

Logomarca da Empresa	MODELO AGRODEFESA	PSO
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 6 de 8
		Rev: 00

Quebra de ovos

- O sistema utilizado para quebra de ovos poderá ser manual ou mecânico, desde que seja adequado o desvio de ovos rejeitados, quando quebrados e seja de fácil higienização.
- Deverão ser utilizadas peneiras, filtros ou outros dispositivos para remoção de cascas e demais materiais estranhos antes do envio do produto líquido para processamento.
- Após a etapa de peneiramento ou filtração, o produto líquido resultante da quebra deverá ser imediatamente resfriado e congelado (não superior a – 12°C). Nos casos em que o produto NÃO será submetido a etapa de pasteurização, este congelamento deverá ocorrer dentro de no máximo 60 horas contadas a partir da quebra.
- Recipientes apropriados e devidamente identificados deve ser previsto para o produto líquido de ovos considerados impróprios.
OBS: Toda vez que se quebra um ovo considerado impróprio, os equipamentos e utensílios deverão ser limpos e sanitizados.
- A temperatura ambiente da sala individualizada da quebra de ovos deverá ser de no máximo 16°C.

Monitoramento e Frequência

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

Possíveis não conformidades e Ações Corretivas

Não Conformidade	Ação Corretiva
O não peneiramento ou filtração do produto líquido;	Passar o produto líquido por peneiras, filtros ou outros dispositivos de mesma função.
O não resfriamento e congelamento imediato do produto líquido.	Avaliação e destinação do produto pelo SIE.
O descarte ineficiente / incorreto de ovo considerado impróprio.	Avaliação e destinação do produto pelo SIE. Higienização de equipamentos e utensílios que tiveram contato com o ovo considerado impróprio.
Temperatura ambiente da sala fora do padrão.	Monitorar no PAC 12.
Qualquer uma citada acima.	Re-treinar colaborador envolvido na operação.

Registro

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