

Anexo IV -A: Questionário caracterização de risco INTRÍNSECO - Fabricantes/fracionadores - área de alimentação animal
ESTABELECIMENTO:
REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO MAPA Nº:
ANEXO AO TERMO DE FISCALIZAÇÃO (BPF) Nº
Número de linhas de produção

Orientação: 1) Declarar número de linhas de produção, explicando o que é elaborado em cada uma - alternativamente entregar fluxograma acompanhado de desritivo.

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.

() somatório anual até 1000 ton

() somatório anual 1000 a 10.000ton

() somatório anual de 10.000 até 35.000ton

() somatório 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. () Alimentos completos, específicos ou coadjuvantes

d. () Suplementos

b. () Rações

e. () Ingredientes de origem vegetal, à exceção daqueles mencionados no TIPO 2 e 4

c. () Concentrados

INFORMAR SE ELABORA ALGUM PRODUTO DO TIPO 2

a. () Núcleos

d. () Aditivos tecnológicos, à exceção daqueles mencionados no TIPO4

b. () Ingredientes de origem vegetal, farelos

e. () Aditivos sensoriais, à exceção daqueles mencionados no TIPO3

c. () Premixes

INFORMAR SE ELABORA ALGUM PRODUTO DO TIPO 3

a. () Coprodutos

c. () Aditivos nutricionais - aminoácidos e vitaminas

b. () Ingredientes de origem mineral , à exceção dos mencionados no TIPO 4

d. () Aditivos sensoriais, à base de vísceras organolépticas

INFORMAR SE ELABORA ALGUM PRODUTO DO TIPO 4

a. () Aditivos zootécnicos

f. () Ingredientes de origem mineral com processamento térmico (Ex: cal, bentonita)

b. () Ingredientes de origem vegetal – polpa cítrica

g. () Aditivos tecnológicos, adsorventes de micotoxinas à base de parede celular

c. () Ingredientes de origem animal

h. () Aditivos nutricionais, à exceção daqueles mencionados no TIPO3

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)

ELABORA PRODUTOS PARA ANIMAIS DE PRODUÇÃO

() SIM

() NÃO

() FABRICANTE DE INGREDIENTE E/OU ADITIVOS

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 e aditivos)

USO DE MELHORADORES DE DESEMPENHO ANTIMICROBIANOS, BETA AGONISTAS E ANTICOCCIDIANOS

() SIM

() NÃO

AUTORIZAÇÃO PARA USO DE MEDICAMENTOS

() SIM. Apenas homeopáticos

() SIM. Autorização para uso de Premixes, núcleos e concentrados medicados

() SIM. Autorização para uso de medicamentos

() NÃO

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, brumimento, prensagem, emblocamento, 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, tostação, peletização quando precedida de condicionamento, expansão, extrusão, fervura, cozimento em estufas etc.).

() COMPLEXIDADE 4

Outros processamentos térmicos (pasteurização, cocção em digestores, esterilização, autoclavagem, etc.).

() COMPLEXIDADE 5

Processamentos químicos ou enzimáticos (solvatação, flocação, hidrólise ácida, transesterificação (para produção de glicerina), extração química, ou enzimática, degomagem enzimática ou química, desadificação, dessolvantização, 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

() COMPLEXIDADE 7

() Outros processos não descritos nos itens acima. Descrever:

Observações:

Responsável pelas informações/ cargo:

Data: