

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 9 de 15

6. Descrição

6.5 EVISCERAÇÃO

Corte do pescoço e traquéia

Pendurar carcaças em ganchos de inox;

Com a faca ou equipamento apropriado, cortar a pele do pescoço e da traquéia;

Extração de Cloaca

Com extrator apropriado, realizar a extração da cloaca. Nesta etapa atenta-se para o uso adequado do extrator de cloaca com o objetivo de evitar o seccionamento de porções intestinais. Falhas na operação podem causar contaminação fecal nas aves.

Abertura Abdominal

Com a faca ou equipamento apropriado, realizar a abertura abdominal através de uma incisão próxima à cloaca, para permitir a remoção das vísceras.

É nesta etapa que pode ocorrer o maior número de contaminações.

Eventração (Exposição das vísceras)

Com espátula metálica de aço inox ou faca, realizar a eventração.

Por ser um ponto crítico para a possibilidade de rompimento de vísceras, há necessidade de atenção para a devida operação.

Evisceração (Retirada das Vísceras)

Com facas ou equipamentos apropriados, remover o coração, fígado e moela.

Evitar o rompimento da vesícula biliar e a contaminação do fígado nessa operação. O saco pericardeal é removido do coração.

Retirar as contaminações fecais e biliares das carcaças, principalmente dos miúdos e fazer o repasse de carcaças mal evisceradas.

Lavar coração e fígado e encaminhá-los para seus respectivo chillers.

Retirar as moelas junto com intestinos, encaminhá-las para máquina de processamento (separação dos intestinos, abertura moela, retirada do conteúdo, lavagem e retirada da cutícula).

Encaminhar as moelas para seu respectivo chiller

Remoção de Pulmão, traquéia , papo e esôfago

Com extrator próprio, remover pulmão, traqueia , papo e esôfago.

Os pulmões são depositados para fora do setor.

Remoção de Cabeça e Pescoço

Com faca, remover cabeça e pescoço.

Esterilizar a faca e/ou equipamentos a cada operação em água com temperatura mínima de 85°C.

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 10 de 15

Possíveis Não-Conformidades	Ações Corretivas
Extrator de cloaca mal utilizado ou este danificado	Manutenção do extrator de cloaca ou a sua troca.
Equipamento manual do corte abdominal com deficiência/ausência de ajuste, e este contaminado	Manutenção do equipamento de corte abdominal ou a sua troca.
Deficiência de ajuste da espátula de eventração, e este contaminado	Manutenção da espátula de eventração ou sua troca.
Não separação de vísceras comestíveis das não comestíveis e não retirada de carcaças e miúdos contaminados.	Separação das vísceras comestíveis das não comestíveis. Retirada de carcaças e miúdos com contaminações fecais e/ou biliares, repasse de carcaças mal evisceradas.
Deficiência de ajuste do extrator próprio do pulmão, cabeça e pescoço e este contaminado	Manutenção do extrator de pulmão ou sua troca.
Deficiência ou Ausência da esterilização das facas/utensílios/equipamentos.	Realizar esterilização a cada dez aves ou quando houver a necessidade.
Caso a carcaça tenha um abscesso e a faca ou outro utensílio se contaminou.	Higienização completa da faca ou utensílio que entrou em contato.
Temperatura do esterilizador inferior a 85°C.	Solicitar o restabelecimento da temperatura e orientar para que o colaborador utilize o esterilizador mais próximo enquanto se restabelece a temperatura do esterilizador.
Remoção deficiente de sangue e água da calha.	Higienizar constantemente calha de inox de maneira que a área apresente o melhor estado de limpeza.
Evisceração Retardada: 30 a 45 minutos	Liberação do conjunto após análise dos caracteres sensoriais da carcaça e vísceras.
Evisceração Retardada: 45 a 60 minutos	Condenação das vísceras. Avaliação da carcaça adotando os seguintes critérios: Liberação / Aproveitamento Condicional / Condenação.
Evisceração Retardada: 45 a 60 minutos	Condenação das vísceras. Avaliação da carcaça adotando os seguintes critérios: Aproveitamento Condicional / Condenação.

Monitoramento

Como	Quando	Quem
Inspeção visual	Diariamente	A ser definido pela empresa.

Medidas Preventivas

<p>Treinamento dos funcionários em Procedimentos Sanitários Operacionais.</p> <p>Outras medidas poderão ser adotadas no intuito de evitar que o desvio não ocorra novamente.</p>
--

Registro: PAC 10 PL 01 - Procedimento Sanitário Operacional (PSO)

