classificação pretendida declarada no item 3 - Classificação do Estabelecimento do MTSE e as atividades declaradas no item 4 do MTSE.

12. ENTREPSTAGEM

Os estabelecimentos que realizam também a atividade de ENTREPSTAGEM (Entreposto de produtos de origem animal e Casa Atacadista) de produtos de origem animal, devem informar a capacidade MÁXIMA de entrepostagem de **produtos acabados que pretende receber de terceiros**, devendo disponibilizar área exclusiva para essa finalidade, ficando os produtos produzidos pela empresa devidamente separados dos produtos recebidos para entrepostagem. A entrepostagem faz parte da área de ARMAZENAGEM conforme a Resolução 01/23 do COMESP.

Campo 12.1 deverá ser informado a Área do tipo de produto que o estabelecimento pretende entrepostar (carne e derivados, pescado e derivados, etc.).

No **campo 12.2** deverá informar o produto padronizado conforme a nomenclatura oficial do Ministério da Agricultura.

No **campo 12.3** informar a forma de conservação dos produtos (congelado, fresco, resfriado, etc.).

12 -PRODUTOS DE ENTREPOSTAGEM (Só revenda sem manipulação)				
12.1.	12.2.	12.3.	12.4.	12.5
Área:	Produto padronizado	Forma de Conservação	Capacidade máxima de Armazenagem	Unidade
CARNE E DERIVADOS	carne congelada de suíno sem osso	congelado	500	Kg
PESCADO E DERIVADOS	camarão congelado	congelado	350	Kg

ATENÇÃO: As capacidades descritas nos campos 12.2 a 12.5 devem ser compatíveis com o declarado nos campos 8 (instalações) e 9 (máquina e equipamentos) do MTSE.

VI – OUTRAS INFORMAÇÕES

13. FUNCIONÁRIOS

No **campo 13.1** informar o turno de produção com os horários, nos **campos 13.2 e 13.3** informar o sexo e número de funcionários das áreas de produção.

13. FUNCIONÁRIOS								
13.1. Turno de produção/abate (período / horário)	Manhã		Tarde		Noite			
	06:00 - 12:00		12:00 - 18:00		18:00 - 00:00			
13.2. Sexo	Masculino	Feminino	Masculino	Feminino	Masculino	Feminino	Masculino	Feminino
13.3. Quantidade	2	2	1	3	3	0		

14. PRODUÇÃO - FLUXOGRAMA

No **campo 14** deve ser descrito todo o fluxograma de produção dos produtos indicados no **campo 11**, 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. Devem ser mencionados todos os parâmetros de processo que envolvam necessidade de controle da produção, os quais devem atender as normas vigentes.

Como por exemplo: Temperatura X Tempo (Pasteurização; Ultra pasteurização do leite); Temperatura de recebimento e manutenção do pescado; Descrição de temperatura de produtos

durante o processo; e Temperatura de estocagem de produtos em câmaras frias, temperaturas em salas de manipulação.

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

Os fluxos de produção devem ser inseridos no campo 14 do MTSE, podendo ser inseridas linha caso necessário. É permitido a colagem de figuras com os fluxos ou a disponibilização deles através de links desde que estejam acessíveis aos fiscais e que **NÃO** possam ser editados.

14. PRODUÇÃO - FLUXOGRAMA

15. DESCRIÇÃO DA SEDE DA INSPEÇÃO OFICIAL

No **campo 15** do MTSE deve ser descrita informações sobre o acesso as dependências para desempenho das atividades administrativas do SIM/POA, bem como disponibilidade de vestiários e instalações sanitárias para uso do SIM/POA.

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

15. DESCRIÇÃO DA SEDE DA INSPEÇÃO OFICIAL

16. BARREIRAS FÍSICAS CONTRA PRAGAS E VETORES

No **campo 16** 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.

16. BARREIRAS FÍSICAS CONTRA PRAGAS E VETORES

17. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES

No **campo 17** do MTSE deve ser informado se o laboratório para realização das análises obrigatórias conforme legislação é próprio ou terceirizado. Caso o estabelecimento realize parte das análises em laboratório próprio e parte em laboratório terceirizado, deverá ser informado.

Também devem ser descritas informações sobre a existência de lavanderia própria ou terceirizada e demais informações complementares que não couberem em outros campos.

Neste campo também podem ser mencionados os números dos documentos de importância para análise/auditoria do processo, com fins de rastreabilidade documental.

17. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES: (ex.: Informações sobre laboratório próprios e/ou terceirizados, as respectivas análises laboratoriais; lavanderia- própria ou terceirizada).

ASSINATURAS E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS

Todas as páginas do MTSE devem estar devidamente identificadas com nome completo e LEGÍVEL do responsável legal da empresa, do responsável técnico pela obra 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. Não serão aceitas assinatura eletrônica e assinatura manual, devendo o estabelecimento optar por uma forma de assinatura (eletrônica ou manual).

ASSINATURAS E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS		
Responsável Legal do empresa/estabelecimento	Responsável Técnico pela Obra	Responsável Técnico do estabelecimento
(Assinatura e identificação – CPF) Data e Local	(Assinatura e identificação - CREA/CAU) Data e Local	(Assinatura e identificação - Registro Conselho Conselho Data e Local

REFERENCIAS:

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. GABINETE DO MINISTRO. **Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997.** Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/ptbr/assuntos/inspecao/produtosanimal/empresario/Portaria_368.1997.pdf/viiv> Acesso em: 24/março/2025.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. GABINETE DO MINISTRO. **Instrução Normativa MAPA Nº 16 DE 23/06/2015.** Estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte. Disponível em: < chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/suasa/sisbi-1/legislacao/instrucao-normativa_16_2015.pdf> Acesso em: 24/março/2025

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. GABINETE DO MINISTRO. **Instrução Normativa nº 5, de 14 de fevereiro de 2017.** Requisitos para avaliação de equivalência ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária relativos à estrutura física, dependências e equipamentos de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal, na forma desta Instrução Normativa. Disponível em: < <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/arquivos/INSTRUONORMATIVANo5DE14DEFEVEREIRODE2017.pdf/view>> Acesso em: 24/março/2025

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. **Manual de instruções para solicitação de registro e relacionamento de estabelecimento de produtos de origem animal junto ao MAPA.** Disponível em: <<chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.gov.br/agricultura/ptbr/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/MANUALREGISTROSITE.pdf>> Acesso em 24/março/2025.

COMESP – CONSÓRCIO METROPOLITANO DE SERVIÇOS DO PARANÁ. **Resolução nº 01/2023, de 12 junho de 2023. Dispõe sobre o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sim/Poa) no âmbito do Comesp.** Disponível em: <<chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://comesp.atende.net/atende.php?rot=1&aca=119&ajax=t&processo=viewFile&ajaxPrevent=1688493548640&file=A2C90C84C12FA8275081661DCB38AC7DB71ABD79&sisistema=WPO&classe=UploadMidi>> Acesso em: 24/março/2025.

COMESP – CONSÓRCIO METROPOLITANO DE SERVIÇOS DO PARANÁ. **Resolução nº 05/2023, de 06 de outubro de 2023. Acrescenta § 3º ao artigo 98 da resolução nº 01/2023 do COMESP.** Disponível em: <<chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://comesp.atende.net/atende.php?rot=1&aca=119&ajax=t&processo=viewFile&ajaxPrevent=1696637531301&file=C802B6766C24E82BA4932F2B208D8EA33D975BEF&sisistema=WPO&classe=UploadMidia>> Acesso em: 24/março/2025.

COMESP – CONSÓRCIO METROPOLITANO DE SERVIÇOS DO PARANÁ. **Instrução De Trabalho – It Nº 04: Procedimento para Registro de Estabelecimentos.** Disponível em: < <https://comesp.atende.net/cidadao/pagina/simpoa-instrucoes-de-trabalho>> Acesso em: 24/março/2025.