

Logomarca da empresa	<b>MODELO AGRODEFESA</b>	Revisão: 00
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 7 de 13

## 6. Descrição

### 6.2 PASTEURIZAÇÃO

- ▲ Enviar o leite por sistema fechado, aquecido a temperatura entre 72-75°C durante 15 a 20 segundos em equipamento de pasteurização por placas, com painel de controle termo registrador e termostato automáticos, válvula moduladora de pressão e desvio de fluxo
- ▲ Em laticínios de pequeno porte pode ser adotada a pasteurização lenta (62 a 65°C durante 30 minutos).
- ▲ Para demonstrar a eficiência da pasteurização, realizar as análises de fosfatase e peroxidase, devendo ser negativa e positiva, respectivamente.
- ▲ A higienização do pasteurizador e tanque de equilíbrio devem ser realizadas a cada parada do mesmo.
- ▲ Higienizar pasteurizador e tanque de equilíbrio cada operação.

Possíveis Não-Conformidades	Ações Corretivas
Colaborador não realizar a higienização do pasteurizador e/ou tanque de equilíbrio a cada parada do mesmo.	Solicitar ao colaborador que efetue a higienização
Desvios do binômio tempo/temperatura.	Abrir a válvula de segurança (T °C < 72) que automaticamente, retorna o leite ao tanque de equilíbrio. Realização da análise de fosfatase devendo apresentar negativa. Realização da análise de peroxidase devendo ser positiva.

### 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).

Logomarca da empresa	<b>MODELO AGRODEFESA</b>	Revisão: 00
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 7 de 13