

Logomarca da Empresa	MODELO AGRODEFESA	PSO
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 24 de 26
		Rev: 00

### Processamento de Miúdos

- Durante o processo produtivo os miúdos caem nas mesas onde são refileados. O refile consiste na retirada de resíduos não comestíveis, como gorduras excedentes, aponeuroses, sebo e glândulas;
- Após o refile os miúdos devem ser lavados em água corrente, deixando a peça dentro do padrão de qualidade de cada peça;
- A cada hora de produção, no mínimo, deverá ser realizada a lavagem e esterilização das facas utilizadas.
- Posteriormente os miúdos deverão ser encaminhados para a câmara de resfriamento ou congelamento, de acordo com o uso pretendido;
- Para a embalagem deverá ser usado sacos de polietileno, identificados com a rotulagem específica;

### Monitoramento e Frequência

Deverá ser realizado pela empresa, diariamente observando a execução dos procedimentos, avaliando xx produtos em cada horário.

### Possíveis não conformidades e Ações Corretivas

<b>Não Conformidade</b>	<b>Ação Corretiva</b>
Não refile das peças.	Refilar as peças.
Refile ineficiente das peças.	Refilar novamente as peças.
A não lavagem e esterilização da faca a cada operação.	Lavar e esterilizar a faca a cada operação.
Qualquer uma citada acima.	Retreinar colaborador envolvido na operação.

### Registro

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