

Logomarca da Empresa	MODELO AGRODEFESA	PSO
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 20 de 26
		Rev: 00

Lavagem das ½ carcaças

- Na área destinada à lavagem de ½ carcaças, direcionar os jatos de água sob pressão e temperatura ambiente diretamente sobre as mesmas.
- A operação deve ser realizada com o operador em plataformas direcionando os jatos de cima para baixo.
- Prevenir a contaminação das ½ carcaças lavadas com as ½ não lavadas.

Monitoramento e Frequência

Deverá ser realizado pela empresa, diariamente observando a execução dos procedimentos, avaliando xx das ½ carcaças.

Possíveis não conformidades e Ações Corretivas

Não Conformidade	Ação Corretiva
Não lavagem das ½ carcaças.	Lavar a a ½ carcaça.
Lavagem ineficiente das ½ carcaças.	Lavar novamente a ½ carcaça.
Água sem pressão.	Solicitar manutenção dos bicos ou analisar a vazão do ponto de lavagem.
Qualquer uma citada acima.	Retreinar colaborador envolvido na operação.

Registro

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