

|                      |                                    |                 |
|----------------------|------------------------------------|-----------------|
| Logomarca da empresa | <b>MODELO AGRODEFESA</b>           | Revisão 00      |
|                      | Programa de Autocontrole<br>PAC 10 | Página 12 de 15 |

## 6. Descrição

### 6.7 PRÉ-RESFRIAMENTO, RESFRIAMENTO DE CARÇAÇAS E MIÚDOS.

#### Pré-Resfriamento

As carcaças entram no setor dependuradas pelas pernas deixando a nora através do desenganchador, sendo imersas no tanque de pré-resfriamento (pré-chiller) pela calha de inox. A temperatura máxima da água deve ser de 16°C, além de ser hiperclorada (2 a 5ppm), com fluxo contracorrente, com renovação de água e gelo constante na proporção mínima de 1,5 litros por carcaça.

O tempo máximo de imersão de carcaças no pré-resfriamento é de 30 minutos.

Esvaziar água do tanque para higienização cada jornada de trabalho.

#### Resfriamento

Através de uma conexão com calha de aço inox, as carcaças são imersas e passam ao segundo estágio (chiller), em tanques contendo água hiperclorada em fluxo contracorrente, com o duplo objetivo de lavar e resfriar a carcaça, com renovação constante de 1,0 litro de água por carcaça e temperatura de no máximo 4°C.

As carcaças devem sair do sistema de resfriamento com temperatura máxima de 7º medidos na intimidade muscular da coxa ou peito.

O tempo de imersão de carcaças no resfriamento é 1/3 do tempo máximo do primeiro tanque, ou seja, 10 minutos.

Esvaziar água do tanque para higienização cada jornada de trabalho.

#### Resfriamento de Miúdos

Devem ser resfriados em chillers específicos a uma temperatura máxima de 4°C em água hiperclorada (2 a 5ppm), com renovação contínua de água e gelo, com fluxo contracorrente, na proporção de 1,5litros de água por cada quilo de miúdos,

Os miúdos devem alcançar 4°C em 4 horas.

Esvaziar água do tanque para higienização cada jornada de trabalho.

Todos os resfriadores contínuos (chillers) devem ter termômetros digitais e hidrômetros para o controle da renovação da água.

| Possíveis Não-Conformidades                       | Ações Corretivas  |
|---|---|
| Temperatura da água no pré-chiller acima de 16°C. | Introduzir mais gelo e monitorar a temperatura da água. Ajustar a temperatura da água para máximo 16°C. |
| Temperatura da água no chiller acima de 4°C.      | Introduzir mais gelo e monitorar a temperatura da água. Ajustar a temperatura da água para máximo 4°C.  |
| Temperatura chiller de miúdos acima de 4°C        | Introduzir mais gelo e monitorar a temperatura da água. Ajustar a temperatura da água para máximo 4°C.  |

|                      |                                    |                 |
|----------------------|------------------------------------|-----------------|
| Logomarca da empresa | <b>MODELO AGRODEFESA</b>           | Revisão 00      |
|                      | Programa de Autocontrole<br>PAC 10 | Página 13 de 15 |

| Possíveis Não-Conformidades  | Ações Corretivas  |
|--|---|
| Deficiência/Ausência da renovação constante da água dos resfriadores.                        | Solicitar a renovação imediata de água e gelo constante na proporção mínima de 1,0 litro de água por carcaça, controlados através de hidrômetros. |
| Deficiência/Ausência de cloro livre na água dos resfriadores.                                | Ajustar/Introduzir o cloro livre na água dos resfriadores (2 a 5ppm)  |
| Aumento do tempo de permanência/imersão das carcaças nos tanques de resfriamento.            | Permitir o tempo máximo de 30 minutos no pré-chiller e 10 minutos no chiller.   |
| Colaborador não trocar a água do tanque e não realizar a higienização ao final dos trabalhos | Solicitar ao colaborador que esvazie a água do tanque e proceda a higienização.   |

#### 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)