

| | | |
|----------------------|------------------------------------|-----------------|
| Logomarca da empresa | MODELO AGRODEFESA | Revisão: 00 |
| | Programa de Autocontrole PAC 10 | Página 11 de 13 |

6. Descrição

6.6. SECAGEM DA MASSA

- Conduzir os queijos através de carrinhos/caixas plásticas para a câmara de secagem, devendo permanecer em prateleiras/caixas plásticas.
- Enviar as caixas plásticas brancas usadas para serem higienizadas e substituí-las por caixas limpas a cada lote fabricado.
- Evitar que as caixas com os produtos entre em contato diretamente com o piso. Colocar palets ou caixas plásticas de outra cor para esta finalidade.

| Possíveis Não-Conformidades | Ações Corretivas |
|--|--|
| Não higienização das prateleiras a cada retirada dos queijos. | Higienizar as prateleiras a cada retirada dos queijos. |
| Não substituição de caixas plásticas sujas de resíduos de queijos por caixas higienizadas. | Substituir por caixas plásticas higienizadas e encaminhar as sujas para serem higienizadas. |
| Caixas com produtos em contato com o piso. | Retirar as caixas plásticas em contato com o piso, substituindo pelas caixas de outra cor ou palets. |

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).