

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 descritivo.		
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 b. () Rações c. () Concentrados		d. () Suplementos e. () 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, farelos c. () 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. () Coprodutos b. () Ingredientes de origem mineral , à exceção dos mencionados no TIPO 4		c. () Aditivos nutricionais - aminoácidos e vitaminas d. () 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 com processamento térmico (Ex: cal, bentonita) g. () Aditivos tecnológicos, adsorventes de micotoxinas à base de parede celular h. () Aditivos nutricionais, à exceção daqueles mencionados no TIPO3
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, brunimento, 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, 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	() COMPLEXIDADE 7	
() Outros processos não descritos nos itens acima. Descrever:		
Observações:		
Responsável pelas informações/ cargo:		
Data:		