



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Bulhões, 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>

**Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2010
<b>Resumo</b>	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...
<b>Editor</b>	IPCB. ESA
<b>Palavras Chave</b>	Segurança alimentar, Produto cárneo
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-27T07:59:51Z com  
informação proveniente do Repositório



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