



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Marques, Paula Cristina Rodrigues

Contribuição para a implementação de um sistema de autocontrolo numa sala de desmancha de caça maior

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1826>

Metadados

Data de Publicação	2000
Resumo	O presente trabalho teve como principal objectivo contribuir para a implementação de um sistema de autocontrolo na Sala de Desmancha de Caça Maior pertencente à Companhia das Águas de Monfortinho, S.A., após o acompanhamento das etapas de processamento de carcaças de Javalis e Veados, desde o abate até à expedição. Efectuou-se a pesquisa de microrganismos Aérobios Mesófilos (30 °C), Escherichia coli e esporos de Clostrídios sulfito-redutores, procedendo-se à colheita de amostras de superfície ...
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-06T23:33:59Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**CONTRIBUIÇÃO PARA A IMPLEMENTAÇÃO DE UM
SISTEMA DE AUTOCONTROLO NUMA SALA DE
DESMANCHA DE CAÇA MAIOR**

Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Animal

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Paula Cristina Rodrigues Marques

— ◆ —
CASTELO BRANCO

2001

AGRADECIMENTOS	
ÍNDICE	I
LISTA DE FIGURAS	V
LISTA DE QUADROS	VII
LISTA DE ANEXOS.....	VIII
LISTA DE ABREVIATURAS.....	IX
RESUMO.....	XI
ABSTRACT	XII
I. INTRODUÇÃO	1
II. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	3
1 - CARACTERIZAÇÃO DA CAÇA MAIOR	3
1.1 - Veado e Javali	3
1.2 - Modalidades de Caça Maior	4
1.2.1 - A Montaria	4
1.2.2 - Caça por Aproximação	4
1.2.3 - Desbaste	4
1.3 - Principais doenças infecciosas e parasitárias da carne de caça	4
1.3.1 - Inspeção Sanitária	6
1.4 - Caracterização da Carne de Caça Maior	7
1.4.1 - Modificações <i>post-mortem</i> da carne de caça	7
1.4.1.1 - Glicólise e <i>Rigor mortis</i>	7
1.4.1.2 - Maturação	8
1.4.2 - Conservação pelo frio	8
1.4.2.1 - Em Refrigeração	9
1.4.2.2 - Em Congelação.....	9

2 - SISTEMA (HACCP)	9
2.1 - Referência Histórica	9
2.2 - Definição e Terminologia	10
2.3 - Princípios do HACCP.....	11
2.4- Aspectos Regulamentares (HACCP e ISO 9000)	17
2.5- As vantagens da metodologia HACCP	18
3 - CONDIÇÕES PRÉVIAS À APLICAÇÃO DO SISTEMA HACCP	19
3.1 - Higiene e Desenho das Instalações.....	19
3.2 - Programa de Limpeza e Desinfecção	20
3.3 - Programa de Desratização e Desinsectização	21
3.4 - Formação Profissional.....	21
III. MATERIAL E MÉTODOS	22
1- CARACTERIZAÇÃO GERAL DA EMPRESA.....	22
1.1 - Localização	22
1.2 - Planta da instalação.....	22
1.3 - Higiene e desenho das instalações.....	22
1.3.1 - Componentes estruturais das instalações.....	22
1.3.1.1 - Pavimentos.....	22
1.3.1.2 - Paredes.....	24
1.3.1.3 - Tectos.....	24
1.3.1.4 - Janelas	24
1.3.1.5 - Portas	24
1.3.1.6 - Estruturas Aéreas	24
1.3.2 - Controlo do meio ambiente	25
1.3.2.1 - Ventilação.....	25
1.3.2.2 - Iluminação.....	25
1.3.2.3 - Salas para Refrigeração e Congelação.....	25

1.3.3 - Instalações Sanitárias.....	25
1.3.3.1 - Sistemas de Distribuição de Água	25
1.3.3.2 - Eliminação de Efluentes e tratamento de subprodutos.....	26
1.3.3.3 - Vestuários.....	26
1.3.3.4 - Equipamentos para lavar as mãos.....	26
1.3.3.5 - Instalações para Limpeza e Desinfecção.....	27
1.3.3.6 - Armazém de Embalagens	27
1.3.4 - Programa de Limpeza e Desinfecção	27
1.3.5 - Programa de Desinsectização e Desratização	28
1.3.6 - Higiene do pessoal	28
2 - METODOLOGIA HACCP.....	29
2.1 - Equipa HACCP.....	29
2.2 - Descrição do Produto	29
2.3 - Destino do Produto	30
2.4 - Fluxograma e Verificação <i>in situ</i>	31
2.4.1 - Abate	32
2.4.2 - Corte de Cabeça e Extremidades	32
2.4.3 - Evisceração	33
2.4.4 - Lavagem (Duche)	34
2.4.5 - Transporte	34
2.4.6 - Recepção	35
2.4.7 - Conservação em Refrigeração	36
2.4.8 - Esfolação	37
2.4.9 - Desmancha	38
2.4.10 - Embalagem	38
2.4.11 - Congelação	39
2.4.12 - Expedição	40
3 - ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS	40
3.1 - Colheita das Amostras	40
3.2 - Preparação das Amostras	42

3.3 - Determinação dos Parâmetros Microbiológicos	42
3.3.1 - Bactérias Aeróbias Mesófilas	42
3.3.2 - <i>Escherichia coli</i>	42
3.3.3 - Clostrídios Sulfito – Redutores	43
4 - ANÁLISES FÍSICO – QUÍMICAS	43
4.1 - Determinação da Temperatura	43
4.2 - Determinação do pH	44
IV. APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	45
1 - RESULTADOS E DISCUSSÃO	45
1.1 - Análises Físico – Químicas	45
1.2 - Análises Microbiológicas	46
1.2.1 - Pesquisa de Bactérias Aeróbias Mesófilas	46
1.2.1.1 - Na Carcaça	46
1.2.1.2 - No Material e Equipamento	49
1.2.2 - Pesquisa de <i>Escherichia coli</i>	51
1.2.3 - Pesquisa de - Clostrídeos Sulfito – Redutores	53
1.3 - Quadro de Gestão do HACCP	53
V. CONSIDERAÇÕES FINAIS	58

BIBLIOGRAFIA

ANEXOS

Resumo

O presente trabalho teve como principal objectivo contribuir para a implementação de um sistema de autocontrolo na Sala de Desmancha de Caça Maior pertencente à Companhia das Águas de Monfortinho, S.A., após o acompanhamento das etapas de processamento de carcaças de Javalis e Veados, desde o abate até à expedição.

Efectuou-se a pesquisa de microrganismos Aérobios Mesófilos (30 °C), *Escherichia coli* e esporos de Clostrídios sulfito-redutores, procedendo-se à colheita de amostras de superfície em diferentes locais das carcaças de Javalis e Veados, nas etapas de Evisceração, esfolagem e desmancha.

Para ter uma orientação sobre a validação e/ou eficácia da limpeza e higiene no processamento das carcaças nestas etapas, foram efectuadas colheitas de amostras de superfície de utensílios e equipamento, em cinco jornadas de trabalho, para estudo da flora Aeróbia Mesófila.

Tendo em conta que não existem limites microbiológicos de aceitabilidade estipulados por lei, para a carne das espécies de caça selvagem, após a análise dos resultados obtidos apenas se pode observar que a carga microbiana das carcaças teve tendência a diminuir ao longo do processamento.

Nas carcaças de javalis observou-se sempre uma maior contaminação das carcaças, o que se pode dever ao facto destes serem provenientes de Montarias, enquanto alguns dos veados tinham sido abatidos na modalidade de Desbaste e, sendo menor o tempo decorrido entre o abate e a evisceração a contaminação foi menor.

Quanto aos utensílios e equipamento que contactam com as carcaças, verificou-se que estes possuem uma elevada carga microbiana, mesmo antes de se iniciarem as operações de trabalho.

No final do trabalho foi proposto um plano de autocontrolo para a sala de desmancha que deve ser testado para verificar se é apropriado, caso contrário deverão ser feitas as alterações necessárias antes de se proceder à sua implementação.