



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

**ACOMPANHAMENTO DO ABATE, DESMANCHA E  
SISTEMA DE AUTOCONTROLO NUM MATADOURO  
DE AVES DO DISTRITO DE VISEU**

**Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Animal**

**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Marise Isabel Almeida da Silva**



**CASTELO BRANCO**

**2002**

# Índice

I – Introdução	1
II – Revisão Bibliográfica	3
1 – Caracterização da carne de frango	3
2 – Abate de aves e seu processamento	4
2.1.1 – Transporte de animais	6
2.1.2 – Colocação das aves na linha de abate	7
2.1.3 – Insensibilização	7
2.1.4 – Sangria	9
2.1.5 – Escaldão	9
2.1.6 – Depena	11
2.1.7 – Evisceração	11
2.1.8 – Limpeza e lavagem da carcaça	12
2.1.9 – Refrigeração	13
2.1.10 – Calibragem ou pesagem	14
2.1.11 – Desmancha, corte e desossa	14
2.1.12 – Acondicionamento e embalagem	15
2.1.13 – Transporte	15
3 – Métodos de controlo	15
3.1 – Refrigeração	16
3.2 – pH	17
3.3 – Actividade da água	17
4 – Inspecção sanitária nos matadouros	18
4.1 – Inspecção <i>ante-mortem</i>	18
4.2 - Inspecção <i>post-mortem</i>	18
5 – Higiene	20
5.1 – Higiene do pessoal	21
5.2 – Higiene dos equipamentos e utensílios	21
5.3 – Higiene dos edifícios e instalações	22
5.4 – Programa DDD	22
5.5 – Limpeza / Desinfecção	23

III – Trabalho Experimental	25
1 – Objectivo e âmbito do trabalho	25
2 – Caracterização geral da empresa	25
2.1 – Localização	25
2.2 – Caracterização	25
2.3 – Higiene e desenho das instalações	26
2.4 – Programa de limpeza e desinfeção	27
2.5 – Programa DDD	28
2.6 – Higiene do pessoal	28
3 – Metodologia HACCP	28
3.1 – Equipa de HACCP	28
3.2 – Descrições do produto	28
3.3 – Fluxograma do processo de abate	29
3.3.1 – Caís de recepção	29
3.3.2 – Insensibilização	31
3.3.3 – Sangria	31
3.3.4 – Escaldão	32
3.3.5 – Depena	32
3.3.6 – Corte da cloaca, abertura da cavidade abdominal e extracção automática das vísceras	32
3.3.7 – Selecção e separação das miudezas comestíveis	33
3.3.8 – Colocação do selo de salubridade	33
3.3.9 – Túnel de arrefecimento	34
3.3.10 – Calibração	34
3.3.11 – Armazenamento nas câmaras de refrigeração	37
3.4 – Fluxograma do processo de desmancha	37
3.4.1 – Desmancha, corte e desossa	37
3.5 – Perigos e medidas de controlo na sala de desmancha	46
4 – Quadro de gestão da sala de desmancha	46

## Resumo

O presente trabalho teve como objectivo o acompanhamento do abate, desmancha e sistema de autocontrolo num matadouro de aves do distrito de Viseu.

O estudo inicial consistiu na observação do abate, com particular interesse nas operações de rotina que podem vir a influenciar a qualidade da carne como produto final, como é o caso do escaldão, depena e evisceração, devido á possibilidade de maior contaminação microbiológica.

Adicionalmente foi feito o acompanhamento das diferentes operações que se verificam na sala de desmancha, dando particular atenção às BPM, higiene, plano DDD, sendo estes os princípios designados de pré-requisitos, que constituem a base de estrutura sobre o qual o HACCP será implementado. Na sala de desmancha as carcaças sofrem uma maior manipulação, que pode influenciar a carga microbiana daquelas, é por isso que a implementação do sistema HACCP é necessário de modo a precaver a saúde pública.

**Palavras-chave:** HACCP; Aves; Perigos Potenciais; Sala de Desmancha; Matadouro