

Logomarca da empresa	<b>MODELO AGRODEFESA</b>	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 1 de 3

**PAC 10**  
**Procedimentos Sanitários**  
**Operacionais – PSO**

**Derivados Cárneos**

Logomarca da empresa	<b>MODELO AGRODEFESA</b>	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 DOS PRODUTOS

- Realizar os cortes com a faca na mesa de inox
- Higienizar as mesas, facas, e/ou equipamentos a cada 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.

**Registro:** PAC 10 PSO – Monitoramento.

Logomarca da empresa	<b>MODELO AGRODEFESA</b>	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 3 de 3

## 6.2. EXPEDIÇÃO

- Antes da expedição, fazer medição da temperatura em 10% nos produtos, devendo estar até 7°C.
- 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 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 7°C.	Evitar o carregamento Recolhimento destes produtos para a câmara frigorífica. Substituição de outro lote desde que os mesmos estejam com temperatura abaixo de 7°C.
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)