

Logomarca da Empresa	MODELO AGRODEFESA	PSO
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 15 de 26
		Rev: 00

Ruptura de vísceras brancas

- Caso haja ruptura de vísceras no momento da evisceração com conseqüente contaminação da carcaça e vísceras por conteúdo gastrointestinal, as ½ carcaças devem ser desviadas para o DIF ou para fora da linha de produção juntamente com as vísceras.
- As ½ carcaças deverão passar por rigoroso toailete com remoção de todas as porções contaminadas.
- As ½ carcaças e vísceras deverão ser encaminhadas para o SIE para definição de seus destinos pelo médico veterinário responsável.
- 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 ½ carcaças em cada horário.

Possíveis não conformidades e Ações Corretivas

Não Conformidade	Ação Corretiva
Contaminação com conteúdo gastrointestinal da carcaça durante a operação de evisceração.	Segregar as ½ carcaças. Realizar toailete nas ½ carcaças. Encaminhar as ½ carcaças para avaliação do SIE.
Contaminação com conteúdo gastrointestinal das vísceras durante a operação de evisceração.	Encaminhar as vísceras para avaliação do SIE.
Contaminação com conteúdo gastrointestinal da plataforma, mesa, parapeito e demais equipamentos da sala de abate durante a operação de evisceração.	Enxaguar a área física atingida e equipamentos com água sem pressão.
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).