|  |
| --- |
| **Anexo IV -A: Questionário caracterização de risco INTRÍNSECO - Fabricantes/fracionadores - área de alimentação animal** |
| **ESTABELECIMENTO:** |
| **REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO MAPA Nº: ÁREA A QUE SE REFERE:**  |
| **ANEXO AO TERMO DE FISCALIZAÇÃO (BPF) Nº**  |
| **Número de linhas de produção** |
| **VOLUME DE PRODUÇÃO** |
| Declarar o total de produtos elaborados no último ano: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **ou** anexar o relatório de produção anual a este questionário. |
| ***Orientação: 1) Considerar somatório de todos os produtos elaborados; 2) Considerar o total de produtos elaborados no último ano.*** |
| **( )somátorio anual até 1000 ton**  | **( ) somátorio anual 1000 a 10.000ton**  |
| **( ) somátorio anual de 10.000 até 35.000ton**  | **( ) somátorio anual acima de 35.000ton** |
| **TIPOS E QUANTIDADES DE CATEGORIAS DOS PRODUTOS ELABORADOS**  |
| ***Orientação: Considerar fabricação ou fracionamento*** |
| **INFORMAR SE ELABORA ALGUM PRODUTO DO TIPO 1** |
| a. ( ) Produtos mastigáveis, alimentos completos, específicos ou coadjuvantes b. ( ) Raçõesc. ( ) Concentrados | d. ( ) Suplementose. ( ) Ingredientes de origem vegetal, à exceção daqueles mencionados no TIPO 2 e 4 |
| **INFORMAR SE ELABORA ALGUM PRODUTO DO TIPO 2** |
| a. ( ) Núcleos b. ( ) Ingredientes de origem vegetal, farelosc. ( ) Premixes | d. ( ) Aditivos tecnológicos, à exceção daqueles mencionados no TIPO4 e. ( ) Aditivos sensoriais, à exceção daqueles mencionados no TIPO3 |
| **INFORMAR SE ELABORA ALGUM PRODUTO DO TIPO 3** |
| a. ( ) Coprodutosb. ( ) Ingredientes de origem mineral , à exceção dos mencionados no TIPO 4 | c. ( ) Aditivos nutricionais - aminoácidos e vitaminasd. ( ) Aditivos sensoriais, à base de vísceras organolépticas |
| **INFORMAR SE ELABORA ALGUM PRODUTO DO TIPO 4** |
| a. ( ) Aditivos zootécnicos b. ( ) Ingredientes de origem vegetal – polpa cítrica c. ( ) Ingredientes de origem animal d. ( ) Ingredientes de origem vegetal obtidos como subprodutos da produção de biocombustíveis (Ex: DGS, DDGS, glicerol, etc.) e. ( ) Ingredientes de origem vegetal obtidos a partir da fermentação microbiana (Ex: leveduras) | f. ( ) Ingredientes de origem mineral (Ex: cal, bentonita)g. ( ) Aditivos tecnológicos, adsorventes de micotoxinas à base de parede celularh. ( ) Aditivos nutricionais, à exceção daqueles mencionados no TIPO3 |
| **ELABORA PRODUTOS PARA ANIMAIS DE PRODUÇÃO** |
|  ( ) SIM  | ( )NÃO  | ( ) FABRICANTE DE INGREDIENTE e/ou ADITIVOS e/ou ALIMENTOS e/ou PRODUTOS MASTIGÁVEIS e/ou COPRODUTOS |
| **QUANTIDADES DE ESPÉCIES E ESPÉCIES PARA AS QUAIS PRODUZ** |
| ( ) aves de produção | ( ) suínos | ( ) ruminantes |
| ( ) peixes e outros animais aquáticos de produção  | ( ) equídeos e outras espécies |
| ( ) TODAS AS ESPÉCIES (fabricação ou fracionamento de ingredientes, aditivos e/ou coprodutos) |
| **USO DE ADITIVOS MELHORADORES DE DESEMPENHO ANTIMICROBIANOS, BETA AGONISTAS E/OU ADITIVOS ANTICOCCIDIANOS** |
| ( ) SIM  | ( ) NÃO  |
| **AUTORIZAÇÃO PARA USO DE MEDICAMENTOS** |
| ( ) NÃO ou apenas homeopáticos | ( ) SIM. Autorização para uso de medicamentos ou premixes, núcleos e concentrados contendo medicamento |
| **COMPLEXIDADE DO PROCESSO PRODUTIVO** |
| ***Indicar os tipos de processamentos que realiza: MARCAR O ITEM SE REALIZAR PELO MENOS UMA DAS ATIVIDADES DE CADA GRAU DE COMPLEXIDADE***  |
| Moagem, seleção, limpeza, fracionamento e/ou processamentos físicos simples (trituração, brunimento, prensagem, emblocamento, parboilização, etc.) e/ou processo térmico simples (cocção, desidratação etc.). | ( ) COMPLEXIDADE 1 |
| Dosagem e homogeneização (de sólidos ou líquidos)  | ( ) COMPLEXIDADE 2 |
| Outros processamentos físicos (filtração, ultrafiltração, atomização, micronização, centrifugação, aspersão, peletização quando não precedida de condicionamento, etc.). | ( ) COMPLEXIDADE 3 |
| Processamentos térmicos (secagem em estufas, tostação, peletização quando precedida de condicionamento, expansão, extrusão, fervura, cozimento em estufas etc.). | ( ) COMPLEXIDADE 4 |
| Outros processamentos térmicos (pasteurização, secagem em fornos rotativos ou estáticos, cocção em digestores, calcinação, esterilização, autoclavagem, etc.). | ( ) COMPLEXIDADE 5 |
| Processamentos químicos ou enzimáticos (solvatação, floculação, hidrólise ácida, transesterificação (para produção de glicerina), extração química, ou enzimática, degomagem enzimática ou química, desadificação, dessolventização, etc.), e biológicos (fermentação, de superfície ou submersa, multiplicação celular, extração, outros métodos de obtenção de ácidos, aminoácidos, vitaminas ou enzimas, etc.). | ( ) COMPLEXIDADE 6 |
| Recebe e/ou processa matéria-prima de origem animal, à exceção de lácteos, derivados lácteos, ovos e ovoprodutos. | ( ) COMPLEXIDADE 7 |
| ( ) Outros processos não descritos nos itens acima. Descrever: |
|  |
| **Obervações:** |
|  |
|  |
| Responsável pelas informações/cargo:  |
| Data: |