



Sociedade Avícola S.A.

Plano de Encaminhamento de Subprodutos

REF: MOD.136

PÁGINA 1 DE 7

REVISÃO: 01- 09/12/2018

PARTE A

1- Memória descritiva da natureza dos materiais a eliminar e respectivas categorias e das operações

▪ Subprodutos de aves de capoeira categoria 3

- Penas
- Patas
- Vísceras
- Cabeças
- Sangue
- Partes de carcaças próprias para consumo, mas por motivos comerciais não se destinem ao consumo humano
- Partes de carcaças, rejeitadas para consumo humano, mas não infectadas de acordo com critério do corpo de inspeção sanitária

▪ Subprodutos de aves de capoeira categoria 2

- Fezes do cais
- Mortos no transporte
- Partes de carcaças, rejeitadas para consumo humano e infectadas de acordo com critério do corpo de inspeção sanitária

Categorias pertencentes

- Subprodutos de aves de capoeira - **Categoria 3** (Regulamento CE nº 1774/2000 e suas alterações)
- Subprodutos de aves de capoeira - **Categoria 2** (Regulamento CE nº 1774/2000 e suas alterações)



Plano de Encaminhamento de Subprodutos

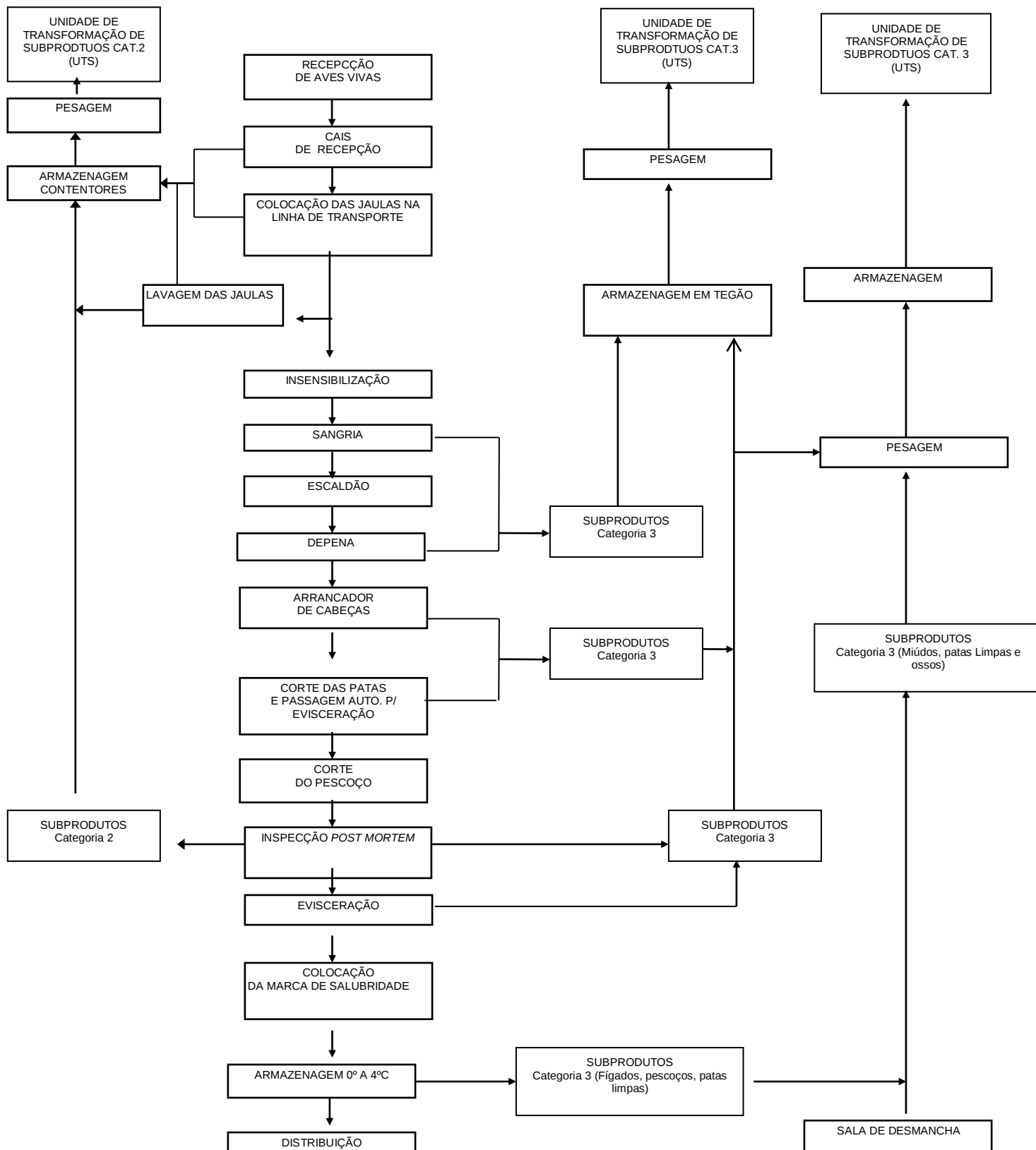
REF: MOD.136

PÁGINA 2 DE 7

REVISÃO: 01- 09/12/2018

Sociedade Avícola S.A.

2- Fluxograma funcional das operações de encaminhamento, transformação, destruição ou utilização de subprodutos ou das matérias transformadas





Sociedade Avícola S.A.

Plano de Encaminhamento de Subprodutos

REF: MOD.136

PÁGINA 3 DE 7

REVISÃO: 01- 09/12/2018

3- Programa do sistema de auto-controlo e medidas correctivas das não conformidades

Etapa do Processo: Armazenagem Subprodutos Cat. 3 não sendo necessário refrigeração											
Perigo I (Introduzido) P (Potenciado) C (Controlado)	Nível Aceitável	R Risco	G Severidade	S Significância	Q1 - Existem Medidas de Controlo nesta etapa ou etapas posteriores para o Perigo identificado (1)	Q2 - Esta etapa elimina ou perigo ou reduz a sua probabilidade de ocorrência a um nível aceitável?	Q3 - Pode ocorrer contaminação ou o perigo pode aumentar para um nível inaceitável?	Q4 – Existe uma etapa posterior que elimina o perigo ou reduz a probabilidade de ocorrência para um nível aceitável?		PPR O ou PCC?	
Físicos	Não presença de objectos estranhos	Baixo (10)	Média (100)	Baixo (1000)	Sim Controlo Visual	Não considerado para avaliação como PCC ou PPRO					
Biológicos (C) Desenvolvimento de M.O. (Salmonella, C. Jejuni, E. coli, Estafi. aureus, Bactérias Colif., Clostideos Sulf. e L. monocitogenes) nas carcaças devido a devido ao longo tempo de espera	Tempo de armazenagem <12horas	Médio (100)	Média (100)	Média (10000)	Sim Controlo do tempo	Sim Pois vai atrasar o desenvolvimento de Microorganismos				PCC1	
PPRO/PCC nº	Limites Críticos/ Controlo/"Legais"	Monitorização				Acções					Notas/ Documentação Associada
		Como	Quando	Responsável	Registos	Correcções		Acção Correctiva		Registos	
PCC1	Tempo de armazenagem <12horas	Controlo do tempo	Durante o dia	Encarregada do centro de abate	N.a	- Alertar encarregado geral, telefonar transformador/motoristas	-Encarregada Matadouro	- Chamar outro transportador	- Encarregado geral	- MOD.33 – Folha de Ocorrência	- Regulamento (CE) n.º 1774/2002
Etapa do Processo: Armazenagem Subprodutos Cat. 2 não sendo necessário refrigeração											
Perigo I (Introduzido) P (Potenciado) C (Controlado)	Nível Aceitável	R Risco	G Severidade	S Significância	Q1 - Existem Medidas de Controlo nesta etapa ou etapas posteriores para o Perigo identificado (1)	Q2 - Esta etapa elimina ou perigo ou reduz a sua probabilidade de ocorrência a um nível aceitável?	Q3 - Pode ocorrer contaminação ou o perigo pode aumentar para um nível inaceitável?	Q4 – Existe uma etapa posterior que elimina o perigo ou reduz a probabilidade de ocorrência para um nível aceitável?		PPR O ou PCC?	
Físicos	Não presença de objectos estranhos	Baixo (10)	Média (100)	Baixo (1000)	Sim Controlo Visual	Não considerado para avaliação como PCC					
Biológicos (C) Desenvolvimento de M.O. (Salmonella, C. Jejuni, E. coli, Estafi. aureus, Bactérias Colif., Clostideos Sulf. e L. monocitogenes) nas carcaças devido a devido ao longo tempo de espera	Tempo de armazenagem <12horas	Médio (100)	Baixa (10)	Baixa (1000)	Sim Controlo do tempo	Não considerado para avaliação como PCC					



Sociedade Avícola S.A.

Plano de Encaminhamento de Subprodutos

REF: MOD.136

PÁGINA 4 DE 7

REVISÃO: 01– 09/12/2018

Etapa do Processo: Armazenagem Câmara 5

Perigo I (Introduzido) P (Potenciado) C (Controlado)	Nível Aceitável	R Risco	G Severidade	S Significância	Q1 - Existem Medidas de Controlo nesta etapa ou etapas posteriores para o Perigo identificado (1)	Q2 - Esta etapa elimina ou perigo ou reduz a sua probabilidade de ocorrência a um nível aceitável?	Q3 - Pode ocorrer contaminação ou o perigo pode aumentar para um nível inaceitável?	Q4 – Existe uma etapa posterior que elimina o perigo ou reduz a probabilidade de ocorrência para um nível aceitável?	PPR O ou PCC?
Químicos	Não Identificado								
Físicos									
Biológicos (C) Desenvolvimento de M.O. (Salmonella, C. <i>Jejuni</i> , E. <i>coli</i> , Estafil. aureus, Bactérias Colif., Clost. Sulfitoredutores e L. Monocitogenes) devido a elevada temperatura nas carcaças por temperatura da câmara elevada	Cumprimento dos Critérios de Segurança Alimentar ⁽²⁾ e de Higiene do Processo	Baixo (10)	Alto (1.000)	Média (10.000)	Sim - Manutenção das temperaturas da Câmara 0< = 3°C - Estiva dos produtos que possibilite a circulação entre eles - Fecho das portas	Sim A armazenagem do produto em câmaras de refrigerados visa a redução ou inibição do desenvolvimento microbiano	Não aplicável		PCC2

PPRO/PCC nº	Limites Críticos/ Controlo/"Legais"	Monitorização				Acções					Notas/ Documentação Associada
						Correcções		Acção Correctiva		Registos	
		Como	Quando	Responsável	Registos	Como	Resp.	Como	Resp.		
PCC2	- Temperatura da câmara 0 =< 3°C ^(a)	- Verificação das temperaturas nos registos do computador e no display das Câmaras	- Duas vezes ao dia durante a laboração	DCQ	- MOD.61 – Registo de automático Temperaturas - MOD.06 – Verificação de temperaturas	- Verificar o correcto fecho da porta da câmara - Alertar a manutenção - Se aplicável, reparar a avaria detectada - Verificar temperatura do produto em causa (deve ser <= a 4°C - Avaliação do seu estado de conservação de acordo com o PQ07- Controlo de Não conformidades - DCQ - Colocar o produto em outra câmara de refrigerados - funcionários da expedição	- Funcionários da expedição - DM - DCQ - DCQ - Funcionários da expedição	- Reavaliação do Plano de Manutenção - Formação do DM - Formação dos Colaboradores	- DCQ/DM - DCQ	- MOD.33 – Folha de Ocorrência	-Reg. 852/853/854 - MBPL

a) A temperatura da câmara de refrigerados deve sempre garantir o cumprimento das temperaturas regulamentares das carcaças e miúdos, assim, a Savibel permite apenas uma tolerância de temperatura >3°C e <10°C durante 4 horas consequência da abertura e fecho das portas e descongelações



Plano de Encaminhamento de Subprodutos

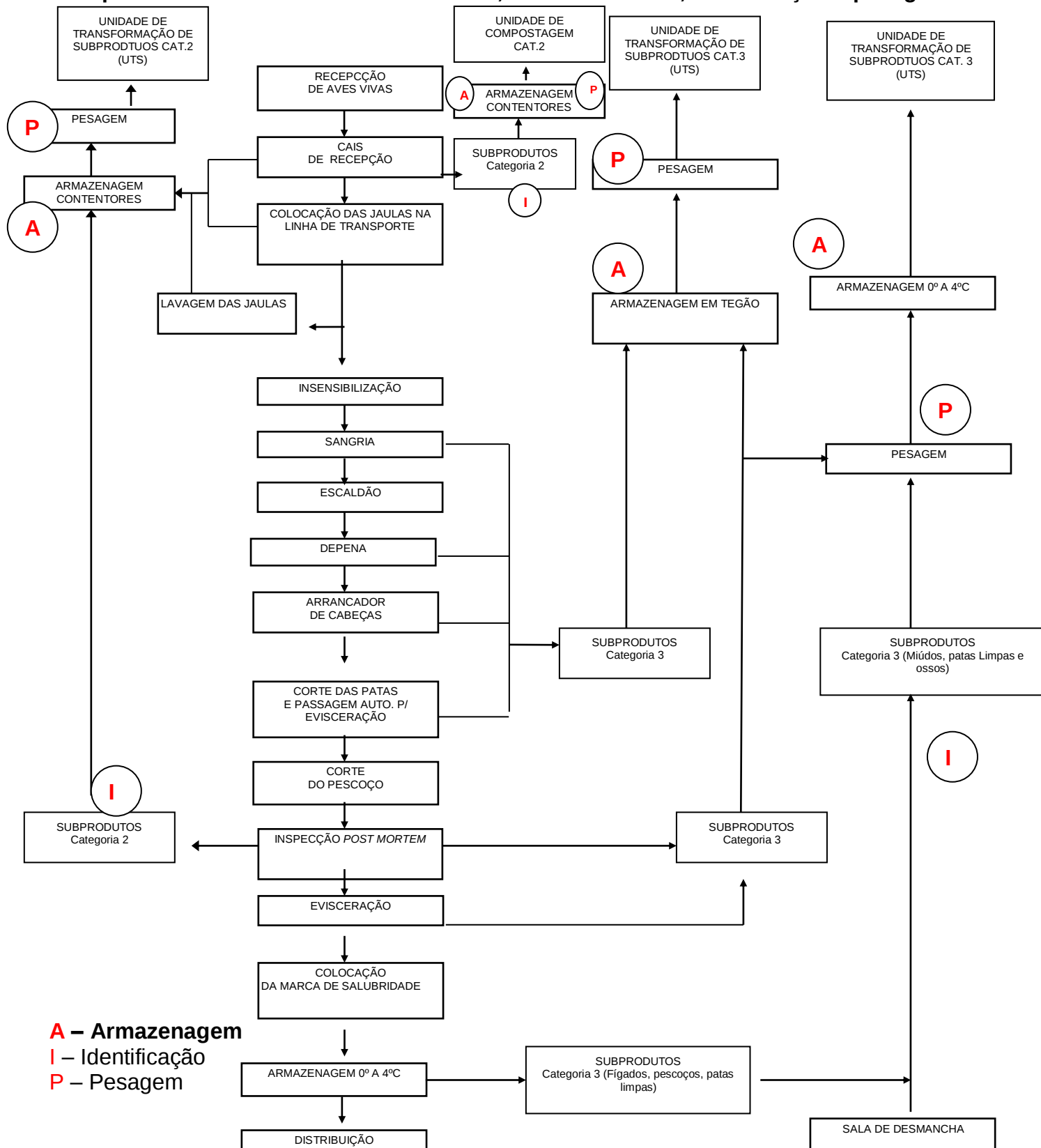
REF: MOD.136

PÁGINA 5 DE 7

REVISÃO: 01- 09/12/2018

Sociedade Avícola S.A.

4- Descrição dos pontos de controlo estabelecidos ao longo do circuito de encaminhamento dos subprodutos e respectivo destino final, com referência aos procedimentos de acondicionamento, armazenamento, identificação e pesagem





Sociedade Avícola S.A.

Plano de Encaminhamento de Subprodutos

REF: MOD.136

PÁGINA 6 DE 7

REVISÃO: 01- 09/12/2018

PARTE B

MATADOURO

- **Espécies abatidas e categoria de produtos gerados**
 - Frango - Categoria 2 e 3
- **Indicação dos locais e das condições de armazenagem de subprodutos**
 - O local de armazenagem de subprodutos é um tegão de armazenagem construído em chapa metálica, situado em instalação própria para o efeito, o tempo de armazenagem nunca será superior a 12 horas.
- **Indicação do destino de cada um dos tipo de subprodutos gerados no matadouro (contratualizados a terceiros)**
 - O destino dos subprodutos gerados são:
 - Fábrica de transformação de subprodutos
 - Fábrica de transformação de comida para animais de companhia



Sociedade Avícola S.A.

Plano de Encaminhamento de Subprodutos

REF: MOD.136

PÁGINA 7 DE 7

REVISÃO: 01– 09/12/2018

SALA DE DESMANCHA

- **Espécies e categoria de produtos gerados**
 - Frango nacionais- Categoria 3

- **Indicação dos locais e das condições de armazenagem de subprodutos**
 - O local de armazenagem de subprodutos Câmara Refrigerada.

- **Indicação do destino de cada um dos tipos de subprodutos gerados na sala de desmancha (contratualizados a terceiros)**
 - O destino dos subprodutos gerados é a fábrica de transformação de subprodutos e fábrica de transformação de comida para animais de companhia.