

Controlo de Páginas Alteradas

Pág. Nº	Edição:	Revisão:	Data:
1	G	0	11/06/2015
2	G	0	11/06/2015
3	G	0	11/06/2015
4	G	0	11/06/2015
5	G	0	11/06/2015
6	G	0	11/06/2015
7	G	0	11/06/2015
8	G	0	11/06/2015
9	G	0	11/06/2015
10	G	0	11/06/2015
11	G	0	11/06/2015
12	G	0	11/06/2015
13	G	0	11/06/2015
14	G	0	11/06/2015
15	G	0	11/06/2015
16	G	0	11/06/2015
17	G	0	11/06/2015
18	G	0	11/06/2015
19	G	0	11/06/2015
20	G	0	11/06/2015
21	G	0	11/06/2015

Pág. Nº	Edição:	Revisão:	Data:
22	G	0	11/06/2015
23	G	0	11/06/2015
24	G	0	11/06/2015
25	G	0	11/06/2015
26	G	0	11/06/2015
27	G	0	11/06/2015
28	G	0	11/06/2015
29	G	0	11/06/2015
30	G	0	11/06/2015
31	G	0	11/06/2015
32	G	0	11/06/2015

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	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 13	 Fluxogramas
14 a 28	 Descrição do Processo
29	 Plano de HACCP do Processo
30	 Registos da Qualidade
31	 Anexo

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	3

1. OBJECTIVO

Este caderno tem por objectivos estabelecer o processo de Corte, Desmancha e Desossa de Frango, Peru , Pato e Galinha e a Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos.

2. ÂMBITO

Destina-se às Salas de Desmancha.

3. REFERÊNCIAS

Conforme Manual de Gestão.

LEGISLAÇÃO

Legislação aplicável conforme pasta organizada da legislação.

CA/CBP/IT aplicáveis:

CA-021 “Processo de Recepção, Conservação, Expedição e Distribuição 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-024 “Regras Gerais para lavagem e Esterilização de Facas”

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	4

4. SIGLAS E DEFINIÇÕES

Conforme Manual de HACCP.

5. ESTRUTURA DO HACCP

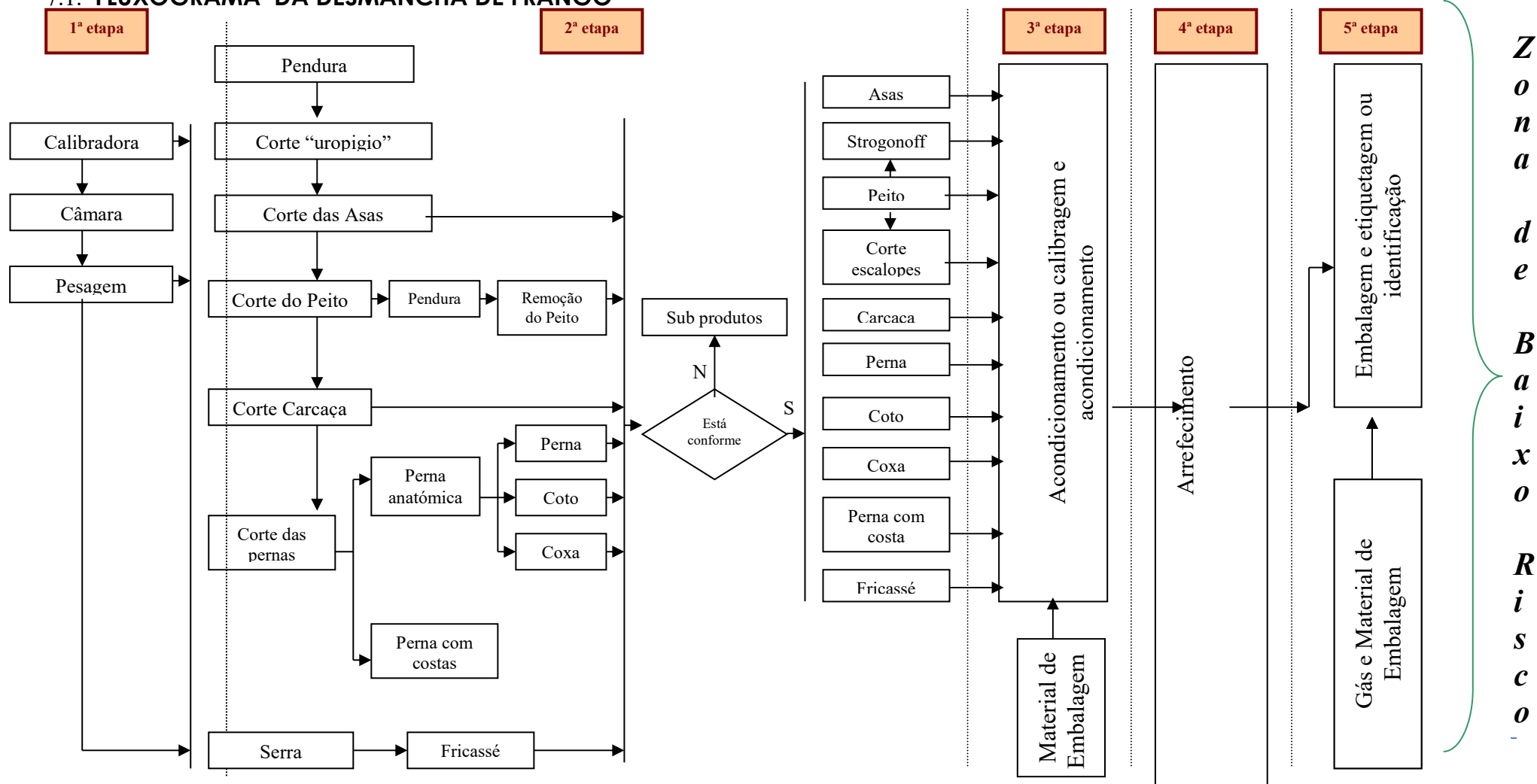
Conforme Manual de HACCP.

6. CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO E RESPECTIVA EMBALAGEM

Conforme ficha técnica do produto.

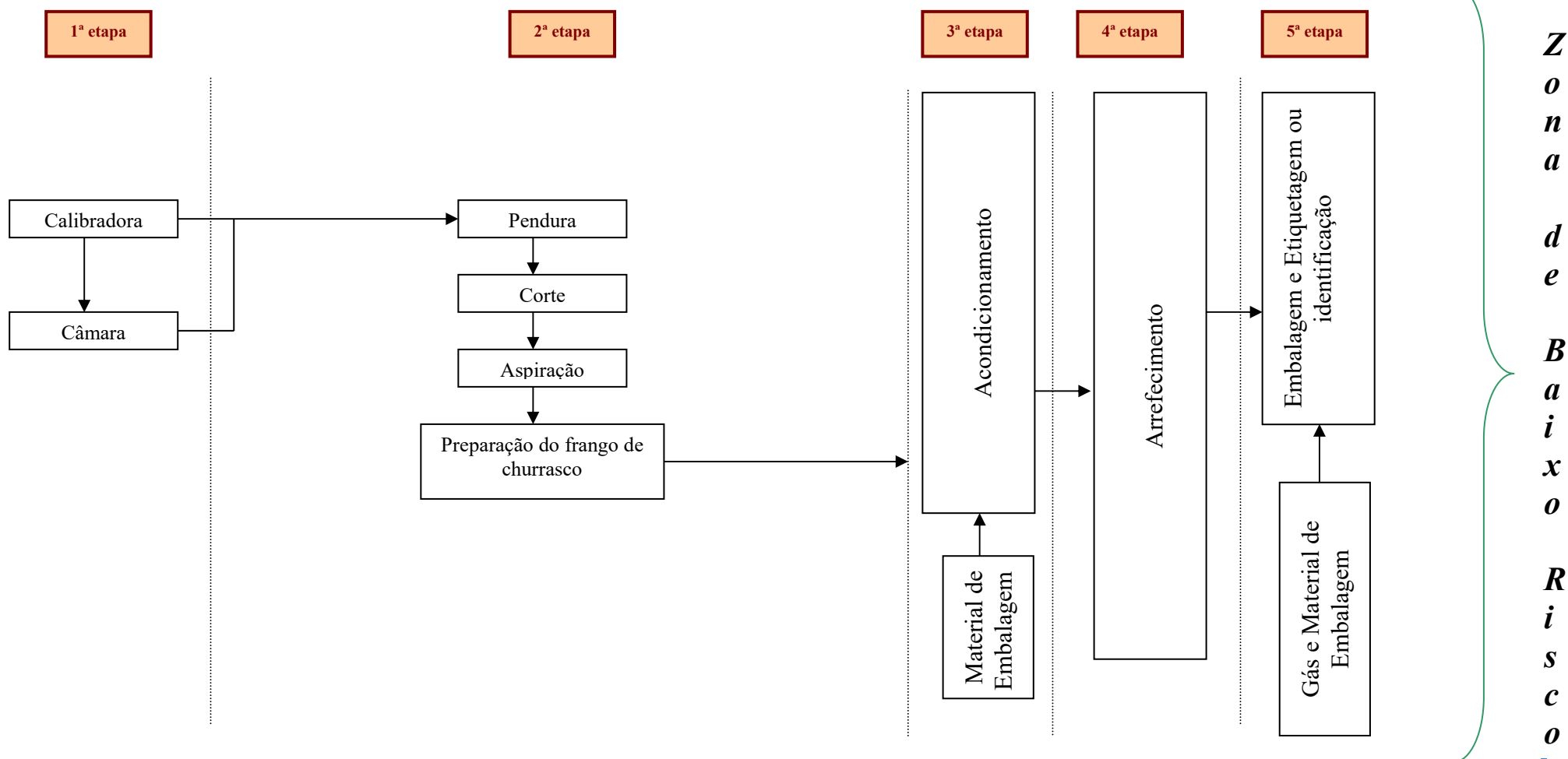
Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	5

7.1. FLUXOGRAMA DA DESMANCHA DE FRANGO



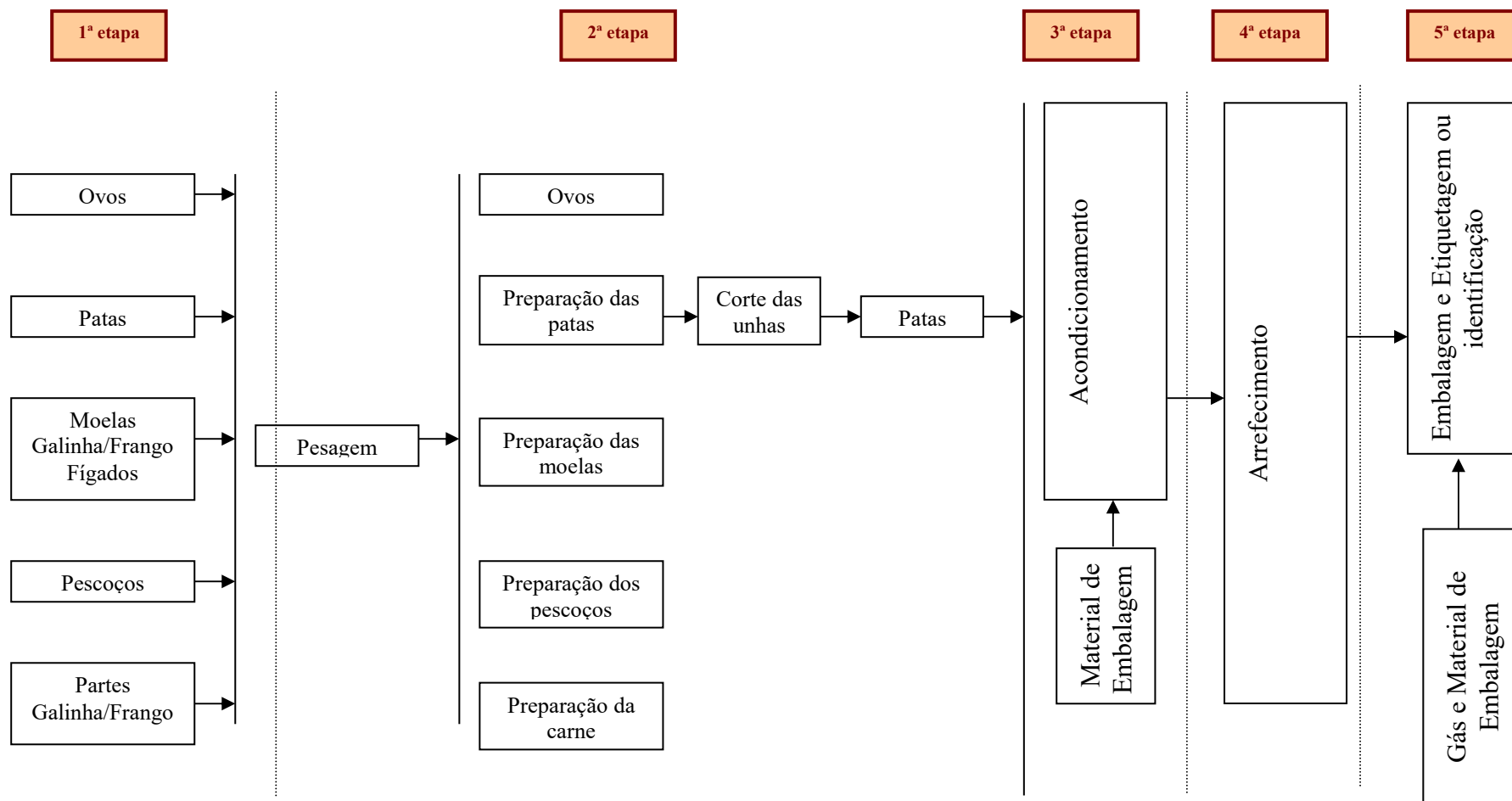
Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direção:	Departamento:	Processo:	Paginação: 6
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	

7.2 FLUXOGRAMA DE FRANGO DE CHURRASCO



Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação:7
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	

7.3 FLUXOGRAMA DA CANJINHA



*Z
o
n
a

d
e

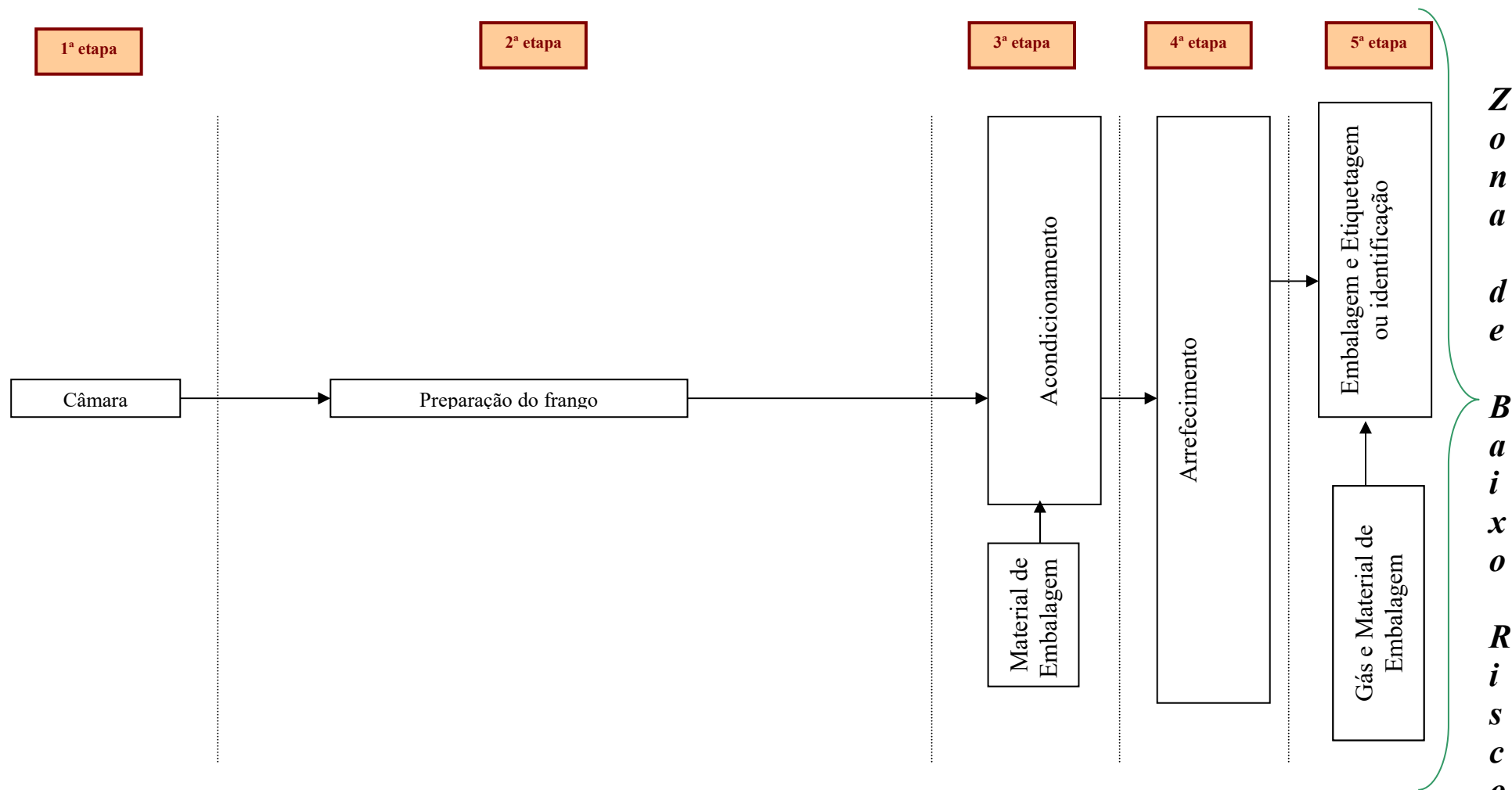
B
a
i
x
o

R
i
s
c
o*

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	8

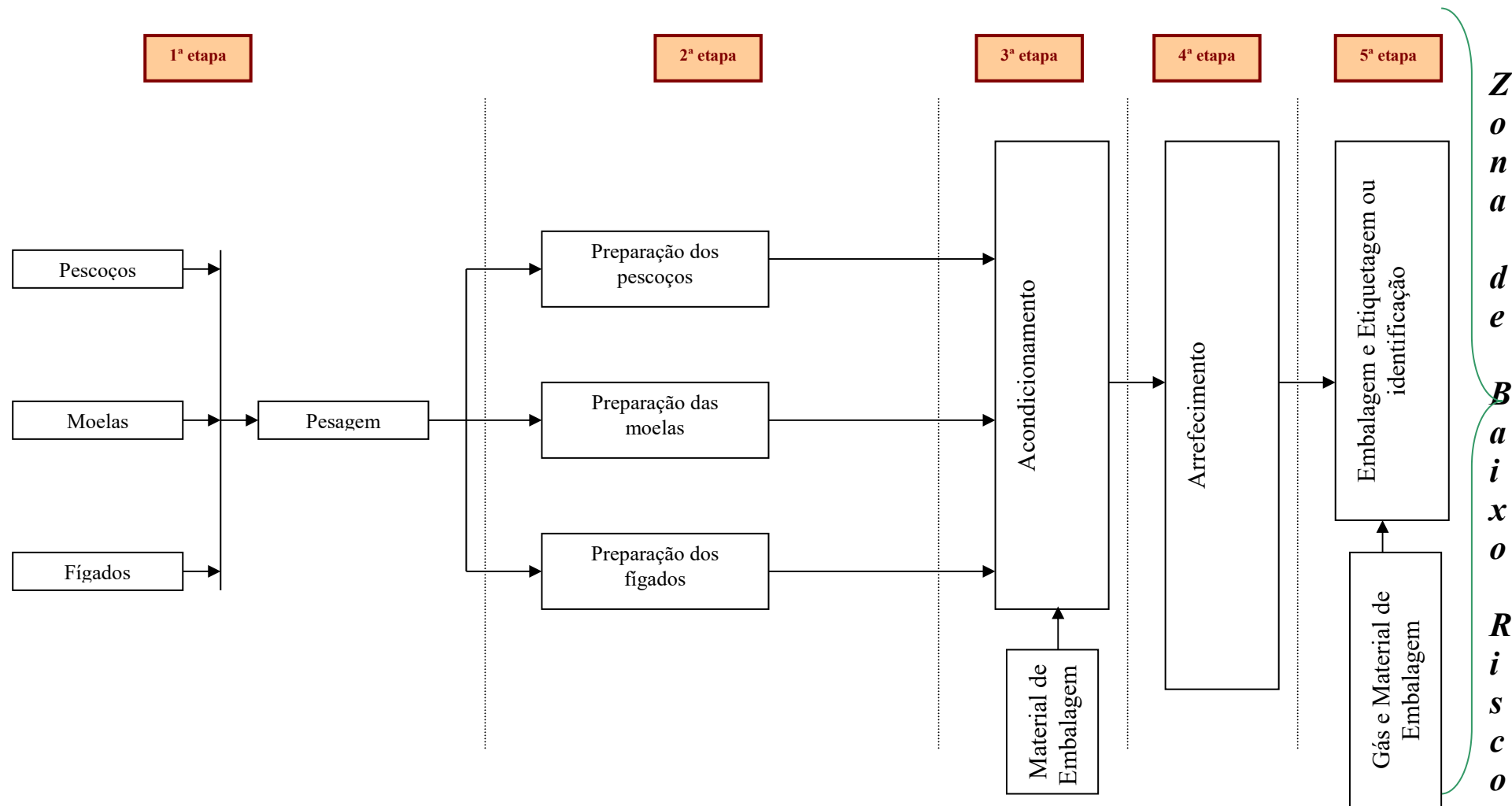
É proibida a reprodução deste documento sem a autorização escrita da empresa Avibom Avícola, S.A.

7.4 LINHA DE FRANGO EMBALADO



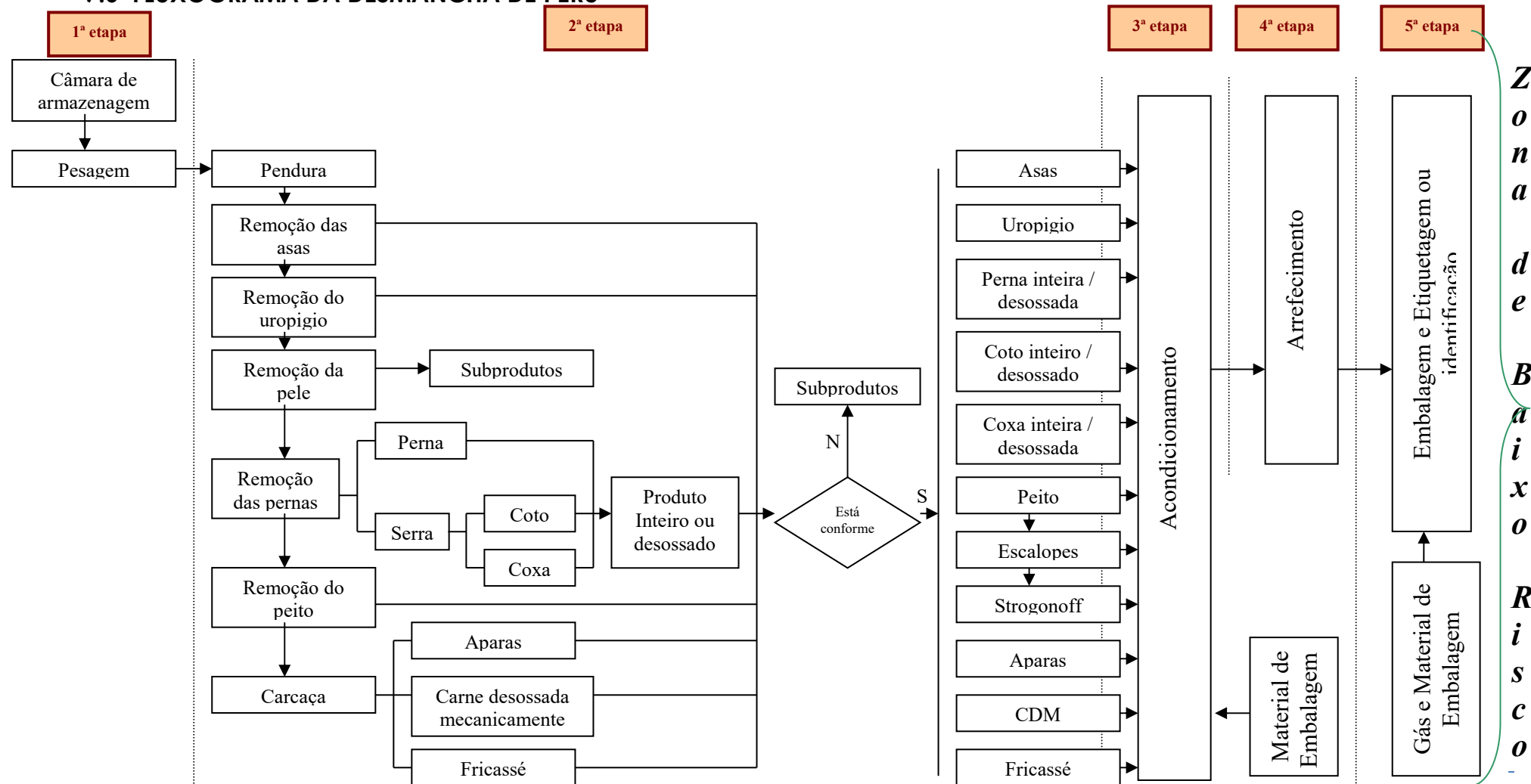
Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação: 9
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	

7.5 FLUXOGRAMA DOS MIÚDOS



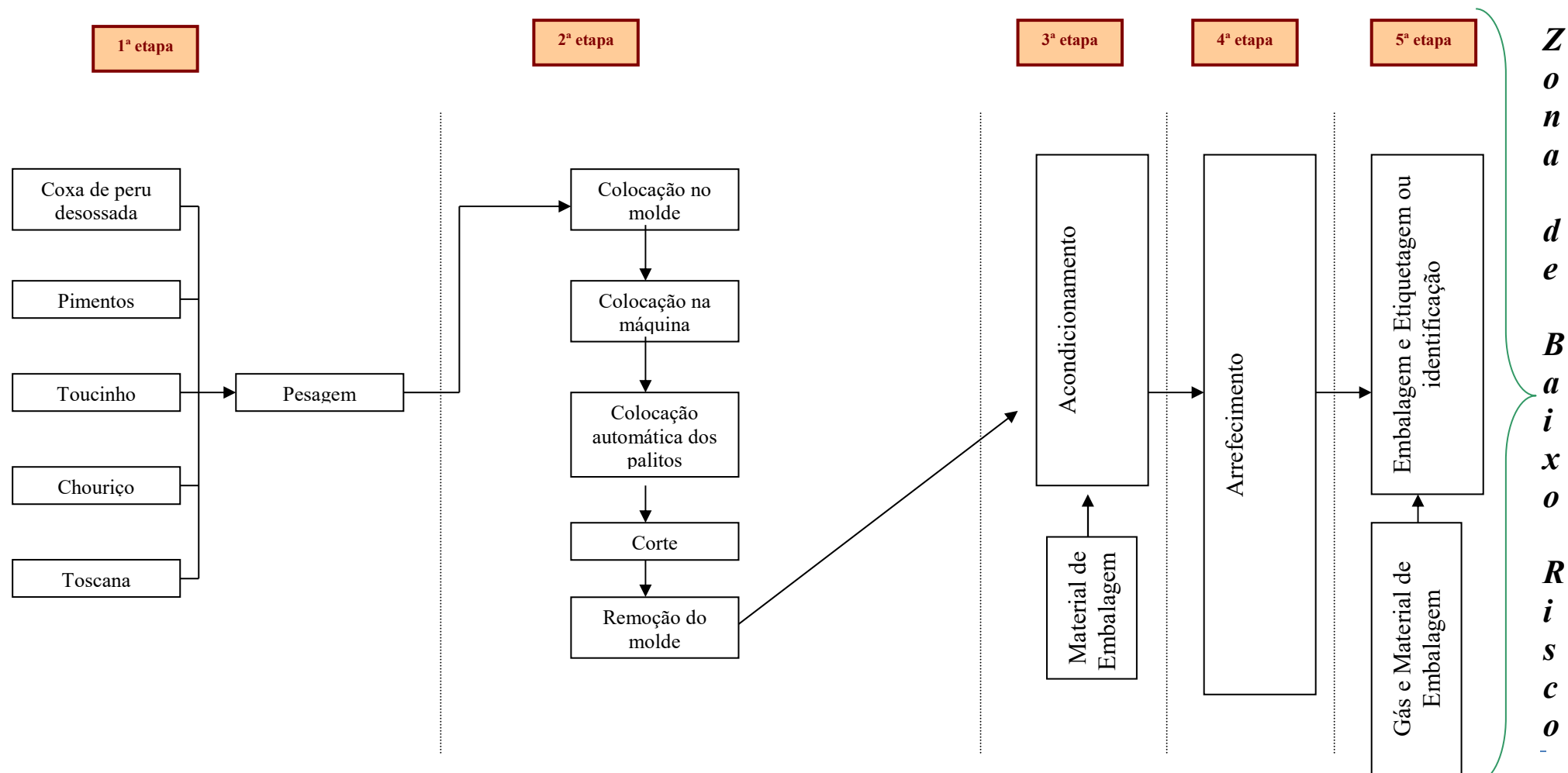
Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	40

7.6 FLUXOGRAMA DA DESMANCHA DE PERU



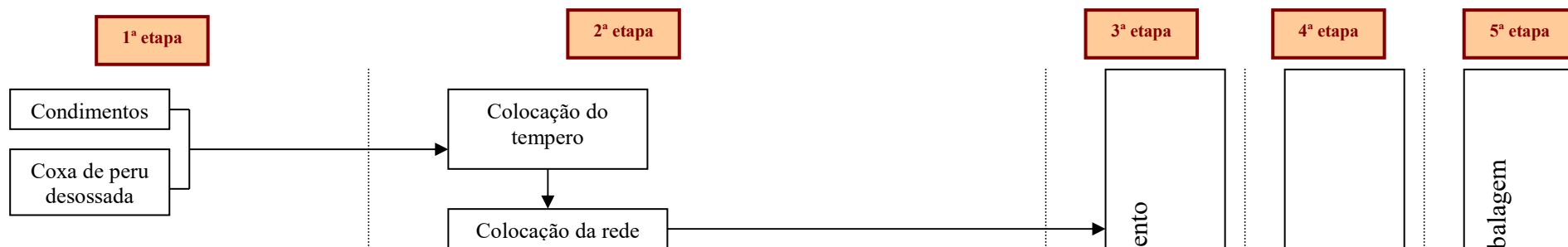
Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	41

7.7 FLUXOGRAMA ESPETADAS



Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	12

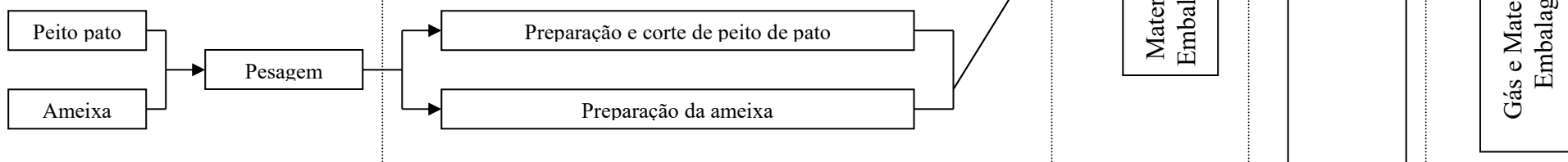
7.8 FLUXOGRAMA ROTI DE PERU



8.3 FLUXOGRAMA CHURRASCADA



7.9 FLUXOGRAMA ESPETADA PEITO DE PATO COM AMEIXA



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-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	43

8. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

8.1 Linha de Corte de Frango

Todo o processo desta linha será da responsabilidade do chefe da secção e será realizado através de uma linha de corte automática e por manipuladoras.

8.1.1. Frango

As carcaças de frango que após passagem nos túneis de arrefecimento e maturação forem seleccionadas automaticamente em linha, serão encaminhadas até à sala de corte para serem cortadas nas diferentes partes conforme programado na sala de comandos.

As carcaças de frango paletizadas e armazenadas na câmara de conservação de refrigerados que se destinem à sala de corte, deverão ser encaminhadas por meio de porta-paletes até à sala de calibragem. Na sala de calibragem as carcaças de frango serão penduradas por um ou dois manipuladores.

8.1.2. Pendura

A carcaça de frango deverá ser pendurada nos ganchos pela zona do coto, com o peito para fora.

8.1.3. Remoção das Asas

As asas serão removidas automaticamente, por um sistema de discos que deverão ser regulados pelo responsável do departamento ou por quem ele delegar, de acordo com o calibre do frango.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	14

Ao serem cortadas, as asas caem num tapete que as encaminhará até um outro tapete onde se encontram as manipuladoras que procederão à sua escolha e acondicionamento em caixas, sacos ou cuvetes.

8.1.4. Remoção do Peito

A remoção do peito será feita automaticamente através de um corte dado por discos na parte traseira da carcaça ficando somente a parte da frente do peito com osso.

Após o corte o peito cai numa mesa para ser colocado manualmente por um manipulador na máquina de desossa de peito.

Depois de colocado na máquina, esta através de um sistema de lâminas, procederá a cortes entre a carne e o osso o que permitirá que ainda na máquina um manipulador puxe a carne removendo-a totalmente e colocando-a nuns apoios em inox que a transportarão até ao final da máquina.

No final estará outra manipuladora que fará a verificação da carne para em seguida ser colocada em sacos ou cuvetes.

O osso que havia ficado na máquina cai no final numa caixa.

8.1.4. Peito Inteiro

O peito inteiro poderá ser acondicionado em blocos de 10Kg aproximadamente, com destino à salsicharia, ou ser comercializado em saco, cuvette ou caixa.

8.1.5. Corte de Escalopes

Uma vez removido o peito da carcaça de frango, poderá alguma quantidade destinar-se ao corte em escalopes ou strogonoff.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	15

Os escalopes ou strogonoff poderão ser acondicionados em blocos de 10Kg aproximadamente, com destino à salsicharia, ou ser comercializados, em cuvette, saco ou caixa.

8.1.6. Corte das Pernas

O corte das pernas será feito na linha por meio de discos.

8.1.7. Pernas com Costas

Se previamente for programado que o corte das pernas seja de pernas com costas estão um disco procederá a um corte no meio da parte traseira da carcaça, deixando-as cair num tapete para serem posteriormente embaladas.

As pernas poderão ser comercializadas em cuvette, saco ou caixa.

8.1.8. Pernas com Corte Anatômico

Se a opção programada for de corte anatómico, então as pernas ainda em linha serão cortadas através de dois discos que retiram a parte traseira da carcaça deixando-a cair numa caixa.

As pernas após o corte continuam penduradas na linha e podem cair no tapete para serem comercializadas em covete, saco ou caixa.

As pernas anatómicas poderão ser também cortadas na linha por outros discos para serem divididas em coto e coxa.

O coto e a coxa poderão ser comercializados em cuvette, saco ou caixa.

A coxa pode também ser desossada com o objectivo da carne se destinar a produtos de salsicharia e transformados.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	16

8.1.9. Fricassé

Os frangos que não se conseguem pendurar irão à serra para serem cortados em partes. A estas partes junta-se também a carcaça.

8.1.10. Calibragem e/ou Acondicionamento

Todas as partes de frango (peito, perna, coto, coxa e asas) após a desmancha automática são encaminhadas por tapetes e posteriormente, de acordo com as necessidades, são calibrados e acondicionadas.

Após o acondicionamento as cuvetes são colocadas em tapetes ou caixas para serem encaminhadas até ao tunel de arrefecimento e posteriormente serão embaladas e etiquetadas.

8.2. Linha de Frango de Churrasco

8.2.1. Pendura

O frango poderá ser encaminhado em linha para a sala de corte, ou ser pendurado na sala de calibragem.

8.2.2. Corte

Na sala de corte um disco procederá ao corte longitudinal do frango que em seguida cairá num tapete.

8.2.3. Preparação do Frango de Churrasco

No tapete as manipuladoras procederão à verificação da apresentação interior e exterior do frango procedendo à aspiração interna sempre que necessário.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	17

8.2.4. Acondicionamento

O funcionário que estará no final do tapete, ao retirar o frango do tapete procederá à sua colocação na cuvette que será transportada em tapete ou em caixas até ao túnel de arrefecimento, e posteriormente serão embaladas e etiquetadas.

8.3. Linha de Canjinha de Frango

8.3.1. Preparação de Miúdos de Frango

Ao longo de um tapete, estarão colocadas manipuladoras que efectuarão a preparação e acondicionamento dos miúdos. É da sua responsabilidade esse acondicionamento.

8.3.2. Preparação das Partes de frango

Será da responsabilidade de um manipulador com orientação do chefe de secção, encaminhar até ao tapete as caixas com cotos e coxas de frango que serão colocadas junto de cada pessoa para posterior acondicionamento.

8.3.3. Preparação de Patas de Frango

As patas de frango armazenadas na Câmara são transportadas até à sala de corte e serão colocadas numa mesa para que se proceda à escolha das patas e respectivo corte de unhas, que será da responsabilidade dos manipuladores.

De seguida a caixa será colocada junto do tapete, para se proceder ao seu acondicionamento em covetes.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	18

8.3.4. Acondicionamento

Assim como foi referido em pontos anteriores, todos os produtos são colocados junto das pessoas que estão ao longo do tapete.

Para o acondicionamento, o manipulador que estará no início do tapete, irá colocando as patas numa cuvette e ao longo do tapete, os manipuladores seguintes irão dispondo os diferentes produtos conforme estipulado. Quando necessário ou quando existem, são também acondicionados os ovos.

8.3.5. Embalagem e Etiquetagem

Todos os produtos embalados em cuvetes que são arrefecidos em túnel, após o arrefecimento são embalados e etiquetados ou só embalados e posteriormente etiquetados consoante as necessidades dos clientes.

8.4. Linha de Fricassé de Frango

É da responsabilidade dos manipuladores fazer a preparação deste produto, sob orientação do responsável da sala ou de quem ele delegue.

8.4.2. Preparação do Fricassé

Os frangos que não se conseguem pendurar irão à serra para serem cortados em partes. A estas partes junta-se também a carcaça.

8.4.3. Acondicionamento

Os manipuladores colocarão os pedaços das carcaças e outras partes de frango em covetes, em sacos ou avulso.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	19

8.4.4. Embalagem e etiquetagem

Todos os produtos embalados em cuvetes que são arrefecidos em túnel, após o arrefecimento são embalados e etiquetados ou só embalados e posteriormente etiquetados consoante as necessidades dos clientes.

8.5. Linha de Miúdos de Frango

8.5.2. Recepção de Produtos

Os miúdos de frango (pescoços, moelas e fígados) serão retirados da câmara onde se encontram armazenados. Esta etapa será da responsabilidade de um manipulador com orientação do chefe de secção.

8.5.3. Preparação de Miúdos

Será da responsabilidade das manipuladoras verificar a apresentação dos miúdos, ao longo do tapete.

8.5.4. Acondicionamento

Será da responsabilidade de cada manipulador, acondicionar em cuvetes próprias os diferentes produtos (pescoços, moelas e fígados).

8.5.5. Embalagem e Etiquetagem

Todos os produtos embalados em cuvetes que são arrefecidos em túnel, após o arrefecimento são embalados e etiquetados ou só embalados e posteriormente etiquetados consoante as necessidades dos clientes.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	20

8.6. Linha de Frango Embalado

8.6.2. Recepção do Frango

Compete ao manipulador encaminhar as caixas de frango provenientes da Câmara sob orientação do responsável da sala, e transporta-las por meio de porta paletes até ao tapete na sala de corte.

8.6.3. Preparação do Frango Inteiro

Compete aos manipuladores dispostos ao longo de um tapete, fazer uma verificação da apresentação dos frangos.

Nessa verificação proceder-se-á ao corte:

- da extremidade dos cotos na zona de articulação,
- de algum excesso de pele e de pescoço.

Após a verificação colocam novamente o frango no tapete que o transportará até a uma manipuladora que retirará o frango no final da linha.

8.6.4. Acondicionamento

Será da responsabilidade do manipulador que está no final do tapete, ao retirar o frango, proceder à sua colocação na cuvette, a qual será transportada para a embalagem.

8.6.5. Embalagem e etiquetagem

Todos os produtos embalados em cuvetes que são arrefecidos em túnel, após o arrefecimento são embalados e etiquetados ou só embalados e posteriormente etiquetados consoante as necessidades dos clientes.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	21

8.7. Embalagem e Etiquetagem

Todo o processo de embalagem e etiquetagem competirá ao responsável dessas salas ou a quem ele delegar.

8.7.2. Colocação de Película

As cuvetes poderão ser filmadas ainda na sala ou seguirão por um tapete até ao túnel de CO₂, onde serão arrefecidas e, de seguida, filmadas em atmosfera protectora.

8.7.3. Acondicionamento em Caixas

Será da responsabilidade de uma manipuladora a colocação das cuvetes e dos sacos em caixas procedendo à separação dos diferentes produtos.

8.7.4. Armazenagem

Após chegarem à sala de etiquetagem as manipuladoras colocarão as caixas em paletes organizadas por produto na câmara de armazenagem.

8.7.5. Pesagem e Etiquetagem

As manipuladoras que irão proceder à etiquetagem, retirarão as caixas da Câmara de armazenagem e procederão à etiquetagem das cuvetes ou sacos consoante indicações de encomenda.

A etiquetagem terá um processo igual para produtos frescos e para produtos congelados.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	22

8.7.6. Expedição

Os produtos frescos etiquetados serão colocados em caixas de plástico que serão paletizados e transportados por porta paletes até à Câmara de Armazenagem de produtos refrigerados embalados, aguardando o momento da expedição.

8.7.7. Congelação

Os produtos congelados serão igualmente etiquetados e acondicionados em caixas de cartão que serão colocadas em carros que irão para o túnel de congelação.

8.7.8. Armazenagem

Esta etapa deverá ser realizada de acordo com o CA-021 “Processo de Recepção, Conservação e Expedição de Produtos Alimentares Refrigerados e Congelados”.

8.8. Linha de Corte de Peru

Todo o processo desta linha será da responsabilidade do chefe da secção e será realizada através de uma linha manual.

8.8.2. Peru / Galinha / Pato

As carcaças que estão armazenadas em câmara serão pesadas e encaminhadas até à sala de corte para serem cortadas nas diferentes partes.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	23

8.8.3. Pendura

A carcaça deverá ser pendurada nos cones pela zona do pescoço.

8.8.4. Remoção das Asas

As asas serão removidas manualmente, por uma manipuladora que efectuará a escolha e acondiciona em caixas.

8.8.5. Remoção da pele

A pele será removida por uma manipuladora que acondiciona numa caixa.

8.8.6. Remoção das pernas

As pernas serão removidas por uma manipuladora que colocará nos pratos da linha, para ser retirados por uma manipuladora que acondicionará em caixa ou que encaminhará à serra para ser cortadas em coto e coxa.

8.8.7. Remoção do peito

O peito será removido por uma manipuladora que colocará no tapete para ser retirado por outra manipuladora que acondicionará em caixa, cuvette, ou preparado para máquina dos escalopes.

8.8.8. Carcaça

A carcaça será encaminhada por um tapete até à máquina da carne desossada mecanicamente, onde será removida por meio mecânico a carne do osso. A carne será acondicionada em carros de inox para a salsicharia ou em caixa para ser congelada.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	24

8.9. Linha das Espetadas

8.9.2. Câmara de Armazenagem

Será da responsabilidade do encarregado, ou a quem ele delegar, efectuar a rotação das matérias-primas.

8.9.3. Pesagem

As matérias-primas serão retiradas da câmara ou da sala de desmancha e pesadas antes de entrarem na sala de espetadas.

8.9.4. Preparação das Matérias-primas e Colocação do Molde

As manipuladoras fazem a preparação de todas as matérias-primas para posteriormente colocar no molde, nas respectivas camadas.

8.9.5. Acondicionamento

A manipuladora efectuará o acondicionamento em caixa, saco ou cuvette.

8.10. Linha da Churrascada

8.10.2. Câmara de Armazenagem

Será da responsabilidade do encarregado, ou a quem ele delegar, efectuar a rotação das matérias-primas.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	25

8.10.3. Pesagem

As matérias-primas serão retiradas da câmara ou da sala de desmancha e pesadas antes de se efectuar o acondicionamento.

8.10.4. Acondicionamento

As matérias-primas serão colocadas em barquete.

8.11. Linha de Espetadas de Peito de Pato

8.11.2. Câmara de Armazenagem

Será da responsabilidade do encarregado, ou a quem ele delegar, efectuar a rotação das matérias-primas.

8.11.3. Pesagem

As matérias-primas serão retiradas das câmaras ou da sala de desmancha e pesadas antes de entrarem.

Preparação das matérias-primas

As manipuladoras fazem a preparação das matérias-primas para posteriormente colocar na covete.

8.11.4. Colocação dos paus

Após a manipuladora colocar o molde na máquina, será colocado automaticamente os paus no molde.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	26

Corte da carne

O corte será efectuado automaticamente.

8.11.5. Acondicionamento

Após o corte, a manipuladora efectuará o acondicionamento em caixa ou covete.

8.12. Linha de Roti de Peru

8.12.2. Câmara de Armazenagem

Será da responsabilidade do encarregado, ou a quem ele delegar, efectuar a rotação das matérias-primas.

8.12.3. Preparação das matérias-primas e colocação do tempero

A manipuladora efectuará a preparação da carne para, posteriormente, colocar os condimentos.

8.12.4. Colocação da rede

A manipuladora colocará a carne na rede com a ajuda de uma máquina que efectuará a abertura da rede.

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	27

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				
1ª ETAPA Preparação e Pesagem	F	Presença de Corpos Físicos:	PF	PG	RMB	Não é um perigo para a saúde pública	PPR	—	—	—	—	—	—	CBP-003	Manipuladoras ED ou quem ele delegar
		Cabelos													
		Plástico	PF	G	RM	Plástico Rígido	—	S	N	N	—	PC ₁	—	Verificação Visual	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	Desenvolvimento patogénicos por Temperatura inadequada da sala	PF	PG	MB	Devido a tempo de permanência na sala ser reduzido	PPR	—	—	—	—	—	—	Controlo de Temperatura da sala	Manutenção Frio
		Tempo de permanência do produto na sala	PF	PG	MB		—	—	—	—	—	—	—	Encaminhamento para a fase seguinte de produção ou camara de conservação	Manipuladoras ED ou quem ele delegar
2ª ETAPA Desmancha e preparação das carnes	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
		Presença de falhas de madeira dos palitos por quebra na máquina	PF	G	RM	—	—	S	N	N	—	PC ₂	—	Verificação Visual em contínuo	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 higienização das facas	F	G	RM	—	—	S	N	S	N	—	PCC _A	Ver Plano HACCP	—

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	28

PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO, EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS

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				
2ª ETAPA Desmancha e preparação das carnes (continuação)	M	Desenvolvimento patogénicos por temperatura inadequada da sala	PF	PG	MB	Devido a tempo de permanência na sala ser reduzido	PPR	—	—	—	—	—	—	Controlo de Temperatura da sala	Manutenção Frio
3ª ETAPA Calibragem Acondicionament o 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 Fichas Técnicas Material de Embalagem	—
	M	Composição Inadequada do Gás (CO ₂ e O ₂)	PF	PG	RMB	Verificação na Recepção do Certificado de Conformidade	—	—	—	—	—	PC ₃	—	Verificação do Certificado na Recepção Verificação	ED ou quem ele delegar
		Desenvolvimento microbiano por Incorrecta % de Gás	PF	MG	RE	—	—	S	S	—	—	PCC _B	—	Ver Plano HACCP	—
		Desenvolvimento microbiana devido a incorrecto vácuo da embalagem	PF	G	RM	—	—	S	S	—	—		—	Verificação das embalagens à saída da máquina	ED ou quem ele delegar
4ª ETAPA arrefecimento	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	Composição Inadequada do Gás (CO ₂)	PF	PG	RMB	Porque existe verificação na Recepção do Certificado de Conformidade	PPR	—	—	—	—	—	—	Verificação do Certificado na Recepção	ED ou quem ele delegar

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	29

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

PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO, EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS

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				
4ª ETAPA Arrefecimento (Continuação)	M	Proliferação microbiana devido à temperatura incorrecta	PF	G	RM	O produto já está á temperatura adequada	—	S	N	N		PC ₄	—	Controlo do arrefecimento do produto	ED ou quem ele delegar
5ª ETAPA Embalagem e Etiquetagem	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 Fichas Técnicas Material de Embalagem	—
	M	Desenvolvimento patogénicos por:	PF	PG	MB	Devido a tempo de permanência na sala ser reduzido	PPR	—	—	—	—	—	—	Controlo de Temperatura da sala	Manutenção Frio
		Temperatura inadequada da sala													
		Tempo de permanência do produto na sala	PF	PG	MB		—	—	—	—	—	—	—	Encaminhamento rápido para camara de conservação	Manipuladoras ED ou quem ele delegar

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	30

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

10. PLANO HACCP

ETAPAS DO PROCESSO	PERIGO		MEDIDAS PREVENTIVAS	PCC	LIMITE CRÍTICO	MONITORIZAÇÃO /VIGILÂNCIA	ACÇÕES CORRECTIVAS	DOC. REGISTOS	RESPON SÁVEL
	CAT	DESCRIÇÃO							
2ª ETAPA Desmancha e preparação das carnes	M	Contaminação microbiana dos possíveis contaminantes devido à má higienização das facas	Fazer a esterilização das facas	PCC _A	Presença de sujidade	Lavar e desinfectar bem as facas e luvas de aço Verificar os registos de esterilização	Lavar e desinfectar novamente as facas	DI/IM-073	ED ou a quem ele delegar
3ª ETAPA Calibragem Acondicionamento e embalagem	M	Desenvolvimento microbiano por Incorrecta % de Gás	Verificação do programa da máquina para verificar um correcto doseamento do gás	PCC _B	< 20 CO ₂ < 60 O ₂ Máq 1 e 2: Vácuo > 300 bar Gás < 800 bar Máq. 3 e 4: Vácuo < 80% Gás < 80%	Verificação do programa da máquina no início e no final da produção	Reprogramar a máquina ou fechar noutra máquina	DI/IM-121	ED ou a quem ele delegar
		Desenvolvimento microbiana devido a incorrecto vácuo da embalagem	Verificação das embalagens à saída da máquina		Presença de embalagens sem vácuo	Verificação de todas as embalagens antes de etiquetar	Reembalar o produto Verificar o funcionamento da máquina	Controlo de etiquetagem DI/IM-515	

Doc. nº	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	31

11. REGISTOS DA QUALIDADE

PCC	PC	TÍTULO	DOC N°	RESPONSÁVEL
PCC _A		Esterilização das facas	DI/IM-073	ED ou a quem ele delegar
PCC _B		Controlo de Atmosfera Controlada	DI/IM-087	ED ou a quem ele delegar
		Controlo de embalagens sem vácuo	DI/IM-515	ED ou a quem ele delegar
	PC ₃	Arrefecimento de CO ₂	DI/IM-086	ED ou a quem ele delegar

Doc. n°	Publicação:	Preparado Por:	Aprovado Por:	Data:	Direcção:	Departamento:	Processo:	Paginação
CA-033	Edição: G Revisão: 0	Elisabete Alves	Margarida Ramos	11/06/2015	DCCI	SALA DE DESMANCHA	PROCESSO DE DESMANCHA, ACONDICIONAMENTO EMBALAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	32