



Instituto Politécnico de Castelo Branco  
Escola Superior Agrária

**Relatório de Estágio**

**Acompanhamento de uma Linha de Abate de  
Leporídeos**

**Diogo Pascoal Lopes  
Engenharia Biológica e Alimentar**

**Isabel Maria Fernandes Tendinha  
Guida Simões**

**Castelo Branco, Outubro de 2008**

**Orientador Tutorial:** *Dr.<sup>a</sup> Isabel Tendinha*

**Orientador Institucional:** *Eng.<sup>a</sup> Guida Simões*

**Local de realização:** *Ouricoelho – Comércio e Abate de Coelhos*

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

## Índice

Resumo

Abstract

Índice de Figuras

Índice de Tabelas

1. Introdução.....	1
2. Caracterização dos Leporídeos.....	2
3. Cuidados no Transporte dos Coelhos à Unidade de Abate.....	3
3.1. Tipo de Alimentação.....	3
3.2. Condições de Transporte.....	4
4. Fluxograma da Linha de Abate de Coelhos.....	5
5. Abate de Coelhos e seu Processamento.....	7
5.1. Recepção de Jaulas de Coelhos para Abate.....	7
5.2. Inspeção <i>ante mortem</i> .....	8
5.3. Insensibilização.....	8
5.4. Sala de Sangria.....	10
5.5. Sala de Esfolação.....	11
5.6. Sala de Evisceração.....	11
5.7. Inspeção Veterinária <i>post mortem</i> .....	12
5.8. Câmara de Suspeitos e Câmara de Rejeitados.....	12
5.9. Túnel de Arrefecimento.....	13
5.10. Rotulagem.....	13
5.11. Expedição.....	15
6. Higiene.....	16
6.1. Higiene do Pessoal.....	16
6.2. Higiene dos equipamentos, utensílios e instalações.....	17
7. Considerações finais.....	19
Referências bibliográficas.....	20
Agradecimentos	
Anexos	

## Resumo

Este trabalho teve como objectivo o acompanhamento de uma linha de abate, num matadouro de coelhos do concelho de Ourém, a Ouricoelho.

O estudo inicial consistiu na observação do abate de coelhos, com particular interesse no controlo de todas as fases do processo e na observação do código de boas práticas desde o transporte dos coelhos até à expedição.

Os coelhos são transportados em jaulas plásticas, chegam ao matadouro onde são descarregados imediatamente na abegoaria onde é realizada uma inspecção *ante mortem* pelo veterinário de serviço, posteriormente as jaulas são postas num tapete rolante que segue até à insensibilização.

Após a insensibilização segue-se a sangria que deve ser realizada o mais rápido possível, passando depois para a sala de esfola.

De seguida as carcaças seguem para a sala de evisceração onde o veterinário de serviço faz uma inspecção *post mortem*. As carcaças são etiquetadas com um selo de salubridade e seguem para o túnel de arrefecimento onde permanecem cerca de uma hora e quinze minutos.

À saída do túnel são separados conforme o seu calibre e postos em caixas plásticas com o respectivo rótulo seguindo para a zona de expedição onde podem ser carregados imediatamente nas viaturas equipadas com caixa refrigerada ou aguardam em câmaras frigoríficas.

**Palavras-chave:** Coelho; código de boas práticas; inspecção *ante e post mortem*;

## **Abstract**

The aim of this present work is to follow a slaughter line, in a rabbit slaughterhouse in Ourém, the Ouricoelho.

The initial study was the observation of a rabbits slaughter, with particular interest in monitoring all stages of the process and in observing the code of good practice since the transport of rabbits to the dispatch.

The rabbit are transported in plastic cages, they arrives at the slaughterhouse and where unloaded immediately where is made an *ante mortem* inspection by the veterinary, then the cages are put on a conveyor belt leading up to insensibilization.

After insensibilization they followed to bleeding that must be made as quickly as possible, then moving on to the room of skinning.

Then the carcasses go to the evisceration room where the veterinary makes a *post mortem* inspection. The carcasses are labelled with a healthy seal of wholesomeness and go to the tunnel of refrigeration where about an hour and fifteen minutes remain.

At the exit of the tunnel they were separated according to size and placed in plastic boxes with the respective label following to the area where the dispatch can be loaded immediately in cars equipped with cool box or waiting in cold storage room.

**Key-word:** Rabbit; code of good practice; *ante and post mortem inspection*;

## Índice de Figuras

<b>Figura 1:</b> Jaula plástica para transporte de coelhos.....	4
<b>Figura 2:</b> Fluxograma da linha de abate de coelhos.....	6
<b>Figura 3:</b> Desembarque dos coelhos.....	7
<b>Figura 4:</b> Zona de suspeitos.....	8
<b>Figura 5:</b> Mesas de electronarcese.....	9
<b>Figura 6:</b> Sala de Sangria.....	10
<b>Figura 7:</b> Selo de salubridade.....	12
<b>Figura 8:</b> Caixa de coelhos prontos para expedição.....	14
<b>Figura 9:</b> Rótulo.....	15

## Índice de Tabelas

<b>Tabela 1:</b> Composição da carne de coelho.....	2
<b>Tabela 2:</b> Diferença entre teores de colesterol da carne de vários animais.....	2
<b>Tabela 3:</b> Níveis mínimos de corrente nas diferentes espécies.....	9
<b>Tabela 4:</b> Tempos máximos até à sangria nos vários métodos de Insensibilização.....	10