

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 1 de 3

PAC 10
Procedimentos Sanitários
Operacionais – PSO

Pescados

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 2 de 3

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. Descrição

2.1. MANIPULAÇÃO DE POSTAS E FILES

- ▲ Realizar os cortes com as facas na mesa de inox
- ▲ Higienizar as mesas, facas, e/ou equipamentos a cada troca de espécie e/ou intervalo
- ▲ Lavar e esterilizar a faca e/ou equipamentos com temperatura mínima de 85°C a cada 2 horas, ou quando houver a necessidade.
- ▲ Evitar o acúmulo de produtos em cima da mesa para serem embalados e evitar a queda de peças no piso.
- ▲ Durante todo o processo, os resíduos que eventualmente caem no piso são coletados com o uso de pás e rodos sendo transferidos posteriormente para a graxaria.

Possíveis Não-Conformidades	Ações Corretivas
Colaborador não realizar a esterilização das facas e/ou equipamentos a cada 2 horas.	Solicitar ao colaborador que esterilize, a cada 2 horas, as facas e/ou equipamentos.
Temperatura do esterilizador inferior a 85°C.	Solicitar o restabelecimento da temperatura e orientar para que o colaborador utilize o esterilizador mais próximo enquanto se restabelece a temperatura do esterilizador.
Colaborador não realizar a higienização das mesas e demais equipamentos a cada turno e/ou sempre que necessário.	Solicitar ao colaborador que efetue a higienização a cada turno e/ou sempre que necessário.
Acúmulo de peças nas mesas	Paralisar o setor até eliminação dos acúmulos dos produtos.

Monitoramento

Como	Quando	Quem
Inspeção visual	Diariamente	A ser definido pela empresa.

Medidas Preventivas

Treinamento dos funcionários em Procedimentos Sanitários Operacionais.
Outras medidas poderão ser adotadas no intuito de evitar que o desvio não ocorra novamente.

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

Registro: PAC 10 PSO – Monitoramento.

6.2. EXPEDIÇÃO

- ▲ Antes da expedição, fazer medição da temperatura em 10% nos produtos, devendo estar entre -0,5 a -2°C, se forem resfriados, e em temperatura não superior a -10°C, se forem produtos congelados.
- ▲ Checar as condições das embalagens como não conter rasgos e não estarem sujas.
- ▲ Checar as condições sanitárias (limpeza e ausência de aberturas) da parte interna do veículo (piso, paredes, teto e vedações)
- ▲ Checar o funcionamento do aparelho de frio do veículo.

Possíveis Não-Conformidades	Ações Corretivas
Os veículos não estão em boas condições de higiene	Solicitar a sua retirada para enviar em local apropriado para a lavagem interna.
O aparelho de frio do veículo não está funcionando, veículo apresenta furos no baú ou qualquer outro tipo de dano.	Não utilizar o veículo. Solicitar outro veículo para iniciar o embarque.
Temperatura dos produtos acima de -0,5 se resfriados ou superior a -10°C se congelados.	Evitar o carregamento Recolhimento destes produtos para a câmara frigorífica. Substituição de outro lote desde que os mesmos estejam com temperatura correta.
Embalagens dos produtos com rasgos ou suja	Retirar as embalagens danificadas com posterior substituição.

Monitoramento

Como	Quando	Quem
Inspeção visual	Diariamente	A ser definido pela empresa.

Medidas Preventivas

Treinamento dos funcionários em Procedimentos Sanitários Operacionais.
Outras medidas poderão ser adotadas no intuito de evitar que o desvio não ocorra novamente.

Registro: PAC 10 PL 01 - Procedimento Sanitário Operacional (PSO)