



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Serra, Maria de Fátima Antunes

**Contribuição para o aperfeiçoamento do sistema
de autocontrolo das salas de desmancha e
transformação**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1875>

Metadados

Data de Publicação	2001
Resumo	Este trabalho teve como principal objectivo, contribuir para o aperfeiçoamento do sistema de autocontrolo da sala de desmancha e transformação na empresa “OVIGER – Produção, Transformação e Comércio de carnes e derivados, S.A.”, tendo decorrido no período compreendido entre 1 de Setembro e 15 de Novembro do ano 2001. O estudo inicial consistiu no acompanhamento de todas as fases de desmancha de carcaças de suínos e transformação da carne num produto derivado (salsicha fresca). A partir daí proc...
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-10T14:06:42Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**CONTRIBUIÇÃO PARA O APERFEIÇOAMENTO
DO SISTEMA DE AUTOCONTROLO DAS SALAS
DE DESMANCHA E TRANSFORMAÇÃO**

Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Animal

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Maria de Fátima Antunes Serra

—◆—
CASTELO BRANCO

2001

AGRADECIMENTOS

ÍNDICE.....	I
LISTA DE FIGURAS.....	IV
LISTA DE QUADROS.....	V
LISTA DE ANEXOS.....	VI
LISTA DE ABREVIATURAS.....	VII
RESUMO.....	VIII
ABSTRACT.....	IX
I. INTRODUÇÃO	1
II. PESQUISA BIBLIOGRÁFICA.....	2
1. IMPORTÂNCIA DA CARNE DE SUÍNO.....	2
2. CARACTERIZAÇÃO DA CARNE DE SUÍNO.....	3
3. TRANSFORMAÇÃO DO MÚSCULO EM CARNE.....	4
4. MATURAÇÃO	6
5. CONSERVAÇÃO PELO FRIO.....	7
5.1. - Refrigeração	7
5.2 - Congelação	8
6. MICROBIOLOGIA DA CARNE	9
7. HACCP.....	10
7.1 - Evolução Histórica do HACCP	10
7.2 - Definição e Terminologia	11
7.3 - Desenvolvimento do Plano HACCP	12
7.3.1 - Formação da Equipa	12
7.3.2 - Descrição do Produto	13
7.3.3. Elaboração do Fluxograma.....	13
7.3.4 - Verificação “in situ” do Fluxograma.....	14

7.3.5. Análise de Perigos e Identificação das Respectivas Medidas Preventivas (1º Princípio)	14
7.3.6 - Identificação dos Pontos Críticos de Controlo (2º Princípio)	14
7.3.7 - Especificação dos Limites Críticos para cada PCC (3º Princípio)	17
7.3.8 - Estabelecimento e Implementação de Sistemas de Vigilância dos PCC (4º Princípio)	18
7.3.9 - Execução De Acções Correctivas (5º Princípio)	18
7.3.10. Recolha e Arquivo de Registos que Documentem o Sistema HACCP (6º Princípio)	19
7.3.11. Verificação do Correcto Funcionamento do Sistema HACCP (7º Princípio)....	19
7.4 - Importância da Implementação do HACCP	20
7.5 - Vantagens da Metodologia HACCP	21
III. TRABALHO EXPERIMENTAL.....	22
1. OBJECTIVOS E ÂMBITO DO TRABALHO	23
2. CARACTERIZAÇÃO GERAL DA EMPRESA	23
2.1 - Localização	23
2.2 - Caracterização	23
2.3 - Higiene e Desenho das Instalações	25
2.3.1 - Componentes Estruturais do Estabelecimento	25
2.3.2 - Controlo do Meio Ambiente	26
2.3.3 - Câmaras de Refrigeração e Congelação	26
2.3.4 - Instalações Sanitárias	27
2.3.5 - Instalações para Limpeza e Desinfecção	28
2.3.6 - Armazéns	28
2.3.7 - Programa de Limpeza e Desinfecção	28
2.3.8 - Programa de Desinfecção e Desratização	30
2.3.9 - Higiene do Pessoal	30
3. METODOLOGIA HACCP	31
3.1 - Equipa HACCP	31

3.2 - Descrição do Produto	31
3.3 - Destino do Produto	33
3.4 - Transporte	34
3.5 - Fluxograma da Sala de Desmancha	34
3.5.1 - Recepção e Descarga dos Animais	34
3.5.2 - Insensibilização e Sangria	36
3.5.3 - Depilação	36
3.5.4 - Evisceração	36
3.5.5 - Arrefecimento	37
3.5.6 - Desmancha	37
3.6 - Fluxograma da Salsicha Fresca	38
3.6.1 - Matéria Prima	38
3.6.2 - Pítagem	40
3.6.3 - Mistura	40
3.6.4 - Enchimento	40
4. ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS	41
4.1 - Colheita de Amostras	41
4.2 - Preparação das Amostras	42
IV. APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS E DISCUSSÃO	43
1. RESULTADOS E DISCUSSÃO	43
1.1 - Contagem de Microrganismos Mesófilos Aeróbios Viáveis	43
1.2 - Pesquisa de Coliformes Totais e Fecais (<i>Escherichia coli</i>)	48
1.3 - Pesquisa de <i>Stapylococcus aureus</i>	52
1.4 - Definição do Quadro de Gestão do Plano HACCP	53
V. BREVES CONSIDERAÇÕES FINAIS	61
BIBLIOGRAFIA	
ANEXOS	

RESUMO

Este trabalho teve como principal objectivo, contribuir para o aperfeiçoamento do sistema de autocontrolo da sala de desmancha e transformação na empresa “OVIGER – Produção, Transformação e Comércio de carnes e derivados, S.A.”, tendo decorrido no período compreendido entre 1 de Setembro e 15 de Novembro do ano 2001.

O estudo inicial consistiu no acompanhamento de todas as fases de desmancha de carcaças de suínos e transformação da carne num produto derivado (salsicha fresca). A partir daí procedeu-se à verificação dos respectivos diagramas de fluxo “*in situ*”. Procedeu-se à identificação dos perigos em cada uma das fases, à determinação dos pontos críticos de controlo e proposta das respectivas medidas preventivas.

Adicionalmente, foi feita a contagem de mesófilos aeróbios viáveis, pesquisa de coliformes totais (CT), coliformes fecais (CF), nomeadamente a *Escherichia coli* e pesquisa de *Staphylococcus aureus*.

As amostras foram colhidas na superfície da mesa, tapete e faca da sala de desmancha e picadora e enchedora da salsicharia. Foram também colhidas amostras de matéria-prima (aparas picadas) e produto acabado (salsicha fresca).

As superfícies que apresentaram maior contaminação microbiana foi a mesa., as facas e o tapete da sala desmancha.

As análises microbiológicas efectuadas às aparas picadas e salsicha fresca, revelaram que a contaminação microbiana no produto acabado (salsicha fresca) é inferior à da matéria-prima que lhe deu origem (aparas picadas).