

| | | |
|----------------------|--|----------------------|
| Logomarca da empresa | MODELO AGRODEFESA | Revisão: 00 |
| | Procedimento de higienização operacional - Equipamentos | Página 1 de 6 |

| O QUÊ? | COMO? | QUANDO? | QUEM? | FREQUÊNCIA |
|---|--|----------------|---------------------------|-------------|
| <p>EQUIPAMENTOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tanques • Bacias • Tábuas • Balanças • Caixas brancas/bandejas • Containers receptores (inox) • Freezers • Moedores • Refrigeradores • | <p style="text-align: center;">LIMPEZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remover manualmente os resíduos maiores (penas, sangue) dos equipamentos, após esvaziamento completo do setor; • Enviar para a graxaria os resíduos (penas). • Pré-enxaguar os equipamentos com água sob pressão; • Retirar com auxílio de rodo e pá o acúmulo de água (tipo poça d'água), quando aplicável . | Nos intervalos | Colaboradores da limpeza | Diariamente |
| <p>UTENSÍLIOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Facas • Luvas • Chairas • Aventais | <ul style="list-style-type: none"> • Promover higiene pessoal e operacional dos instrumentos de trabalho durante o intervalo, guardando-os limpos e esterilizados (a temperatura mínima de 85°C) quando aplicável. | Nos intervalos | Colaboradores da produção | Diariamente |

| | | |
|----------------------|--|----------------------|
| Logomarca da empresa | MODELO AGRODEFESA | Revisão: 00 |
| | Procedimento de higienização operacional - Equipamentos | Página 2 de 6 |

| O QUÊ? | COMO? | QUANDO? | QUEM? | FREQUÊNCIA |
|--|--|----------------|---------------------------|-------------|
| <p><u>SETOR ESCALDAGEM E DEPENAGEM</u></p> <p>EQUIPAMENTOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tanque de Escaldagem • Depenadeira • Depeladeira de Pés • Mesa classificação pés • Serra para pés • Escaldadeira para pés • Máquina para depilar/lavar/enxaguar pés • Ganchos | <p style="text-align: center;">LIMPEZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remover manualmente os resíduos maiores (penas, sangue) dos equipamentos, após esvaziamento completo do setor; • Enviar para a graxaria os resíduos (penas). • Pré-enxaguar os equipamentos com água sob pressão; • Retirar com auxílio de rodo e pá o acúmulo de água (tipo poça d'água), quando aplicável . | Nos intervalos | Colaboradores da limpeza | Diariamente |
| <p>UTENSÍLIOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Luvas • Chairas • Aventais | <ul style="list-style-type: none"> • Promover higiene pessoal e operacional dos instrumentos de trabalho durante o intervalo, guardando-os limpos e esterilizados (a temperatura mínima de 85°C) quando aplicável. | Nos intervalos | Colaboradores da produção | Diariamente |

| | | |
|----------------------|--|----------------------|
| Logomarca da empresa | MODELO AGRODEFESA | Revisão: 00 |
| | Procedimento de higienização operacional - Equipamentos | Página 3 de 6 |

| O QUÊ? | COMO? | QUANDO? | QUEM? | FREQUÊNCIA |
|--|---|----------------|---------------------------|-------------|
| <p style="text-align: center;"><u>SETOR DE EVISCERAÇÃO</u></p> <p>EQUIPAMENTOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nóreas • Ganchos • Trilhos • Extratores de cloaca • Extrator de pulmão • Facas • Calhas • Máquina de limpar moelas • Caixas Plásticas • Mesas | <p style="text-align: center;">LIMPEZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remover manualmente os resíduos maiores (gordura e sebo) dos equipamentos, após esvaziamento completo do setor; • Enviar os resíduos para a graxaria. • Pré-enxaguar os equipamentos com água sob pressão; • Retirar com auxílio de rodo e pá o acúmulo de água (tipo poça d'água), quando aplicável . | Nos intervalos | Colaboradores da limpeza | Diariamente |
| <p>UTENSÍLIOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Facas • Luvas • Chairas • Aventais | <ul style="list-style-type: none"> • Promover higiene pessoal e operacional dos instrumentos de trabalho durante o intervalo, guardando-os limpos e esterilizados (a temperatura mínima de 85°C) quando aplicável. | Nos intervalos | Colaboradores da produção | Diariamente |

| | | |
|----------------------|--|----------------------|
| Logomarca da empresa | MODELO AGRODEFESA | Revisão: 00 |
| | Procedimento de higienização operacional - Equipamentos | Página 4 de 6 |

| O QUÊ? | COMO? | QUANDO? | QUEM? | FREQUÊNCIA |
|---|---|----------------|---------------------------|-------------|
| <p style="text-align: center;"><u>SETOR DE RESFRIAMENTO</u></p> <p>EQUIPAMENTOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pré Chiller de Carcaça • Chiller de Carcaça • Chiller Cabeça e Pescoço • Chiller moelas • Chiller fígado • Chiller coração • Chiller pés • Caixas Plásticas • Desenganchador • Mesas • Calha | <p style="text-align: center;">LIMPEZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remover manualmente os resíduos maiores (gordura e sebo) dos equipamentos, após esvaziamento completo do setor; • Enviar os resíduos para a graxaria. • Pré-enxaguar os equipamentos com água sob pressão; • Retirar com auxílio de rodo e pá o acúmulo de água (tipo poça d'água), quando aplicável . | Nos intervalos | Colaboradores da limpeza | Diariamente |
| <p>UTENSÍLIOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Facas • Luvas • Chairas • Aventais | <ul style="list-style-type: none"> • Promover higiene pessoal e operacional dos instrumentos de trabalho durante o intervalo, guardando-os limpos e esterilizados (a temperatura mínima de 85°C) quando aplicável. | Nos intervalos | Colaboradores da produção | Diariamente |

| | | |
|----------------------|--|----------------------|
| Logomarca da empresa | MODELO AGRODEFESA | Revisão: 00 |
| | Procedimento de higienização operacional - Equipamentos | Página 5 de 6 |

| O QUÊ? | COMO? | QUANDO? | QUEM? | FREQUÊNCIA |
|--|---|----------------|---------------------------|-------------|
| <p style="text-align: center;"><u>SETOR DE EMBALAGEM DE CARCAÇAS</u></p> <p>EQUIPAMENTOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Noreas • Ganchos • Trilho • Mesa rolante • Esteiras • Calhas • Caixas Plásticas • Funis para embalagem • Carrinhos | <p style="text-align: center;">LIMPEZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remover manualmente os resíduos maiores (gordura e sebo) dos equipamentos, após esvaziamento completo do setor; • Enviar os resíduos para a graxaria. • Pré-enxaguar os equipamentos com água sob pressão; • Retirar com auxílio de rodo e pá o acúmulo de água (tipo poça d'água), quando aplicável . | Nos intervalos | Colaboradores da limpeza | Diariamente |
| <p>UTENSÍLIOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Facas • Luvas • Chairas • Aventais | <ul style="list-style-type: none"> • Promover higiene pessoal e operacional dos instrumentos de trabalho durante o intervalo, guardando-os limpos e esterilizados (a temperatura mínima de 85°C) quando aplicável. | Nos intervalos | Colaboradores da produção | Diariamente |

| | | |
|----------------------|--|----------------------|
| Logomarca da empresa | MODELO AGRODEFESA | Revisão: 00 |
| | Procedimento de higienização operacional - Equipamentos | Página 6 de 6 |

| O QUÊ? | COMO? | QUANDO? | QUEM? | FREQUÊNCIA |
|--|--|----------------|---------------------------|-------------|
| <p style="text-align: center;"><u>SETOR DE CORTES</u></p> <p>EQUIPAMENTOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mesa rolante • Mesa • Esteiras • Calhas • Carrinhos • Funis para embalagem | <p style="text-align: center;">LIMPEZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remover manualmente os resíduos maiores (carne, gordura e sebo) dos equipamentos, após esvaziamento completo do setor; • Dar o destino correto para cada tipo de resíduo, ou seja se for comestível colocar em bandejas brancas e não comestível colocar em bandejas com destino à graxaria. • Pré-enxaguar os equipamentos com água sob pressão; • Retirar com auxílio de rodo e pá o acúmulo de água (tipo poça d'água), quando aplicável . | Nos intervalos | Colaboradores da limpeza | Diariamente |
| <p>UTENSÍLIOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Facas • Luvas • Chairas • Aventais | <ul style="list-style-type: none"> • Promover higiene pessoal e operacional dos instrumentos de trabalho durante o intervalo, guardando-os limpos e esterilizados (a temperatura mínima de 85°C) quando aplicável. | Nos intervalos | Colaboradores da produção | Diariamente |

| | | |
|-------------------------|--|----------------------|
| Logomarca da empresa | MODELO AGRODEFESA | Revisão: 00 |
| | Procedimento de higienização operacional - Equipamentos | Página 7 de 6 |