|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| C:\Users\cliente\Desktop\Normas para Queijo - QAS\Aproserra\MARCA_APROSERRA_Ok_002.jpg | **PROGRAMA DE AUTOCONTROLE**  | Cód. DocumentoFOR\_003 |
| **FORMULÁRIO DE LIMPEZA E SANITIZAÇÃO (SUPERFÍCIES E UTENSÍLIOS) – SALA DE ORDENHA**  |
| Elaborado por:Andressa Steffen Barbosa | Aprovado por:  | Elaborado: Março/2015 |
| Frequência: Diária ou sempre que necessária Mês de referência:  |

|  |
| --- |
| Data (dias da semana): à |
| Responsável: |
| Conceito: **Conforme (C) / Não Conforme (NC)** |
| **PROCEDIMENTO** | Avaliação | Avaliação | Avaliação | Avaliação | Avaliação | Avaliação  | Avaliação | Responsável |
|  | **SEGUNDA** | **TERÇA** | **QUARTA** | **QUINTA** | **SEXTA** | **SÁBADO** | **DOMINGO** |  |
| 1. As instalações estão em perfeitas condições de utilização? |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. O piso é de fácil higienização e encontra-se limpo no momento da ordenha? |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. Existem cartazes educativos para os colaboradores quanto ao manejo antes e pós ordenha? |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. Possui papel toalha, álcool 70% e detergente neutro nas pias? |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. Os equipamentos e utensílios estão devidamente higienizados? Os equipamentos encontram-se em condições de uso? |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6. Antes da ordenha, foi realizado o dipping? |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. Após a ordenha, foi realizado o dipping? |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **AÇÃO CORRETIVA IMEDIATA DE NÃO CONFORMIDADE** |
| Não Conforme | Horário | Ação Corretiva | Responsável |
|  |  |  |  |
| Verificação da Ação Corretiva: (Hora) |
| Não Conformidade | Horário | Ação Corretiva | Responsável |
|  |  |  |  |
| Verificação da Ação Corretiva: (Hora) |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Responsável Monitoramento