



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Bulhoes, Nicole Pimentel

**Controlo da segurança alimentar e higiene em
pequenas indústrias de transformação de carne
na Ilha de S.Miguel**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/81>

Metadata

Issue Date	2010
Abstract	A Salsicharia Tradicional Micaelense é de menor variedade e validade quando comparada com a Salsicharia Tradicional de Portugal continental. Resume-se aos seguintes produtos: Chouriço de Carne, Linguiça, Chouriço Mouro, Morcela, Torresmos (Torresmos Brancos e Torresmos de Molho de Fígado) e Pé de Torresmo. Devido ao clima, estes produtos têm uma validade reduzida e necessitam de conservação no frio. Fabricada em indústrias de pequena dimensão e cariz familiar, continua sujeita às exigências re...
Publisher	IPCB. ESA
Keywords	Segurança alimentar, produto cárneo
Type	Thesis
Peer Reviewed	No
Collections	ESACB - Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

This page was automatically generated in 2019-10-16T13:01:45Z with information provided by the Repository



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

Controlo da Segurança Alimentar e Higiene em Pequenas Indústrias de Transformação de Carne na Ilha de S. Miguel

Nicole Pimentel Bulhões

Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Dr. Manuel Vicente Martins

Dr. Luís Henrique Sequeira de Medeiros

Dr. António Trindade

Castelo Branco, Outubro 2010

Aos meus pais, irmão, família e amigos.

Aos meus coordenadores.

Todas as pessoas que tornaram possível a realização deste estágio.

Todos os que me ajudaram nos meus anos académicos e na finalização do curso.



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Tema de Estágio: Controlo da Segurança Alimentar e Higiene em Pequenas Indústrias de Transformação de Carne da Ilha de S. Miguel

Orientador da ESA: Dr. Manuel Vicente Martins

Orientador da empresa: Drs. Luís Henrique Medeiros e António Trindade

Empresa: S. D. A. S. M. – Serviço de Desenvolvimento Agrário de S. Miguel

Início do estágio: 1/06/2010

Fim do estágio: 30/09/2010

“As doutrinas expressas neste trabalho são da inteira responsabilidade do seu autor.”

Resumo

A Salsicharia Tradicional Micaelense é de menor variedade e validade quando comparada com a Salsicharia Tradicional de Portugal continental.

Resume-se aos seguintes produtos: Chouriço de Carne, Linguiça, Chouriço Mouro, Morcela, Torresmos (Torresmos Brancos e Torresmos de Molho de Fígado) e Pé de Torresmo. Devido ao clima, estes produtos têm uma validade reduzida e necessitam de conservação no frio.

Fabricada em indústrias de pequena dimensão e cariz familiar, continua sujeita às exigências relativas à Higiene e Segurança Alimentar. A implementação de um sistema de H.A.C.C.P. é dispendiosa e de elevada dificuldade, como alternativa surge o Programa de Auto-Controlo. Este tem como finalidade a construção de um Dossier em que conste todos os itens que necessitam ser controlados.

A partir da lista de itens que devem estar presentes no Dossier há a elaboração de uma Check-List, utilizada nas vistorias a estas indústrias. Esta é dividida em duas partes, em primeiro é feita a observação das instalações, do pessoal e dos procedimentos. Em segundo há a verificação do Dossier de Auto-Controlo.

Após a realização deste estágio, pode-se concluir que este programa é eficiente para este tipo de indústrias, porque garante o controlo da Higiene e Segurança Alimentar, sem comprometer os métodos de fabrico tradicionais.

Abstract

S. Miguel Island traditional pork butchers products have less variety and validity when compared to the same type of traditional products of the mainland.

It can be abridged to the following products: Chouriço de Carne, Linguiça, Chouriço Mouro, Morcela, Torresmos (Torresmos Brancos and Torresmos de Molho de Fígado) and Pé de Torresmo. Due to the weather, these products have a low validity and need cold preservation.

Manufactured in small industries and with family nature, is still susceptible to the Hygiene and Food Safety demands. The implementation of an H.A.C.C.P. system is expensive and difficult, as alternative appears the Self-Control Program. This program purpose is the construction of a File where can be found all the subjects that need to be controlled.

A Check-List is elaborated using the subjects needed as a start and it is used on the inspection to this industries. This Check-List is divided in two parts, at first is made an observation of the infrastructures, the workers and the methods. In second, the Self-Control File is checked.

After the realization of this training sheep, it is possible to conclude that this program is efficient to this type of industries, because it permits the Hygiene and Food Safety control, without compromising the traditional manufacture methods.

Índice

1. Introdução	1
2. Metodologia.....	2
2.1. Acções de Controlo exercidas pelo S.D.A.S.M.....	3
3. Definições.....	3
Parte I	5
1. Salsicharia Tradicional Micaelense.....	5
1.1. Matérias-Primas e Ingredientes.....	5
1.2. Caracterização dos Produtos de Salsicharia Tradicional Micaelense	6
1.2.1. Chouriço de Carne	6
1.2.2. Linguiça	7
1.2.3. Chouriço Mouro	8
1.2.4. Morcela.....	10
1.2.5. Torresmos	11
1.2.5.1. Torresmos Brancos	11
1.2.5.2. Torresmos de Molho de Fígado.....	12
1.2.6. Pé de Torresmo.....	12
1.2.7. Subprodutos	13
2. Caracterização das Indústrias de Salsicharia Tradicional Micaelense	14
Parte II	15
1. Gestão da Qualidade.....	15
1.1. H.A.C.C.P. – Hazard Analysis and Critical Control Points	15
2. Sistemas de Auto-Controlo.....	16
2.1. Programa de Controlo da Potabilidade da Água.....	17
2.2. Programa de Controlo e de Luta Contra Pragas.....	18
2.3. Programa de Controlo e Eliminação de Resíduos	18
2.4. Programa de Limpeza e Desinfecção.....	19
2.5. Programa de Monitorização da Rede de Frio	19
2.6. Código de Boas Práticas de Higiene e Capacitação Sanitária do Pessoal	20
2.7. Registo da Entrada de Matérias-Primas e Ingredientes.....	21
2.8. Fluxogramas de Fabrico e Registo de Fichas de Produção	21
2.9. Rotulagem.....	22
3. Procedimento de Controlo	22
Parte III	23
1. Análise Crítica e Considerações Finais	23
2. Conclusão	24
Bibliografia	25
Anexos.....	26