**LAUDO TÉCNICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO – LTSE**

**I – ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS**

**1. IDENTIFICAÇÃO**

1.1. Nome ou Razão Social:

1.2. Nome Fantasia:

1.3. CNPJ ou CPF:

1.4. Classificação do estabelecimento:

**2. LOCALIZAÇÃO**

2.1. Logradouro:

2.2. Bairro:

2.3. CEP:

2.4. Município:

2.5. UF:

2.6. Localização: zona urbana ( ) zona suburbana ( ) zona rural ( )

2.7. Em centro de terreno? sim ( ) não ( )

2.8. Com estradas laterais? sim ( ) não ( )

2.9. Afastado de residências? sim ( ) não ( )

2.10. Circulação de veículos internos? sim ( ) não ( )

2.11. Área de terreno suficiente? sim ( ) não ( )

2.12. Afastado das vias públicas? sim ( ) não ( )

2.13. Fontes produtoras de mau cheiro? sim ( ) não ( )

2.14. Existência de depósito de lixo nas proximidades? sim ( ) não ( )

2.15. Existência de “mangue” nas proximidades? sim ( ) não ( )

2.16. Pavimentação das áreas circundantes? sim ( ) não ( )

**3. CONDIÇÃO DO RESPONSÁVEL**

3.1. Condição do Responsável pelo estabelecimento: proprietário ( ) arrendatário ( ) prestador de serviço ( )

3.2. Está em atividade? sim ( ) não ( )

3.3. Período de inspeção: ( ) permanente ( ) periódica

3.4. Inspeção feita por: médico veterinário ( ) auxiliar ( ) sem funcionário ( )

3.5. Tipo de empresa: própria ( ) cooperativa ( ) economia mista ( ) outras ( )

3.6. Detalhes da construção:

3.6.1. Ano da construção:

3.6.2. Ano da última reforma: total: parcial:

3.6.3. Estilo da construção: vertical ( ) horizontal ( )

3.6.4. Apreciação geral da construção: boa ( ) regular ( ) precária ( )

3.7. Está cumprindo com as exigências? sim ( ) não ( )

**4. ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO**

Pré-beneficiamento do leite ( )

Beneficiamento do leite ( )

Produção de manteiga ( )

Fabricação de queijos ( )

\*Denominação do queijo:

Produção de requeijão ( )

Produção de doce de leite ( )

Fracionamento/empacotamento ( )

Elaboração de leite fermentado e/ou aromatizado ( )

Produção de caseína ( )

Outros produtos:

**5. CAPACIDADE DO ESTABELECIMENTO**

5.1. Capacidade de recebimento:

5.2. Capacidade de produção/hora:

5.3. Média de recebimento de leite no último ano:

5.4. Produção mensal (relacionar os produtos fabricados e suas respectivas quantidades):

5.5. Produção no último ano (relacionar os produtos fabricados e suas respectivas quantidades):

5.6. Número de funcionários: Homens: Mulheres:

5.7. Funciona aos sábados, domingos e feriados? sim ( ) não ( )

5.8. Procedência da matéria-prima (relacionar os 10 principais fornecedores):

1 –

2 –

3 –

4 –

5 –

6 –

7 –

8 –

9 –

10 –

5.9. Meio de transporte da matéria-prima:

rodoviário ( ) ferroviário ( ) tração animal ( ) outros ( )

**6. DEPENDÊNCIAS**

6.1. Plataforma de recepção de matéria-prima:

Independente da expedição? sim ( ) não ( )

6.1.1. Natureza do piso:

paralelepípedo ( ) ferro ( ) concreto ( ) Gressit ou similar ( )

lajotas ( ) liga de “epóxi” ( ) outros ( )

6.1.2. Dimensão suficiente?

6.1.3. A altura do pé-direito é satisfatória? sim ( ) não ( )

6.1.4. A altura da plataforma é satisfatória? sim ( ) não ( )

6.1.5. Impermeabilização das paredes:

Gressit ou similar ( ) azulejo ( ) cimento liso ( ) outros ( )

6.1.6. Cobertura? sim ( ) não ( )

6.1.7. Natureza da cobertura:

estrutura metálica ( ) telhas à vista ( ) alumínio

amianto ( ) laje ( ) outra ( )

6.1.8. Esteira para transporte de latões? sim ( ) não ( )

elétrica ( ) roletes ( )

6.1.9. Equipamentos para desnate? sim ( ) não ( )

6.1.10. Lavagem de latões? sim ( ) não ( )

manual ( ) mecânica ( )

6.1.11. Instalações d’água para limpeza? sim ( ) não ( )

6.1.12. Instalações de vapor para limpeza? sim ( ) não ( )

6.1.13. Escoamento das águas de limpeza: suficiente ( ) insuficiente ( )

6.1.14. A iluminação artificial é satisfatória? sim ( ) não ( )

6.2. Laboratório de recepção:

6.2.1. Características físicas satisfatórias? sim ( ) não ( )

6.2.2. Equipamentos para análise de rotina:

completo ( ) incompleto ( ) ausente ( )

6.2.3. Número de analistas:

6.2.4. Provas realizadas:

acidez ( ) densidade ( ) gordura ( ) alizarol ( ) conservadora ( ) outras ( )

Determina o ponto crioscópico do leite? sim ( ) não ( )

6.2.5. Iluminação natural é suficiente? sim ( ) não ( )

6.3. Expedição:

6.3.1. As dimensões são suficientes? sim ( ) não ( )

6.3.2. Características físicas regulamentares? sim ( ) não ( )

6.3.3. Sequência: boa ( ) regular ( ) precária ( )

6.3.4. Estado geral de conservação satisfatório? sim ( ) não ( )

6.3.5. Estado geral de higiene satisfatório? sim ( ) não ( )

6.4. Frigorificação:

6.4.1. Estado geral, manutenção, higiene do local e equipamentos:

6.4.2. Tanque de água gelada:

6.4.3. Compressores (volume de amônia):

6.4.4. Tanque de estocagem (condições, isolamento):

6.4.5. Estado geral de conservação é satisfatório? sim ( ) não ( )

6.4.6. Estado geral de higiene é satisfatório? sim ( ) não ( )

6.5. Produção de vapor:

6.5.1. Possui caldeira? sim ( ) não ( )

baixa pressão ( ) alta pressão ( )

6.5.2. No corpo do edifício? sim ( ) não ( )

6.5.3. Alimentação: óleo ( ) lenha ( )

6.5.4. Pressão de vapor suficiente? sim ( ) não ( )

6.6. Dependências auxiliares:

6.6.1. Vestiários em número suficiente? sim ( ) não ( )

Quantos?

6.6.2. Sanitários em número suficiente? sim ( ) não ( )

Quantos?

6.6.3. Chuveiros em número suficiente? sim ( ) não ( )

Quantos?

6.6.4. Separados do corpo industrial? sim ( ) não ( )

6.6.5. Almoxarifado? sim ( ) não ( )

6.6.6. Oficina mecânica? sim ( ) não ( )

6.6.7. Escritório? sim ( ) não ( )

6.6.8. Local para refeições? sim ( ) não ( )

6.6.9. Garagem? sim ( ) não ( )

**7. ÁGUA DE ABASTECIMENTO**

7.1. Procedência: rede pública ( ) poço raso ( ) poço profundo ( ) superfície ( )

7.2. Tratamento: completo ( ) incompleto ( ) somente cloro ( ) não tem ( )

7.3. Volume disponível suficiente? sim ( ) não ( )

7.4. Dentro dos padrões físico-químicos regulamentares? sim ( ) não ( )

7.5. Dentro dos padrões microbiológicos regulamentares? sim ( ) não ( )

7.6. Data de remessa da última amostra de água para exame laboratorial:

7.7. Resultado dentro dos padrões? sim ( ) não ( )

**8. REDE DE ESGOTOS**

8.1. Tratamento prévio? sim ( ) não ( )

8.2. Vazão suficiente? sim ( ) não ( )

8.3. Tanque de sedimentação? sim ( ) não ( )

**9. ABASTECIMENTO DE ENERGIA**

9.1. Constância: permanente ( ) lapsos ocasionais ( ) falta ( )

9.2. Carga: suficiente ( ) insuficiente ( )

9.3. Gerador próprio? sim ( ) não ( )

**10. PRODUTOS FABRICADOS (NOMENCLATURA)**

1 –

2 –

3 –

4 –

5 –

**11. DESTINO DOS PRODUTOS**

11.1. Principais mercados consumidores:

1 –

2 –

3 –

**12. MEIO DE TRANSPORTE DE MATÉRIA-PRIMA**

12.1. Caminhão:

isotérmico ( ) comum ( ) unidade frigorífica ( ) CO­­­­2

12.2. Local para lavagem de veículos? sim ( ) não ( )

12.3. Meio de transporte dos produtos: caminhão isotérmico ( ) comum ( )

**13. DELIMITAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

13.1. Delimitação: cerca ( ) muro ( ) outras ( )

**14. CONCLUSÃO**

14.1. Estado geral do estabelecimento: bom ( ) regular ( ) precário ( )

**15. OBSERVAÇÕES**

Município – UF, ... (dia) de ... (mês) de ... (ano)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Carimbo e assinatura)

MÉDICO VETERINÁRIO

CRMV/MG Nº