

Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

REVISÃO DO PLANO HACCP NUM MATADOURO DE AVES

Diogo Filipe Lima da Mota

Dissertação apresentada ao Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciatura em Engenharia Biológica e Alimentar, realizada sob a orientação científica do Doutor Manuel Vicente de Freitas Martins, Subdirector da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco

Agradecimentos

Agradeço ao meu orientador interno Professor Doutor Manuel Vicente Martins por toda a ajuda que me prestou no decorrer de todo o estágio.

Agradeço à minha orientadora externa Engenheira Vânia Silva, ao Inspector Sanitário Doutor João Figueira e a todos os colaboradores do matadouro da Avibom pelas indicações dadas e por toda a ajuda demonstrada ao longo do estágio.

Agradeço, do fundo do coração, aos meus pais por todo o apoio e carinho demonstrado, não só durante o curso mas ao longo da minha vida. A eles posso agradecer tudo o que sou hoje e tudo o que alcancei.

Agradeço ao meu irmão todos os ensinamentos, alegrias e a amizade que me deu ao longo da minha vida.

Por fim, por não ter palavras para o descrever, agradeço à minha namorada todos os momentos, ajudas, palavras e toda a força que me deu para que eu conseguisse chegar até aqui.

A todos o meu obrigado!

Texto dedicatória

À minha musa inspiradora:

“Quando o amor é sincero ele vem com um grande amigo, e quando a amizade é concreta ela é cheia de amor e carinho” (William Shakespeare).

REVISÃO DO PLANO HACCP NUM MATADOURO DE AVES

Diogo Filipe Lima da Mota

Palavras-Chave: HACCP; revisão; pré-requisitos; pontos críticos de controlo.

Resumo

As boas práticas de higiene e as boas práticas de confecção devem estar integradas num programa de segurança alimentar mais abrangente, baseado na Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP).

O sistema HACCP baseia-se em princípios e conceitos preventivos pretendendo-se, com uma abordagem sistemática, identificar pontos ou etapas onde se podem controlar os perigos e conseqüentemente controlar o processo de produção através da aplicação de medidas que permitam garantir a inocuidade dos alimentos.

O matadouro da Daroeira, pertencente à Avibom, tem um plano HACCP implementado desde a sua abertura.

O plano HACCP implementado sofreu algumas revisões, sendo que, este relatório apresenta mais uma, propondo algumas alterações ao mesmo. Estas alterações servem para minimizar os erros encontrados no fluxograma, pré-requisitos, pontos críticos de controlo e pontos de controlo. Foram adicionadas *check-list's* e um plano de formação para complementar o plano HACCP.

HACCP PLAN REVIEW IN A POULTRY SLAUGHTERHOUSE

Diogo Filipe Lima da Mota

Keywords: HACCP; review; prerequisites; critical control points.

Abstract

The good hygiene practices and good manufacturing practices should be incorporated into a food security program more embracing, based on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP).

The HACCP system is based on principles and preventive concepts intending up, with a systematic approach, identify points or steps where we can control the hazards and consequently control the production process through the application of measures which permit to ensure food harmlessness.

The slaughterhouse of Daroeira, belonging to Avibom, has implemented a HACCP plan since its opening.

The HACCP plan implemented has suffered some revisions, and this report presents another, proposing some changes to same. These changes serve to minimize the errors found in the flowchart, prerequisites, critical control points and critical points. Were added checklist's and a training plan to complement the HACCP plan.

Índice Geral

| | |
|--|------|
| Agradecimentos | II |
| Texto dedicatória | III |
| Resumo | IV |
| Abstract | V |
| Índice de Figuras | VII |
| Índice de Tabelas | VIII |
| Índice de Anexos | IX |
| 1. Introdução | 1 |
| 2. Tarefas realizadas durante o Estágio na empresa Avibom-Avícola SA | 2 |
| 3. Segurança Alimentar Vs Qualidade Alimentar | 2 |
| 4. HACCP | 3 |
| 4.1 Os Sete Princípios | 4 |
| 4.2 As vantagens do sistema HACCP | 4 |
| 4.3 Pré-Requisitos | 5 |
| 5. Revisão do Plano de HACCP | 6 |
| 5.1 Fluxograma | 6 |
| 5.2 Pré-Requisitos | 21 |
| 5.3 Pontos Críticos de Controlo (PCC) | 24 |
| 5.4 Pontos de Controlo (PC) | 27 |
| 5.5 Check-list's | 28 |
| 5.6 Formação | 28 |
| 6. Considerações Finais | 30 |
| 7. Referências Bibliográficas | 31 |
| 8. Anexos | 32 |

Índice de Figuras

| | |
|--|-----|
| Figura 1 - Fluxograma do processo de abate do matadouro da Avibom..... | 111 |
| Figura 2- Viatura de transporte. | 122 |
| Figura 3 - Zona de Inspeção <i>ante mortem</i> | 122 |
| Figura 4 - Zona de pendura. | 133 |
| Figura 5 - Electrocução. | 133 |
| Figura 6 - Degola. | 133 |
| Figura 7 - Escaldão. | 144 |
| Figura 8 - Depena. | 144 |
| Figura 9 - Extracção da cabeça..... | 155 |
| Figura 10 - Escaldão e depelagem das patas. | 155 |
| Figura 11 - Inspeção..... | 166 |
| Figura 12 - Separação das vísceras. | 166 |
| Figura 13 - <i>Chiller</i> para fígados e corações. | 177 |
| Figura 14 - Mesa e <i>chiller</i> para moelas. | 177 |
| Figura 15 - Cortadora da pele. | 188 |
| Figura 16 - Extracção dos pulmões. | 188 |
| Figura 17 - Lavagem das carcaças. | 188 |
| Figura 18 - Máquina de selagem..... | 199 |
| Figura 19 - Calibragem..... | 199 |
| Figura 20 - Tapete transportador. | 20 |
| Figura 21 - Estiva. | 20 |
| Figura 22 - Câmara de Conservação. | 211 |
| Figura 23 - Expedição. | 211 |

Índice de Tabelas

| | |
|--|-----|
| Tabela 1 - Grau de risco dos perigos (Adaptado do plano de HACCP da Avibom). | 5 |
| Tabela 2- Pré-Requisitos propostos..... | 122 |
| Tabela 3 - Pontos Críticos de Controlo propostos..... | 125 |
| Tabela 4 - Respostas às perguntas da “Árvore de Decisão”. | 26 |
| Tabela 5 - Pontos de Controlo propostos. | 27 |

Índice de Anexos

| | |
|---|----|
| Anexo 1 - Classificação de carcaças de frango de Classe A ou B. | 32 |
| Anexo 2- “Árvore de Decisão”. | 33 |
| Anexo 3 - <i>Check-list</i> para Recepção de Aves | 34 |
| Anexo 4 - <i>Check-list</i> para Pendura. | 35 |
| Anexo 5 - <i>Check-list</i> para Degola, Escaldão e Depena. | 36 |
| Anexo 6 - <i>Check-list</i> para Evisceração. | 37 |
| Anexo 7 - <i>Check-list</i> para Calibragem. | 38 |
| Anexo 8 - <i>Check-list</i> para Expedição. | 39 |