

Logomarca da Empresa	MODELO AGRODEFESA	PSO
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 14 de 26
		Rev: 00

Evisceração

- Com a faca romper os ligamentos e membranas, que mantêm os estômagos preso à carcaça, evitando perfurações que possam extravasar o conteúdo gastrointestinal e biliar.
- Com auxílio da mão, puxar as vísceras até a completa remoção.
- Lavar e esterilizar a faca a uma temperatura mínima de 85°C entre as operações.

Monitoramento e Frequência

Deverá ser realizado pela empresa, diariamente observando a execução dos procedimentos, avaliando xx carcaças em cada horário.

Possíveis não conformidades e Ações Corretivas

Não Conformidade	Ação Corretiva
Não evisceração.	Eviscerar a carcaça.
Evisceração ineficiente.	Eviscerar novamente a carcaça.
Contaminação gastrointestinal da carcaça durante a operação de evisceração.	Consultar PSO específico.
A não lavagem e esterilização da faca a cada operação.	Lavar e esterilizar a faca a cada operação.
Qualquer uma citada acima.	Re-treinar colaborador envolvido na operação.

Registro

PAC 10 PL 01 - Procedimento Sanitário Operacional (PSO).