

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão: 00
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 8 de 13

6. Descrição

6.3. FABRICAÇÃO DA MASSA DOS QUEIJOS

- ▲ Encaminhar leite pasteurizado para tanque fabricação por tubulações para obtenção da massa com adição de ingredientes.
- ▲ Inspecionar ingredientes a serem adicionados (cloreto de cálcio, fermento e coalho) e pesar quantidade adequada para cada produto.
- ▲ Ao terminar a fabricação da massa, esvaziar tanque para a higienização, junto com liras e drenoprensas.

Possíveis Não-Conformidades	Ações Corretivas
Colaborador não higienizar o tanque, liras e drenoprensas a cada novo lote.	Solicitar ao colaborador que efetue a higienização do tanque, liras e drenoprensas a cada novo lote.

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	MODELO AGRODEFESA	Revisão: 00
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 8 de 13