

Logomarca da Empresa	MODELO AGRODEFESA	PSO
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 25 de 26
		Rev: 00

Medição da temperatura das ½ carcaças, quartos ou cortes

- Antes da expedição de produtos, fazer a medição da temperatura das ½ carcaças e/ou quartos e/ou cortes.
- Introduzir a haste do termômetro profundamente na porção muscular da ½ carcaça e/ou quarto e/ou corte. Traseiro: no interior da aranha no coxão mole / Dianteiro: no interior da paleta / Ponta de agulha: na porção mais espessa / Corte: centro da massa muscular.
- Aguardar a estabilização do equipamento.
- Fazer a leitura da temperatura.
- Liberar para carregamento somente produtos com temperaturas abaixo de 7°C.

Monitoramento e Frequência

Deverá ser realizado pela empresa, diariamente observando a execução dos procedimentos, avaliando 10% das ½ carcaças e/ou quartos e/ou peças.

Possíveis não conformidades e Ações Corretivas

Não Conformidade	Ação Corretiva
Temperatura do produto superior a 7°C.	Deixar o produto na câmara até que atinja temperatura inferior a 7°C.

Registro

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