

Logomarca da Empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão: 00
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 1 de 8

PAC 10

Procedimentos Sanitários Operacionais – PSO Ovos

Logomarca da Empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão: 00
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 1 de 8

1. Objetivo -----	03
2. Referências -----	03
3. Campo de Aplicação -----	03
4. Definições -----	03
5. Responsabilidades -----	04
6. Descrição -----	05
6.1 Lavagem de ovos -----	05
6.2 Quebra de ovos -----	05
6.3 Pasteurização -----	05
6.4 Resfriamento e Congelamento -----	06

Logomarca da Empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão: 00
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 1 de 8

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 consumidores com a qualidade requerida e livre de qualquer tipo de contaminação.

2. Referências

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

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

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

2.10 Circular MAPA nº. 176, de 16 de Maio de 2005.

2.11 Circular DICA/CGI/DIPOA nº004 de 01 de outubro de 2009.

3. Campo de Aplicação

3.1 Este Programa de Autocontrole se aplica a todos os setores dos estabelecimentos produtores de ovos e derivados quando da aplicação das etapas.

4. Definições

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

4.2 Estabelecimentos: Local onde se manipula, armazena, transporta, deposita para venda, alimentos "in natura", aditivos intencionais, equipamentos destinados a entrar em contato com os alimentos.

4.3 Equipamentos: Maquinaria e demais utensílios utilizados nas indústrias.

4.4 Higienização: Redução microbiana a níveis não nocivos à saúde ou deteriorantes dos alimentos.

4.5 Inócuo: Garantia de que o alimento é aceitável para o consumo humano de acordo com seu uso esperado.

Logomarca da Empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão: 00
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 1 de 8

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

4.7 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.

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

4.9 Não Conformidade: Não atendimento a um requisito.

4.10 Procedimento Sanitário Operacional: São procedimentos operacionais previstos no PPHO que deve 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.

4.11 Risco: Probabilidade de ocorrência de contaminação e disseminação de microrganismos patogênicos.

4.12 Sanitização: Procedimento que envolve diferentes processos, visando obter o grau de higiene adequado em todos os componentes do ambiente de trabalho, reduzindo assim, os microrganismos presentes a um número aceitável para produto.

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.