



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**IMPLEMENTAÇÃO DE UM SISTEMA DE  
AUTOCONTROLO ( HACCP ) NUMA LINHA  
DE ABATE DE FRANGOS**

**Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Animal**

**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Patrícia Isabel Vargas Guerreiro**

—◆—  
**CASTELO BRANCO**  
**2003**

## Índice

<b>I – Introdução</b>	2
<b>II – Revisão Bibliográfica</b>	5
<b>1 – Sistema de controlo</b>	5
<b>2 – Características da carne de frango</b>	7
<b>3 – Abate de aves e o seu procedimento</b>	8
3.1. – Transporte dos animais	8
3.2 – Colocação dos animais na linha de abate	9
3.3 – Insensibilização	10
3.4 – Sangria	10
3.5 – Escaldão	11
3.6 – Depena	11
3.7 – Evisceração	12
3.8 – Limpeza e lavagem das carcaças	12
3.9 – Refrigeração	13
3.10 – Calibração	13
3.11 – Acondicionamento	13
3.12 – Transporte	14
<b>4 – Métodos de controlo</b>	14
4.1 – Refrigeração	14
4.2 – pH	15
4.3 – Actividade da água	15
<b>5. – Inspeção sanitária nos Matadouros</b>	16
5.1 – Inspeção <i>ante-mortem</i>	17
5.2 – Inspeção <i>post-mortem</i>	17
<b>6 – Higiene</b>	17
6.1 – Higiene do pessoal	18
6.2 – Higiene dos equipamentos e utensílios	18
6.3 – Programa DDD (Desinsectização, Desratização e desinfeção)	19

6.4 – Limpeza/ Desinfecção	19
<b>III – Trabalho experimental</b>	22
1 – Objectivos e âmbito do trabalho	22
2 – Características gerais da empresa	22
<b>3 - Metodologia HACCP</b>	22
3.1 – Higiene e desenho das instalações	22
3.2– Programa de limpeza e desinfecção	23
3.3 – Programa DDD	23
3.4 – Higiene do pessoal	24
3.5 - Equipa HACCP	24
3.6 - Descrição do produto	24
3.7 – Fluxograma do processo de abate	27
3.7.1 – Cais de recepção	27
3.7.2 – Insensibilização	27
3.7.3 – Sangria	27
3.7.4 – Escaldão	28
3.7.5 – Depena	28
3.7.6 – Corte da cloaca e abertura da cavidade abdominal para extracção automática das vísceras	28
3.7.7 – Selecção das miudezas comestíveis	28
3.7.8 – Túnel de arrefecimento	29
3.7.9 – Colocação do selo de salubridade	29
3.7.10 – Calibragem	29
<b>4 – Análise dos resultados obtidos</b>	30
<b>Bibliografia</b>	45

## **Resumo**

O presente trabalho prático foi realizado na empresa AviboM Avícola, S.A. e teve como objectivo fazer o acompanhamento de todo o processo de abate numa linha de frango.

As operações de rotina do abate, são o principal foco de interesse deste trabalho, uma vez que estas podem influenciar a qualidade do produto final (frango fresco). Como é o caso do escaldão, depena e evisceração, devido ao alto poder de contaminação microbiológica que as carcaças podem sofrer nestas etapas do abate.

Para que o produto final se apresente com qualidade é feito um controlo da qualidade baseada no sistema HACCP – Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos. Tendo este uma abordagem sistemática para a prevenção e controlo de perigos potenciais na indústria alimentar. Funciona como ferramenta de identificação e análise de pontos críticos nas diferentes fases dos processos, permitindo ao mesmo tempo estabelecer os meios necessários para controlar esses pontos e aplicar uma monitorização Proactiva (preventiva) em vez de Reactiva (correctiva).

### Palavras-chave

- HACCP
- Aves
- Matadouro