

Controlo de Páginas Alteradas

Pág. Nº	Edição:	Revisão:	Data:
1	H	Ø	17/06/2015
2	H	1	18/12/2015
3	H	Ø	17/06/2015
4	H	Ø	17/06/2015
5	H	Ø	17/06/2015
6	H	Ø	17/06/2015
7	H	Ø	17/06/2015
8	H	Ø	17/06/2015
9	H	Ø	17/06/2015
10	H	1	18/12/2015
11	H	Ø	17/06/2015
12	H	Ø	17/06/2015
13	H	Ø	17/06/2015
14	H	Ø	17/06/2015
15	H	Ø	17/06/2015
16	H	Ø	17/06/2015
17	H	Ø	17/06/2015
18	H	1	18/12/2015
19	H	Ø	17/06/2015
20	H	Ø	17/06/2015
21	H	Ø	17/06/2015

Pág. Nº	Edição:	Revisão:	Data:
22	H	1	18/12/2015
23	H	Ø	17/06/2015
24	H	Ø	17/06/2015
25	H	Ø	17/06/2015
26	H	Ø	17/06/2015
27	H	Ø	17/06/2015
28	H	Ø	17/06/2015
29	H	Ø	17/06/2015
30	H	Ø	17/06/2015
31	H	Ø	17/06/2015
32	H	Ø	17/06/2015
33	H	Ø	17/06/2015

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0 ¹	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17/06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	2

ÍNDICE

PÁGINA	
2	Controlo de Páginas Alteradas
4	Objectivo, Âmbito, Referências Legislação, CA/CBP/IT Aplicáveis
5	Siglas de Definições, Estrutura HACCP Caracterização do produto e respectiva embalagem
6 a 9	Fluxograma
10 a 21	Descrição do Processo
22 a 31	Análise de Perigos e Identificação dos Pontos Críticos de Controlo
32	Plano de HACCP do Processo
33	Registos da Qualidade

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	3

1. OBJECTIVO

Este caderno tem por objectivos estabelecer as regras de abate, preparação e acondicionamento de frango refrigerado e congelado e os procedimentos aplicáveis a análise de perigos de controlo de pontos críticos, dessa linha de produção.

2. ÂMBITO

Destina-se ao matadouro de frangos.

3. REFERÊNCIAS

Conforme Manual De Gestão.

3.1 LEGISLAÇÃO

Legislação aplicável conforme pasta organizada da legislação.

3.2 CA/CBP/IT aplicáveis:

CA-021	“Processo de Recepção, Conservação, Expedição e Distribuição e Conservação de Produtos Alimentares Refrigerados e Congelados”							
CBP-003	“Regras de Higiene Pessoal e Fardamento”							
CBP-006	“Regras de Higiene nas operações de Abate, Desmancha, Salsicharia e Expedição”							
CBP-007	“Regras de Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios”							
IT-015	“Temperaturas das Salas de Manipulação”							
IT-023	“Regras Gerais para a Colocação de Dedos de Borracha das Depenadoras”							
IT-024	“Regras Gerais para Lavagem e Esterilização de Facas”							
IT-027	“Condições Gerais de Funcionamento da Sala de Lavagem de Caixas”							
IT-049	“Parâmetros de apreciação dos produtos”							

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	4

4. SIGLAS E DEFINIÇÕES

Conforme Manual de HACCP.

5. ESTRUTURA DO HACCP

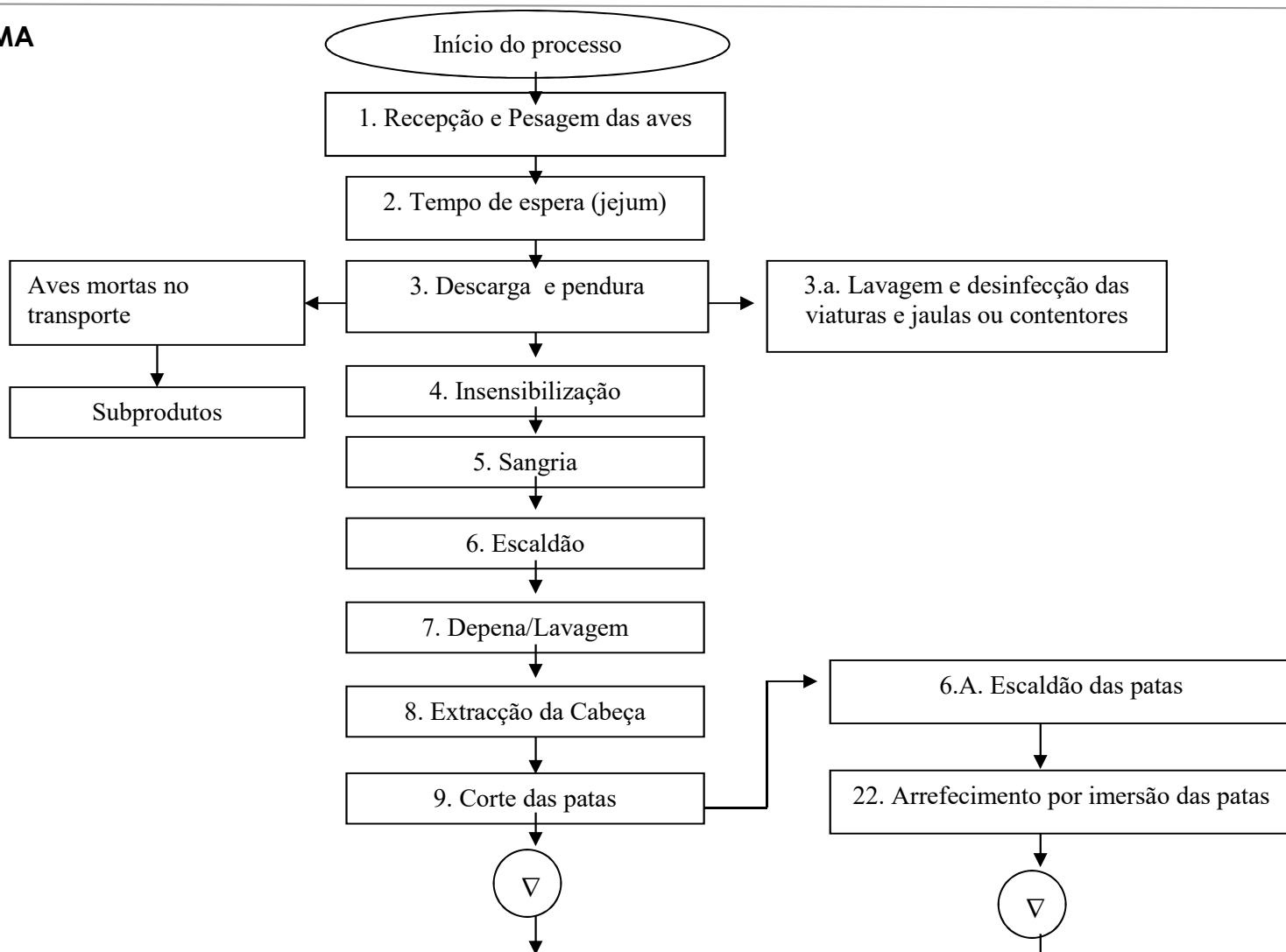
Conforme Manual de HACCP.

6. CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO E RESPECTIVA EMBALAGEM

Conforme ficha técnica do produto.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	5

7. FLUXOGRAMA



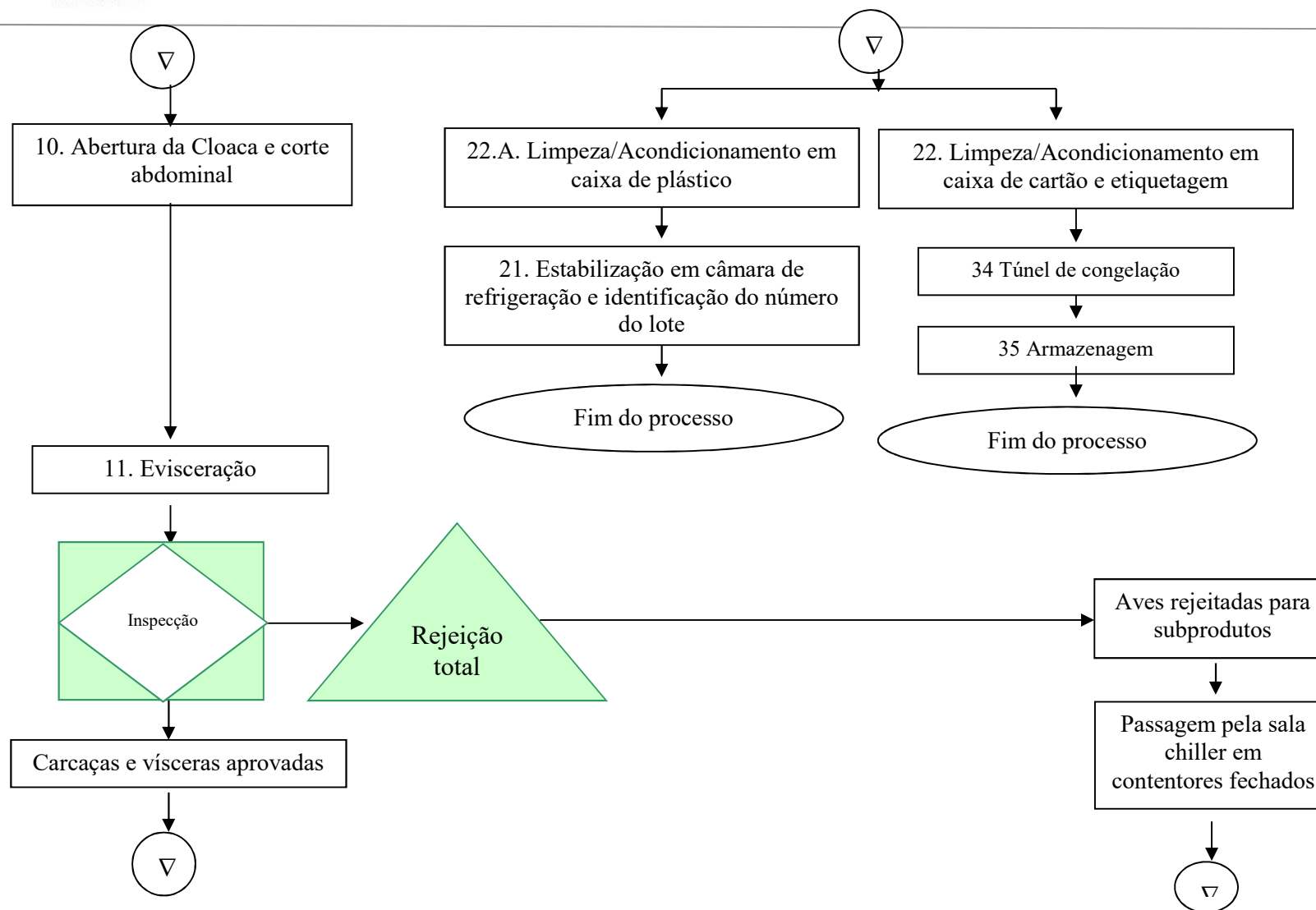
*Z
o
n
a

d
e

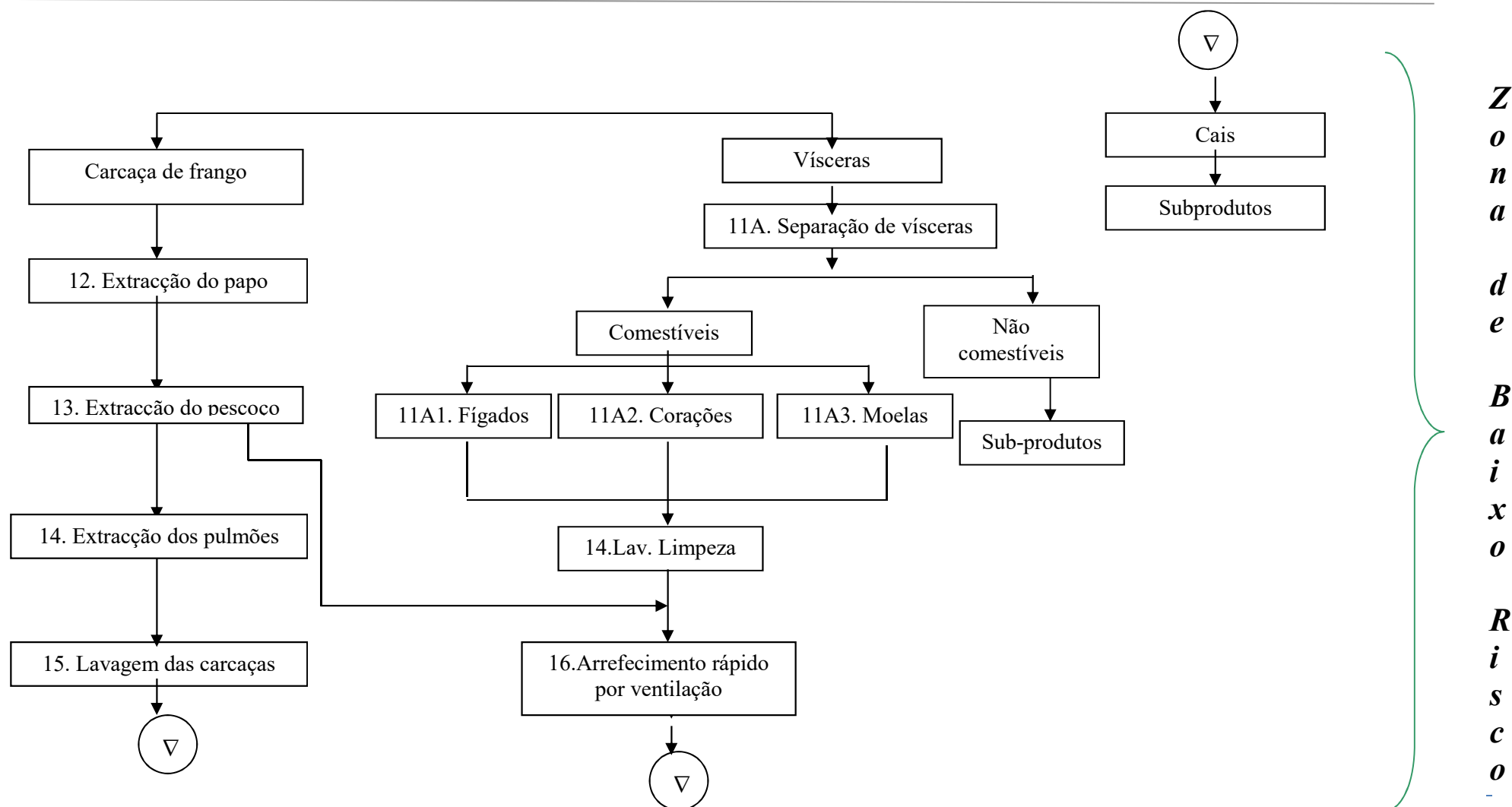
B
a
i
x
o

R
i
s
c
o*

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	6

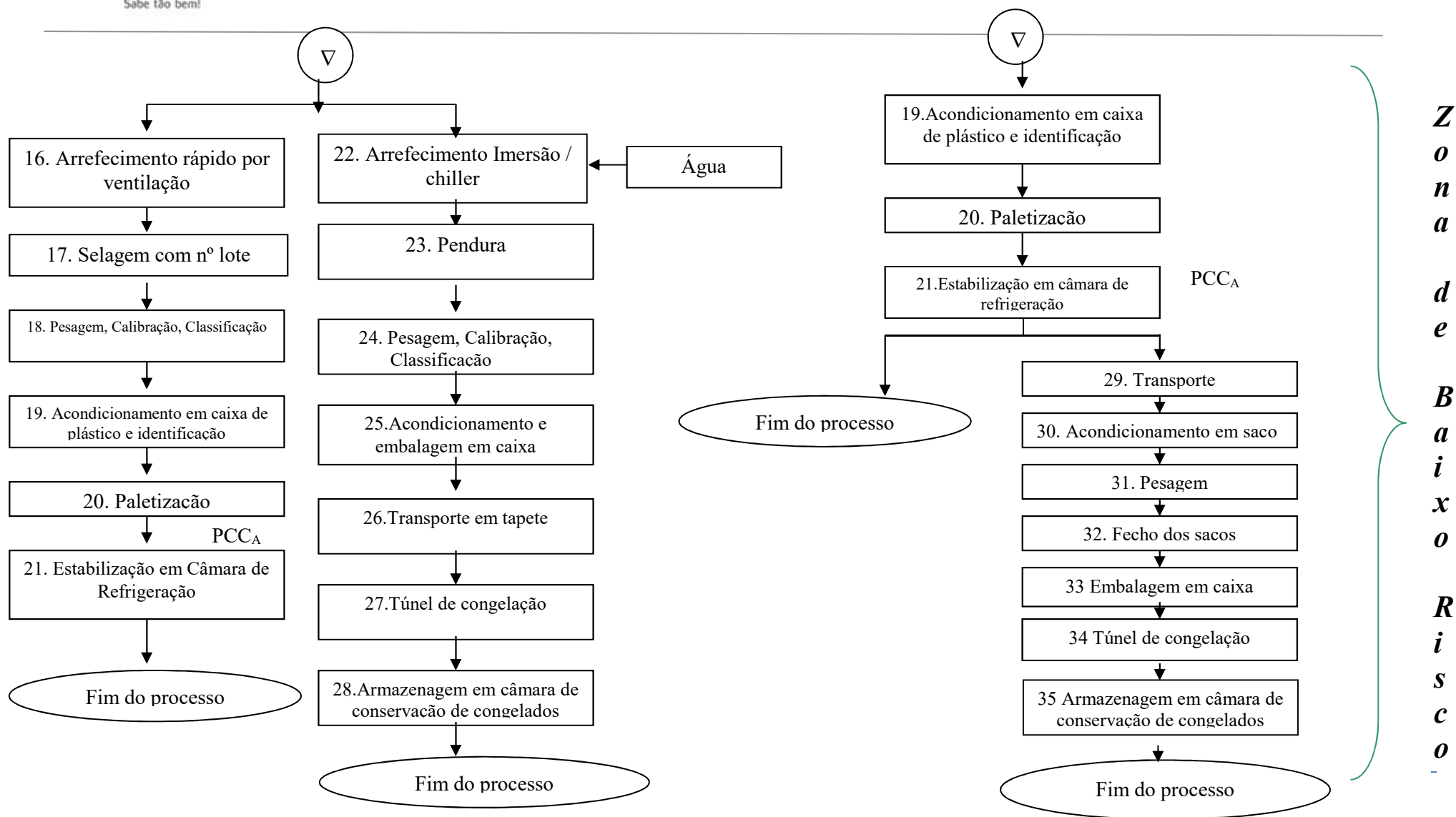


Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	7



Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	8

PROCESSO DE ABATE, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO



Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	9

8. DESCRIÇÃO DO PROCESSO – ENTRADA DAS VIATURAS DE AVES VIVAS – RESPEITAR O CIRCUITO DE “SUJO E LIMPO”

8.1 CAIS DE RECEPÇÃO E PESAGEM DE AVES VIVAS

Será da competência dos transportadores, do responsável do departamento ou a quem ele delegar estacionar a viatura no cais de receção de aves vivas.

Competirá aos transportadores alertar o responsável pelo departamento de abate de frangos em situação que julguem conveniente alterar a ordem de abate.

É da responsabilidade do encarregado do departamento, ou a quem ele delegar, receber e verificar toda a documentação referente ao transporte dessas aves (ex: Certificado Sanitário, IRCA-S, guias de entrada, nº e peso dos frangos), e caso existam informações sanitárias relevantes para o abate (Ex: análises de controlo de *Salmonella sp* com prazos de validade ultrapassados ou com resultados positivos, deverão proceder de acordo com o anexo I) ou irregularidades no preenchimento, deve alertar o CIS.

As jaulas ou os contentores de transporte dos frangos deverão ser utilizadas limpas e em bom estado de conservação.

8.2 TEMPO DE ESPERA

Todos os carros deverão aguardar no parque de Aves Vivas até que sejam chamados para abate.

8.3 DESCARGA E PENDURA

Após a descarga das jaulas deverão proceder à lavagem da viatura.

As jaulas são lavadas automaticamente depois de lhe serem retirados os frangos e em seguida empilhadas e carregadas na viatura.

Os contentores deverão ser retirados da viatura pelo responsável do departamento ou por quem lhe delegar, através de um empilhador.

Depois de retirados da viatura, os contentores serão colocados num sistema automático de descarga dos frangos.

Depois de descarregar todos os frangos, os contentores serão lavados, desinfectados e retirados novamente com o empilhador e colocados na viatura.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0 1	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17/04/2015 18/12/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	10

Aos manipuladores competirá retirarem cada frango de dentro das jaulas ou do carrocel de pendura (no caso de serem descarregados dos contentores sempre pelas patas), procedendo com cuidado para diminuir a possibilidade de ocorrência de traumatismos, e suspendê-los de imediato nos ganchos da cadeia pelas patas. Será da responsabilidade dos manipuladores não pendurarem algum frango que se encontre morto. Após removê-lo da jaula, deverão colocá-lo no chão do cais para posteriormente ser colocado em recipiente apropriado que o transportará para a unidade de subprodutos.

8.4 INSENSEIBILIZAÇÃO

Competirá ao responsável pelo departamento verificar a altura do insensibilizador e do disco que efetua o corte.

8.5 SANGRIA

Será da responsabilidade da manipuladora da sangria verificar se o corte está a ser feito corretamente intervindo manualmente com uma faca sempre que necessário, evitando a rejeição devido a má sangria.

8.6 ESCALDÃO

Compete ao responsável pelo departamento ou a quem ele delegar, controlar de hora a hora a temperatura da água do escaaldão, de modo a certificar-se que não existam oscilações nas temperaturas que possam influir negativamente no escaaldão e na depena dos frangos – DI/IM-035

8.7 DEPENA E VERIFICAÇÃO

Competirá ao responsável do departamento ou a quem ele delegar, ajustar sempre que necessário as depenadoras de acordo com o calibre do frango.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	11

É da responsabilidade da manipuladora que se encontra no final das depenadoras, retirar sempre que existam e que seja possível algumas penas que possam não ter sido removidas, e pendurar devidamente algum frango que saia mal pendurado das depenadoras e alertar o responsável pelo departamento para alguma anomalia que verifique.

8.8 EXTRAÇÃO DA CABEÇA

Após a verificação será removida a cabeça através de um sistema automático, sendo colocadas em caixas de plástico.

8.9 CORTE, ESCALDÃO E DEPELAGEM DAS PATAS

O corte das patas é feito automaticamente através de um disco colocado na cadeia e um sistema de transferência do frango para a linha de evisceração.

Depois de cortadas, as patas continuam nos ganchos até à zona de escaldão.

Depois de caírem dos ganchos, as patas entram num chiller que funciona com escaldão para facilitar a remoção da pele na etapa seguinte competirá ao responsável pelo departamento ou a quem ele delegar fazer o registo de hora a hora da temperatura da água – DI/IM-035

Após saída do escaldão, as patas serão transportadas por um tapete até uma máquina de depelagem automática.

Depois de depeladas, as patas caem por meio de um tapete num chiller onde são arrefecidas e posteriormente escolhidas e acondicionadas em caixas de plástico ou em caixas de cartão se se destinarem a serem congeladas.

Seguidamente as caixas são identificadas com o nº de lote e encaminhadas para a câmara de estabilização refrigerados, ou para o túnel de congelação.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	12

8.10 ABERTURA DA CLOACA E CORTE ABDOMINAL

Compete ao responsável pela sala de evisceração ou a quem ele delegar orientar as manipuladoras durante o processo de evisceração.

Competir-lhe-á também fazer o ajuste das diversas máquinas da sala de acordo com o calibre do frango a abater.

Competirá à manipuladora responsável pela limpeza ou a quem ela delegar, efetuar a limpeza sempre que necessário do chão e das máquinas, de modo a não existirem resíduos/vísceras no chão.

Deverá também verificar se as manipuladoras estão a fazer uma correta separação dos fígados, se os frangos são transferidos de linha corretamente e se a selagem está correta.

Abertura da cloaca e remoção da cloaca é feita automaticamente por uma máquina.

O corte da cavidade abdominal é feito por uma máquina que dispõe de uma lâmina para efetuar o corte.

8.11 EVISCERAÇÃO E INSPECÇÃO

A evisceração é automática e é realizada por uma máquina que entra na cavidade abdominal do frango, removendo as vísceras e miudezas (fígado, coração e moela) e colocando-as num tapete transportador.

Após a evisceração haverá uma manipuladora que é responsável pela verificação da correta evisceração do frango e execução, caso seja necessário.

Caso exista avaria na máquina evisceradora e a mesma não esteja a eviscerar corretamente deverá ser reforçado o pessoal para proceder a evisceração manual, que deverão após a evisceração colocar as vísceras sob uma mesa colocada na linha para o efeito onde as mesmas são separadas e higienizadas, no mais curto espaço de tempo de modo a evitar a contaminação fecal.

Junto dessa manipuladora estará um elemento do corpo de Inspeção Sanitária que será responsável pela rejeição total das carcaças que não possam ser utilizadas para consumo humano e elaborará uma declaração com o registo das causas das rejeições totais.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	13

8.11.A-SEPARAÇÃO DAS VISCERAS

Ao longo da cadeia de transporte de miudezas (fígados, corações e moelas) estarão várias manipuladoras que deverão colocar os fígados e corações num tapete, deixando o que resta (moelas) na cadeia.

As vísceras serão separadas em comestíveis e não comestíveis sendo estas encaminhadas diretamente para subprodutos.

8.11.A.1/ 9.11.A.2 – FÍGADOS E CORAÇÕES

Os fígados e corações vêm pendurados numa linha, sendo removidos pelas manipuladoras e separados os corações com os pulmões para um tapete que os encaminhará para um sistema automático de remoção dos pulmões e lavagem dos corações (M3).

8.11.A.3 MOELAS

Durante a etapa de separação das vísceras e após separar os fígados e corações, o restante cai numa máquina que automaticamente faz a extração das moelas, deixando cair na caleira as vísceras que com água serão encaminhadas à unidade de subprodutos.

As moelas ao passarem na máquina, por um sistema automático de disco e rolos, são cortadas e retirada a pele.

Verificação

Após a etapa anterior, as moelas caem numa mesa que dispõe de uns rolos para que a manipuladora responsável pela verificação das moelas as possa pelar em caso de necessidade.

Arrefecimento

Após verificação e lavagem, as vísceras comestíveis passam por um sistema de tapete contínuo até ao túnel de refrigeração.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	14

Acondicionamento em caixas

Após o arrefecimento e a verificação, deverá colocar os fígados e corações, moelas e pescoços em caixas de plástico que transportará com um porta-paletes até à sala de acondicionamento e colocará no tapete ou numa paleta, onde será transportado para a câmara de conservação de refrigerados.

8.12 EXTRACÇÃO DO PAPO

Após a vistoria, o frango passará por uma máquina que automaticamente fará a remoção do papo e de algum resíduo que tenha ficado.

8.13 CORTE/EXTRACÇÃO DO PESCOÇO

Consiste em haver encaixe do pescoço num sistema que o fará separar-se da carcaça, fazendo-o em seguida cair num tapete contínuo até ao túnel de refrigeração.

Verificação

Esta etapa é realizada automaticamente, e só após o arrefecimento será verificado e acondicionado conforme a etapa 8.11.

8.14 EXTRAÇÃO DOS PULMÕES

Após a lavagem das carcaças esta máquina aspira internamente o frango com o objectivo de remover os pulmões e algum resíduo que tenha ficado ao longo da linha.

Esta máquina está colocada na mesma divisória que a máquina da etapa anterior.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	15

8.15 LAVAGEM DE CARÇAÇA

Uma máquina faz a lavagem das carcaças interna e externamente. Há também uns chuveiros no final da linha para reforçar essa lavagem. Nos tapetes de transporte das vísceras também há um sistema de lavagem.

8.16 ARREFECIMENTO RÁPIDO POR VENTILAÇÃO

Após a selagem, os frangos serão transferidos automaticamente de linha, após o que entram num túnel de arrefecimento por ventilação, com o objetivo de atingirem uma temperatura interna que variará entre 4°C e 7°C.

Será responsabilidade do responsável ou de quem ele delegar, proceder à verificação dos registos de temperatura dos túneis.

8.17 SELAGEM

Esta etapa é realizada por uma máquina para colocar o selo da marca sanitária, e do número de lote

Será responsabilidade da responsável pela sala requisitar os selos para proceder à sua colocação na máquina, e verificação do bom funcionamento e respetivo número de lote

Se houver um mau funcionamento da máquina, então a responsável da sala ou quem ela delegar deverá proceder à selagem manual.

No caso de se tratar de frangos que se destinam a congelar e que sejam arrefecidos por imersão a selagem não é efetuada.

8.18 PESAGEM / CALIBRAGEM / CLASSIFICAÇÃO

Após saída do túnel os frangos serão calibrados automaticamente, caindo em seguida para serem acondicionados.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	16

Será da responsabilidade do Controlo de Qualidade ou de quem ele delegar verificar as temperaturas das carcaças e fazer o respetivo registo. DI/IM-059

Será da responsabilidade da responsável pela sala de calibragem ou a quem ela delegar fazer o controlo de refugo e respetivo registo. DI/IM-037.

Através de um sistema de seleção automática, todos os frangos que não sejam classificados como Classe A (todos os que tenham hematomas ou outras lesões) poderão ser enviados diretamente para a sala de desmancha. Compete às manipuladoras remover os frangos das tulhas, fazendo uma seleção visual dos que são da Classe B, e colocá-los em caixas identificando com um papel indicativo de Classe B.

As caixas serão paletizadas ou colocadas no tapete transportador para as encaminhar até à câmara de armazenagem.

Os frangos posteriormente serão encaminhados até à sala de corte e desmancha, onde terão diversas utilizações, como se poderá verificar através do CA-33 "Processo de Desmancha".

8.19 ACONDICIONAMENTO E COLOCAÇÃO DE ETIQUETA, PESAGEM AUTOMÁTICA

Compete às manipuladoras ter sempre as tulhas o mais vazias possível para evitar acumulação de frango.

Será da responsabilidade de cada manipuladora, proceder à colocação do frango na caixa, que retira da cadeia aérea, verificando se se encontra devidamente limpa, colocando sempre os calibres iguais por caixa e sempre com o mesmo número de frangos, previamente definidos por calibre.

Será da responsabilidade de cada manipuladora, colocar uma etiqueta na caixa com a indicação do calibre do frango e outra com o número de lote e verificar o número de frangos por caixa.

Depois de completar a caixa, deverá coloca-la no tapete transportador ou numa palete.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	17

8.20 PALETIZAÇÃO

Depois de transportadas no tapete, as caixas devem ser paletizadas por calibres, e cada palete que fica completa deve ser colocada na câmara sempre por ordem de calibres em cada fiada de paletes.

8.21 ESTABILIZAÇÃO EM CÂMARA

Na câmara as paletes permanecem armazenadas até que os frangos estejam com temperatura estabilizada para serem expedidos. Compete a um elemento do Controlo de Qualidade ou a quem delegar, registar as temperaturas das carcaças (GQ/IM-047).

8.22 ARREFECIMENTO RÁPIDO POR IMERSÃO/CHILLER

Para os frangos ou galinhas pequenas, que se destinem à congelação, então após a evisceração será acionado um sistema que os fará cair no chiller em vez de entrarem para o túnel de arrefecimento.

No chiller serão imersos em água para se proceder ao seu arrefecimento. Na primeira parte do chiller, a água estará à temperatura normal de 16°C e na segunda parte a água estará a uma temperatura de 0°C a 4°C. Essa água entrará em fluxo contínuo e em contra corrente, dispondo de um sistema agitador de água de modo a evitar contaminações cruzadas das carcaças.

Compete ao responsável pelo processo de embalagem ou a quem ele delegar, fazer uma verificação das condições do chiller nomeadamente quantidade/peso de carcaças imersas e tempo de permanência DI/IM-473.

8.23 PENDURA

Após passagem do chiller, as carcaças saem através de um tapete onde deverão ser verificadas, colocados os miúdos dentro da cavidade abdominal (quando necessário para satisfação de algumas encomendas) e seguidamente pendurados na cadeia de calibragem automática.

8.24 PESAGEM, CALIBRAGEM, CLASSIFICAÇÃO

Depois de penduradas, as carcaças são pesadas automaticamente na linha, caindo em tulhas separadas por calibres.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0 ¹	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17/06/2015 18/12/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	18

8.25 ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM

Após a calibragem, as carcaças são acondicionadas em saco através de máquinas automáticas que são embaladas em caixas de cartão ou acondicionadas colectivamente em caixa de cartão com uma folha de plástico a envolver todos os frangos.

Cada caixa deverá ser identificada com a etiqueta respectiva.

8.26 TRANSPORTE EM TAPETE

Após o acondicionamento, as caixas são colocadas num tapete que as transportará até ao cartofreezer automaticamente para serem congelados ou são removidas manualmente do tapete e colocadas em carros próprios que depois são transportados por meio de porta-paletes para os túneis de congelação I1 e I2.

8.27 TÚNEL DE CONGELAÇÃO

Após colocação num dos túneis I1 e I2 ou cartofreezer, no dia ou dias seguintes são retiradas as caixas, tapadas e paletizadas.

8.28 ARMAZENAGEM

Depois de paletizadas as caixas, a palete é armazenada em câmaras de conservação de congelados.

Ver CA-021 "Processo de Recepção, Conservação, Expedição e Distribuição de Produtos Alimentares Refrigerados e Congelados".

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	19

8.29 TRANSPORTE

As vísceras comestíveis também podem ser transportadas por meio de carro frigorífico até aos departamentos de embalagem e congelação depois de armazenadas na câmara de conservação de refrigerados.

8.30 ACONDICIONAMENTO EM SACO

Será responsabilidade de cada manipuladora fazer uma verificação geral das miudezas (ex: moelas sem película, pescoços sem pele, fígados e corações sem fel), e posteriormente colocá-las em saco ou em caixa (envolvidos em plástico).

8.31 PESAGEM

As miudezas que forem colocadas em saco ou caixa avulso deverão, de seguida, ser pesadas e etiquetadas.

8.32 FECHO DO SACO

Após a pesagem, cada saco deverá ser fechado.

8.33 EMBALAGEM EM CAIXA

Depois de fechados, os sacos deverão ser colocados em caixas de cartão, e estas colocadas em carros.

8.34 TÚNEL DE CONGELAÇÃO

Os carros deverão ser colocados nos túneis de congelação, onde permanecerão até ao(s) dia(s) seguinte(s), para posteriormente serem retirados e as caixas tapadas e paletizadas.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	20

8.35 ARMAZENAGEM

Após paletização, as paletes deverão ser armazenadas em câmara de conservação de congelados.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	21

9. ANÁLISE DE PERIGOS E IDENTIFICAÇÃO DOS PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLO

ETAPAS DO PROCESSO	PERIGO		RISCO				PPR	ARVORE DE DECISÃO				PC	PCC	MEDIDAS PREVENTIVAS	RESPONSÁVEL
	CAT	DESCRIÇÃO	F	G	F x G	OBS.		Q1	Q2	Q3	Q4				
1. Receção e Pesagem	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	Resíduos de fármacos devido a desrespeito dos intervalos de segurança	PF	G	RM	—	—	S	N	N	—	PC ₁	—	Verificação da IRCA Fornecedor	Responsável DPA
	M	Proliferação microbiana nas aves PNCS - Salmonela	PF	G	RM	—	—	S	N	N	—	PC ₁	—	Verificação da IRCA Fornecedor Verificação da validade da análise realizada e proceder de acordo com o anexo I	Responsável DPA
2. Tempo de Espera (Jejum)	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	Proliferação microbiana nas aves	PF	G	RM	—	—	S	N	N	—	PC ₂	—	Controlo do tempo de chegada e de descanso antes do início do abate	ED ou quem ele delegar
3. Descarga e pendura	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	Proliferação microbiana devido a descarga ou pendura deficientes, provocando traumatismos,	PF	PG	RMB	—	—	S	N	N	—	PC ₃	—	Verificação visual do modo de descarga das jaulas e contentores Verificação visual do modo de pendura DI/IM - 037	ED ou quem ele delegar

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0 ¹	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17/04/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	22

PROCESSO DE ABATE, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO

ETAPAS DO PROCESSO	PERIGO		RISCO				PPR	ARVORE DE DECISÃO				PC	PCC	MEDIDAS PREVENTIVAS	RESPONSÁVEL
	CAT	DESCRIÇÃO	F	G	F x G	OBS.		Q1	Q2	Q3	Q4				
4. Insensibilização	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	Proliferação microbiana devido à má regulação do insensibilizador levando à deficiente sangria	PF	PG	RMB	Não é um perigo para a saúde pública	—	S	N	N	—	PC ₄	—	Verificação do insensibilizador DI/IM-035	ED ou quem ele delegar
	M	Proliferação microbiana devido à deficiente calibração do insensibilizador levando à deficiente sangria	PF	PG	RMB	Não é um perigo para a saúde pública	PPR	—	—	—	—	—	—	Cumprir com o plano de calibração GQ/IM - 030	Responsável pela calibração dos equipamentos
5. Sangria	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	Proliferação microbiana devido à má sangria por deficiente regulação do disco	PF	PG	RMB	Não é um perigo para a saúde pública	—	—	—	—	—	—	—	Regular o disco antes de cada lote Existe um manipulador a verificar Mapa das rejeições	ED ou quem ele delegar Manipulador
6. Escaldão	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	Contaminação microbiana devido à insuficiente temperatura da água e consequente deficiente depena	PF	G	RMB	Não é um perigo para a saúde pública	—	—	—	—	—	—	—	Verificação da temperatura da água do escaldão de hora a hora	ED ou quem ele delegar

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	23

É proibida a reprodução deste documento sem a autorização escrita da empresa Avibom Avícola, S.A.

PROCESSO DE ABATE, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO

ETAPAS DO PROCESSO	PERIGO		RISCO				PPR	ARVORE DE DECISÃO				PC	PCC	MEDIDAS PREVENTIVAS	RESPONSÁVEL
	CAT	DESCRIÇÃO	F	G	F x G	OBS.		Q1	Q2	Q3	Q4				
7. Depena e Lavagem	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	Contaminação microbiana devido à presença de penas	PF	PG	RMB	Não é um perigo para a saúde pública	—	—	—	—	—	—	—	Regular das depenadoras em cada lote Colocar dedos de borracha	ED ou quem ele delegar
8 Extracção da cabeça	F	Presença de cabeça	PF	PG	RMB	Não é um perigo para a saúde pública	—	—	—	—	—	—	—	Verificação visual e remoção se necessário da cabeça	Manipuladoras
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	Contaminação microbiana devido à má regulação do corta cabeças	PF	PG	RMB	Não é um perigo para a saúde pública	—	—	—	—	—	—	—	Regular o disco antes de cada lote	ED ou quem ele delegar Manipulador
9. Corte das patas	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	Contaminação microbiana devido a deficiente regulação do equipamento	PF	G	RMB	Não é um perigo para a saúde pública	—	—	—	—	—	—	—	Regulação do equipamento em cada lote	ED ou quem ele delegar

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	24

É proibida a reprodução deste documento sem a autorização escrita da empresa Avibom Avícola, S.A.

PROCESSO DE ABATE, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO

ETAPAS DO PROCESSO	PERIGO		RISCO				PPR	ARVORE DE DECISÃO				PC	PCC	MEDIDAS PREVENTIVAS	RESPONSÁVEL
	CAT	DESCRIÇÃO	F	G	F x G	OBS.		Q1	Q2	Q3	Q4				
10. Abertura da cloaca e corte abdominal	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
11. Evisceração automática, inspecção e verificação visual	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
11.A. Separação vísceras	M	Contaminação microbiana devido à deficiente evisceração Risco de conspurcação fecal por rompimento do intestino	F	G	RE	—	—	S	N	S	S	PC ₅	—	Verificação visual e remoção manual dos intestinos	Manipulador
12. Extracção do papo	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
13. Corte e extracção do pescoço e corte da pele	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	25

É proibida a reprodução deste documento sem a autorização escrita da empresa Avibom Avícola, S.A.

PROCESSO DE ABATE, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO

ETAPAS DO PROCESSO	PERIGO		RISCO				PPR	ARVORE DE DECISÃO				PC	PCC	MEDIDAS PREVENTIVAS	RESPONSÁVEL
	CAT	DESCRIÇÃO	F	G	F x G	OBS.		Q1	Q2	Q3	Q4				
14. Extração dos pulmões	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
15. Lavagem das carcaças	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
16. Arrefecimento rápido por ventilação	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	Proliferação microbiana devido à temperatura deficiente do túnel arrefecimento das carcaças	PF	PG	RMB	Existe controlo de temperatura das carcaças à saída do túnel	PPR	—	—	—	—	—	—	Controlar de Temperaturas do túnel	Manutenção Frio
		Desenvolvimento patogénicos por Incorrecta Temperatura das carcaças	PF	G	RM	Existe controlo de temperatura das carcaças à saída do túnel e na camara de estabilização	—	S	N	N	—	PC ₆	—	Controlar de Temperaturas Das carcaças Se temperatura > 7°C avisar a manutenção de frio	ED ou quem ele delegar Manipulador Manutenção de frio
17. Selagem	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	26

É proibida a reprodução deste documento sem a autorização escrita da empresa Avibom Avícola, S.A.

PROCESSO DE ABATE, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO

ETAPAS DO PROCESSO	PERIGO		RISCO				PPR	ARVORE DE DECISÃO				PC	PCC	MEDIDAS PREVENTIVAS	RESPONSÁVEL
	CAT	DESCRIÇÃO	F	G	F x G	OBS.		Q1	Q2	Q3	Q4				
18. Pesagem, calibração e classificação	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	Desenvolvimento patogénicos por temperatura inadequada da sala	PF	MG	RMB	Controlo em Contínuo Devido a tempo de permanência na sala ser reduzido	PPR	—	—	—	—	—	—	Controlo de Temperatura da sala	Manutenção Frio
19. Acondicionamento em caixas de plástico	F	Presença de Corpos Físicos: Cabelos	PF	PG	RMB	Não é um perigo para a saúde pública	PPR	—	—	—	—	—	—	CBP-003 "Regras de Higiene Pessoal e Fardamento"	Manipuladoras ED ou quem ele delegar
	Q	Migração de substâncias do Material de Embalagem	PF	PG	RMB	Existe Avaliação de Fornecedores de Material de Embalagem	PPR	—	—	—	—	—	—	Certificados Conformidade e F. Técnicas Material de Embalagem	—
	M	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
20. Paletização	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
21. Estabilização em câmara de refrigeração	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	Desenvolvimento patogénicos por temperatura inadequada da câmara	PF	MG	RM	Controlo em Contínuo	PPR	—	—	—	—	—	—	Controlo de Temperatura da sala	Manutenção Frio

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	27

PROCESSO DE ABATE, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO

ETAPAS DO PROCESSO	PERIGO		RISCO				PPR	ARVORE DE DECISÃO				PC	PCC	MEDIDAS PREVENTIVAS	RESPONSÁVEL
	CAT	DESCRIÇÃO	F	G	F x G	OBS.		Q1	Q2	Q3	Q4				
21. Estabilização em câmara de refrigeração (Continuação)	M	Desenvolvimento patogénicos devido à temperatura deficiente no arrefecimento das carcaças	PF	MG	RE	—	—	S	S	—	—	—	PCC _A	Ver Plano HACCP	—
22. Arrefecimento por imersão / chiller	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	Contaminação da água	PF	PG	RMB	Controlado Previamente	PPR	—	—	—	—	—	—	Plano análises Legislação	Laboratório
	M	Proliferação microbiana devido a incorrecto arrefecimento das carcaças	PF	PG	RMB	Existe controlo de temperatura das carcaças à saída do chiller. As carcaças após embalagem são encaminhadas para túnel de congelação	—	S	N	N	—	PC ₇	—	Renovar a água com arrefecimento Chiller 1 < 16° C e Chiller 2 < 4°C Embalar rapidamente e enviar para túnel de congelação DI/IM-473	ED ou quem ele delegar
23. Pendura	F	Presença de Corpos Físicos: Cabelos	PF	PG	RMB	Não é um perigo para a saúde pública	PPR	—	—	—	—	—	—	CBP-003 "Regras de Higiene Pessoal e Fardamento"	Manipuladoras ED ou quem ele delegar
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
24. Pesagem e calibração	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	28

É proibida a reprodução deste documento sem a autorização escrita da empresa Avibom Avícola, S.A.

PROCESSO DE ABATE, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO

ETAPAS DO PROCESSO	PERIGO		RISCO				PPR	ARVORE DE DECISÃO				PC	PCC	MEDIDAS PREVENTIVAS	RESPONSÁVEL
	CAT	DESCRIÇÃO	F	G	F x G	OBS.		Q1	Q2	Q3	Q4				
25. Acondicionamento e Embalagem	F	Presença de Corpos Físicos: Cabelos	PF	PG	RMB	Não é um perigo para a saúde pública	PPR	—	—	—	—	—	—	CBP-003 "Regras de Higiene Pessoal e Fardamento"	Manipuladoras ED ou quem ele delegar
	Q	Migração de substâncias do Material de Embalagem	PF	PG	RMB	Existe Avaliação de Fornecedores de Material de Embalagem	PPR	—	—	—	—	—	—	Certificados Conformidade e F. Técnicas Material de Embalagem	—
	M	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
26. Transporte em tapete	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
27. Túnel de Congelação	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	Desenvolvimento de patogénicos devido a temperatura inadequada do túnel de congelação	PF	PG	RMB	Controlo de Temperatura em Contínuo	PPR	—	—	—	—	—	—	Controlo de Temperatura dos túneis	Manutenção de Frio
28. Armazenagem/ Conservação	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	29

É proibida a reprodução deste documento sem a autorização escrita da empresa Avibom Avícola, S.A.

PROCESSO DE ABATE, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO

ETAPAS DO PROCESSO	PERIGO		RISCO				PPR	ARVORE DE DECISÃO				PC	PCC	MEDIDAS PREVENTIVAS	RESPONSÁVEL
	CAT	DESCRIÇÃO	F	G	F x G	OBS.		Q1	Q2	Q3	Q4				
28. Armazenagem/ Conservação (Continuação)	M	Desenvolvimento de patogénicos devido a temperatura inadequada dos túneis e/ou das camaras de conservação	PF	PG	RMB	Controlo de Temperatura em Contínuo	PPR	—	—	—	—	—	—	Controlo de Temperatura dos túneis	Manutenção de Frio
29. Transporte	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	Desenvolvimento de patogénicos devido a temperatura / tempo inadequada na viatura	PF	PG	RMB	Devido a tempo de permanência na viatura	—	—	—	—	—	—	—	Descarregar a viatura de imediato	ED ou quem ele delegar Motorista
30. Acondicionament o em saco	F	Presença de Corpos Físicos: Cabelos	PF	PG	RMB	Não é um perigo para a saúde pública	PPR	—	—	—	—	—	—	CBP-003 "Regras de Higiene Pessoal e Fardamento"	Manipuladoras ED ou quem ele delegar
	Q	Migração de substâncias do Material de Embalagem	PF	PG	RMB	Existe Avaliação de Fornecedores de Material de Embalagem	PPR	—	—	—	—	—	—	Certificados Conformidade e F. Técnicas Material de Embalagem	—
	M	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
31. Pesagem 32. Fecho dos sacos 33. Embalagem em Caixa	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	30

É proibida a reprodução deste documento sem a autorização escrita da empresa Avibom Avícola, S.A.

PROCESSO DE ABATE, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO

ETAPAS DO PROCESSO	PERIGO		RISCO				PPR	ARVORE DE DECISÃO				PC	PCC	MEDIDAS PREVENTIVAS	RESPONSÁVEL
	CAT	DESCRIÇÃO	F	G	F x G	OBS.		Q1	Q2	Q3	Q4				
34. Túnel de Congelação	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	Desenvolvimento de patógenos devido a temperatura inadequada do túnel de congelação	PF	PG	RMB	Controlo de Temperatura em Contínuo	PPR	—	—	—	—	—	—	Controlo de Temperatura dos túneis	Manutenção de Frio
35. Armazenagem/ Conservação	F	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Q	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	M	Desenvolvimento de patógenos devido a temperatura inadequada dos túneis e/ou das câmaras de conservação	PF	PG	RMB	Controlo de Temperatura em Contínuo	PPR	—	—	—	—	—	—	Controlo de Temperatura dos túneis	Manutenção de Frio

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	31

É proibida a reprodução deste documento sem a autorização escrita da empresa Avibom Avícola, S.A.

10. PLANO DE HACCP

ETAPAS DO PROCESSO	PERIGO		MEDIDAS PREVENTIVAS	PCC	LIMITE CRÍTICO	MONITORIZAÇÃO /VIGILÂNCIA	ACÇÕES CORRECTIVAS	DOC. REGISTOS	RESPON SÁVEL
	CAT	DESCRIÇÃO							
21. Estabilização em câmara de refrigeração	M	Proliferação microbiana devido à temperatura deficiente no arrefecimento das carcaças	Controlo da temperatura das carcaças	PCC _A	Carcaças: > 4° Miúdos: > 3°	Controlo de temperatura das carcaças Verificação dos parâmetros estabelecidos na IT- 047	Temperaturas acima > 4°C (carcaças) e > 3°C (miúdos) devem permanecer na câmara de estabilização de apoio à expedição até atingirem 4°C e 3°C respectivamente	GQ/IM-047 IT -049	Controlo de Qualidade, ED ou a quem ele delegar

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	32

11. REGISTOS DA QUALIDADE PCC e PC

PCC	PC	TÍTULO	DOC. Nº	RESPONSÁVEL
PCC _A		Controlo do Estado do Produto	GQ/IM-047	C. Qualidade, ED ou a quem ele delegar
	PC ₁	IRCA	IRCA	Responsável DPA
	PC ₂	Mapa de Abate	DPA/IM-003	ED ou a quem ele delegar
	PC ₃	Controlo de Refugo	DI/IM-037	ED ou a quem ele delegar
	PC ₄	Controlo das Temperaturas de Escaldão	DI/IM-035	ED ou a quem ele delegar
	PC ₆	Controlo das Temperaturas das Carcaças	DI/IM-059	ED ou a quem ele delegar Manutenção Frio
	PC ₇	Controlo do Chiller	DI/IM-473	ED ou a quem ele delegar

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:
CA-020	Edição: H Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	17 /06/2015	DCCI	ABATE, PREPARAÇÃO ACONDICIONAMENTO FRANGO REFRIGERADO E CONGELADO	ABATE	33