

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 14 de 15

6. Descrição

6.8 DESOSSA

- ▲ Realizar os cortes de asa, coxa e/ou peito com a faca na mesa de inox
- ▲ Higienizar as mesas, facas, equipamentos a cada turno.
- ▲ Lavar e esterilizar a faca e/ou equipamentos com temperatura mínima de 85°C a cada 2 horas, ou quando houver a necessidade.
- ▲ Evitar o acúmulo de produtos em cima da mesa para serem embalados e evitar a queda de peças no piso.
- ▲ Durante todo o processo, os resíduos que eventualmente caem no piso são coletados com o uso de pás e rodos sendo transferidos posteriormente para a graxaria.

Possíveis Não-Conformidades	Ações Corretivas
Colaborador não realizar a esterilização das facas e/ou equipamentos a cada 2 horas.	Solicitar ao colaborador que esterilize, a cada 2 horas, as facas e/ou equipamentos.
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.
Colaborador não realizar a higienização das mesas e demais equipamentos a cada turno e/ou sempre que necessário.	Solicitar ao colaborador que efetue a higienização a cada turno e/ou sempre que necessário.
Queda de peças no piso	Lavagem imediata com água hiperclorada (2 a 5ppm) dentro do setor. Na impossibilidade da lavagem com água hiperclorada, condenar as peças.
Acúmulo de peças nas mesas	Paralizar o setor até eliminação dos acúmulos dos produtos.

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.

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 14 de 15

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