

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 1 de 15

PAC 10
Procedimentos Sanitários
Operacionais – PSO
Aves

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 2 de 15

1. Objetivo-----	03
2. Referências-----	03
3. Campo de Aplicação -----	03
4. Definições-----	03
5. Responsabilidades -----	04
6. Descrição -----	05
6.1.Sangria -----	05
6.2. Escaldagem -----	07
6.3.Depenagem -----	08
6.4. Lavagem Inicial -----	09
6.5. Evisceração-----	10
6.6. Lavagem Final-----	13
6.7. Pré-resfriamento, Resfriamento de Carcaças e Miúdos- -----	14
6.8. Desossa/Embalagem de Carcaça Inteira -----	16
6.9. Expedição -----	18

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 3 de 15

1. Objetivo

1.1. Estabelecer e divulgar entre os funcionários, os procedimentos e normas internas da empresa com relação aos Procedimentos Sanitários Operacionais assegurando, assim, que os produtos cheguem aos clientes e consumidores com a qualidade requerida e livre de qualquer tipo de contaminação.

2. Referência

2.1 Decreto MAPA (RIISPOA) nº. 30.691, de 29 de Março de 1952.

2.2 Lei nº 11.904, de 09 de Fevereiro de 1993.

2.3 Decreto nº 4.019, de 09 de Julho de 1993.

2.4 Portaria SVS/MS nº. 326, de 30 de Junho de 1997.

2.5 Portaria MAPA nº 368, de 04 de Setembro de 1997.

2.6 Portaria MAPA nº46, de 10 de Fevereiro de 1998.

2.7 Portaria MAPA nº 210, de 10 de Novembro de 1998.

2.8 Instrução Normativa MAPA nº 3, de 17 de Janeiro de 2000.

2.9 Resolução DIPOA/SDA nº 10, de 22 de Maio de 2003.

2.10 Circular MAPA nº. 369, de 02 de Junho de 2003.

2.11 Circular MAPA nº. 175, de 16 de Maio de 2005.

2.12 Circular MAPA nº. 294, de 05 de Maio de 2006.

3. Campo de Aplicação

3.1 Este Programa de Autocontrole se aplica a todos os setores dos Frigorífico de Aves.

4. Definições

4.1 Ações Corretivas: Ações a serem adotadas quando um limite crítico é excedido.

4.2 Boas Práticas de Fabricação: Procedimentos higiênicos, sanitários e operacionais que devem ser aplicados em todo o fluxo de produção, desde a obtenção dos ingredientes e matérias-primas até a distribuição do produto final, com o objetivo de garantir a qualidade dos alimentos.

4.3 Estabelecimento: Local onde se manipula, armazena, transporta, deposita para venda,

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 4 de 15

alimentos “in natura”, aditivos intencionais, equipamentos destinados a entrar em contato com os alimentos.

4.4 Equipamentos: Maquinaria e demais utensílios utilizados nas indústrias.

4.5 Higienização: Redução a níveis microbianos não nocivos à saúde ou deteriorantes.

Tratamento de objetos e materiais inanimados. Higiene pessoal: pele, membranas e cavidades corpóreas.

4.7 Limpeza: operação de remoção de resíduos de alimentos, substâncias minerais e/ou orgânicas e outras sujidades indesejáveis à qualidade do alimento.

4.8 Medida Preventiva: Procedimentos ou fatores empregados nas etapas ou processos de produção que visam controlar um perigo à saúde, de perda da qualidade de um produto ou alimento ou de sua integridade econômica.

4.9 Monitoramento: Inspeção de indícios de focos, registro de ocorrências, análise da eficiência do programa e implementação de ações preventivas e corretivas.

4.10 Não Conformidade: Não atendimento a um requisito.

4.13 Procedimento Sanitário Operacional: São procedimentos operacionais previstos no PPHO que deve ser contemplar as intervenções programadas pelo estabelecimento visando a limpeza e sanitização dos equipamentos e utensílios industriais nos intervalos de turno de trabalho, portanto em horários pré-fixados.

4.14 Sanitização: Procedimento que envolve diferentes processos, visando obter o grau de higiene adequada em todos os componentes do ambiente de trabalho, reduzindo assim, os microrganismos presentes a um número compatível ao produto.

4.15 Tanques de Resfriamento/ Resfriamento de carcaça: São resfriadores contínuos por imersão em água do tipo rosca sem fim, respectivamente chamados de pré-chiller e chiller. Essa etapa tem o objetivo de abaixar a temperatura das carcaças de 35°C para próxima de 6°C, evitando proliferação de microrganismos

5. Responsabilidades

5.1. Cabe à administração da empresa garantir o pleno funcionamento deste Programa de Autocontrole, criando condições para que seus colaboradores possam manter o mesmo em funcionamento.

5.2. Cabe ao Responsável Técnico elaborar, treinar, implementar, monitorar e revisar este Programa de Autocontrole.

5.3. Cabe ao SIE – Serviço de Inspeção Estadual fiscalizar a aplicação deste programa.

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 5 de 15