

# PROCESSO DE ABATE, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE PATO REFRIGERADO E CONGELADO

## Controlo de Páginas Alteradas

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

| Pág. Nº | Edição: | Revisão: | Data:      |
|---------|---------|----------|------------|
| 22      | H       | 1        | 18/12/2015 |
| 23      | H       | 0        | 18/06/2015 |
| 24      | H       | 0        | 18/06/2015 |
| 25      | H       | 0        | 18/06/2015 |
| 26      | H       | 1        | 18/12/2015 |
| 27      | H       | 0        | 18/06/2015 |
| 28      | H       | 0        | 18/06/2015 |
| 29      | H       | 0        | 18/06/2015 |
| 30      | H       | 0        | 18/06/2015 |
| 31      | H       | 0        | 18/06/2015 |
| 32      | H       | 0        | 18/06/2015 |
| 33      | H       | 0        | 18/06/2015 |
| 34      | H       | 0        | 18/06/2015 |
|         |         |          |            |
|         |         |          |            |
|         |         |          |            |
|         |         |          |            |
|         |         |          |            |
|         |         |          |            |
|         |         |          |            |
|         |         |          |            |

| Doc. nº | Publicação:                          | Preparado Por:     | Aprovado Por:      | Data:                    | Direcção: | Departamento: | Processo:                                                                     | Paginação: |
|---------|--------------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------------|-----------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------|
| CA-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 <sub>1</sub> | Elisabete<br>Alves | Margarida<br>Ramos | 18/06/2015<br>18/12/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e<br>Acondicionamento de<br>Pato refrigerado e<br>congelado | 2          |

## ÍNDICE

|         |                                                                                               |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| PÁGINA  |                                                                                               |
| 2       | Controlo de Páginas Alteradas                                                                 |
| 4       | Objectivo, Âmbito, Referências<br>Legislação, CA/CBP/IT Aplicáveis,                           |
| 5       | Siglas e Definições, Estrutura HACCP,<br>Caracterização do produto e<br>respectiva embalagem. |
| 6 a 10  | Fluxograma                                                                                    |
| 11 a 21 | Descrição do Processo                                                                         |
| 22 a 32 | Análise de perigos e Pontos Críticos de<br>Controlo                                           |
| 33      | Plano de HACCP do Processo                                                                    |
| 34      | Registos de Qualidade                                                                         |

| Doc. nº | Publicação:             | Preparado Por:     | Aprovado Por:      | Data:      | Direcção: | Departamento: | Processo:                                                                     | Paginação: |
|---------|-------------------------|--------------------|--------------------|------------|-----------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------|
| CA-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete<br>Alves | Margarida<br>Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e<br>Acondicionamento de<br>Pato refrigerado e<br>congelado | 3          |

## 1. OBJECTIVO

Este caderno tem por objectivos estabelecer as regras de abate, preparação e acondicionamento de pato refrigerado e congelado, e os procedimentos aplicáveis e a Análise de Perigos de Controlo de Pontos Críticos, dessa linha de produção.

## 2. ÂMBITO

Destina-se ao matadouro de patos.

## 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 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 da Salas de Manipulação”                                                                          |
| IT-023  | “Regras gerais para colocação de dedos de borracha nas 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-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete<br>Alves | Margarida<br>Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e<br>Acondicionamento de<br>Pato refrigerado e<br>congelado | 4          |

#### 4. SIGLAS E DEFINIÇÕES

Conforme Manual de HACCP.

#### 5. ESTRUTURA DO HACCP

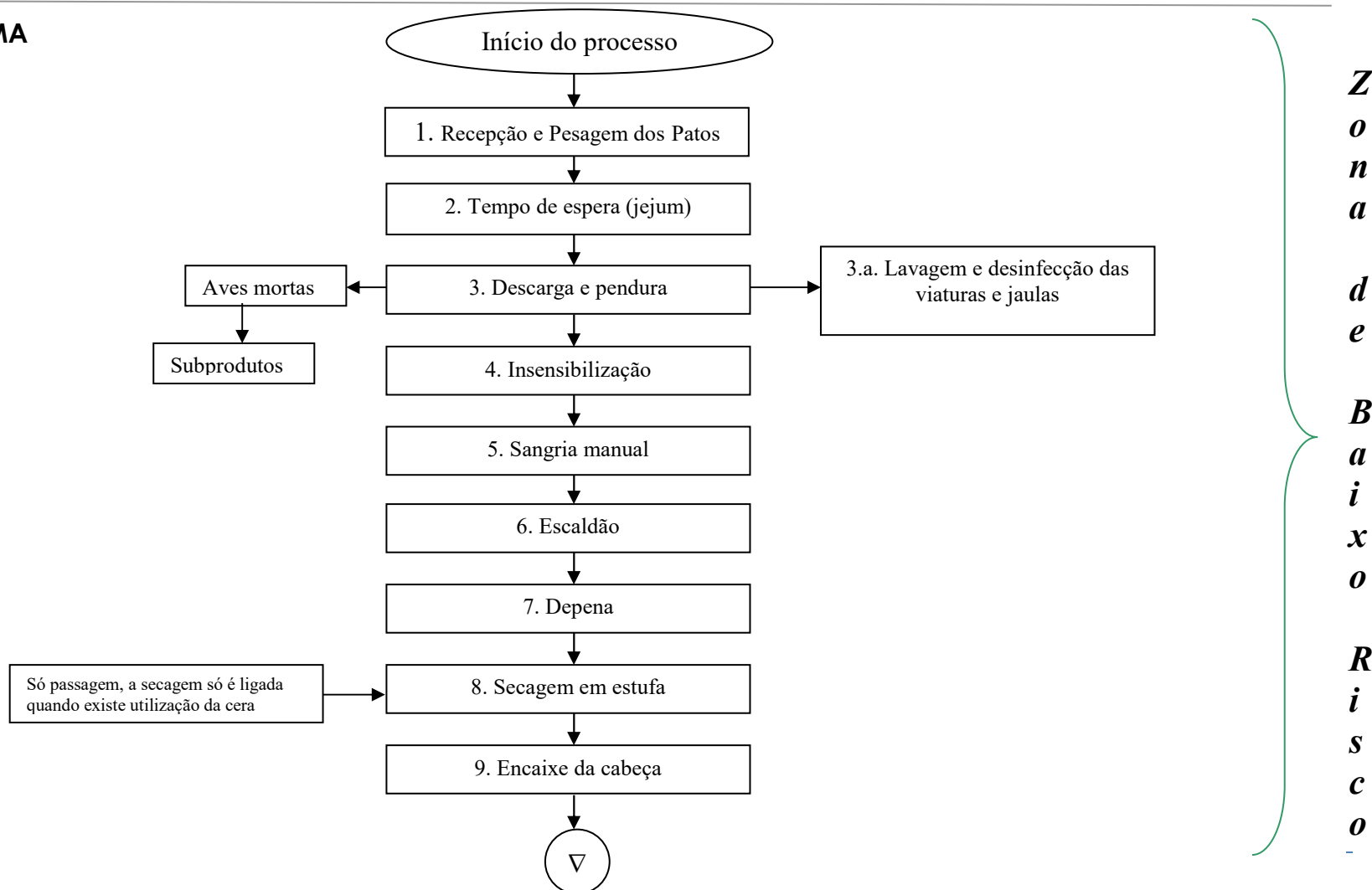
Conforme Manual de HACCP.

#### 6. CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO E RESPECTIVA EMBALAGEM

Conforme ficha técnica do produto.

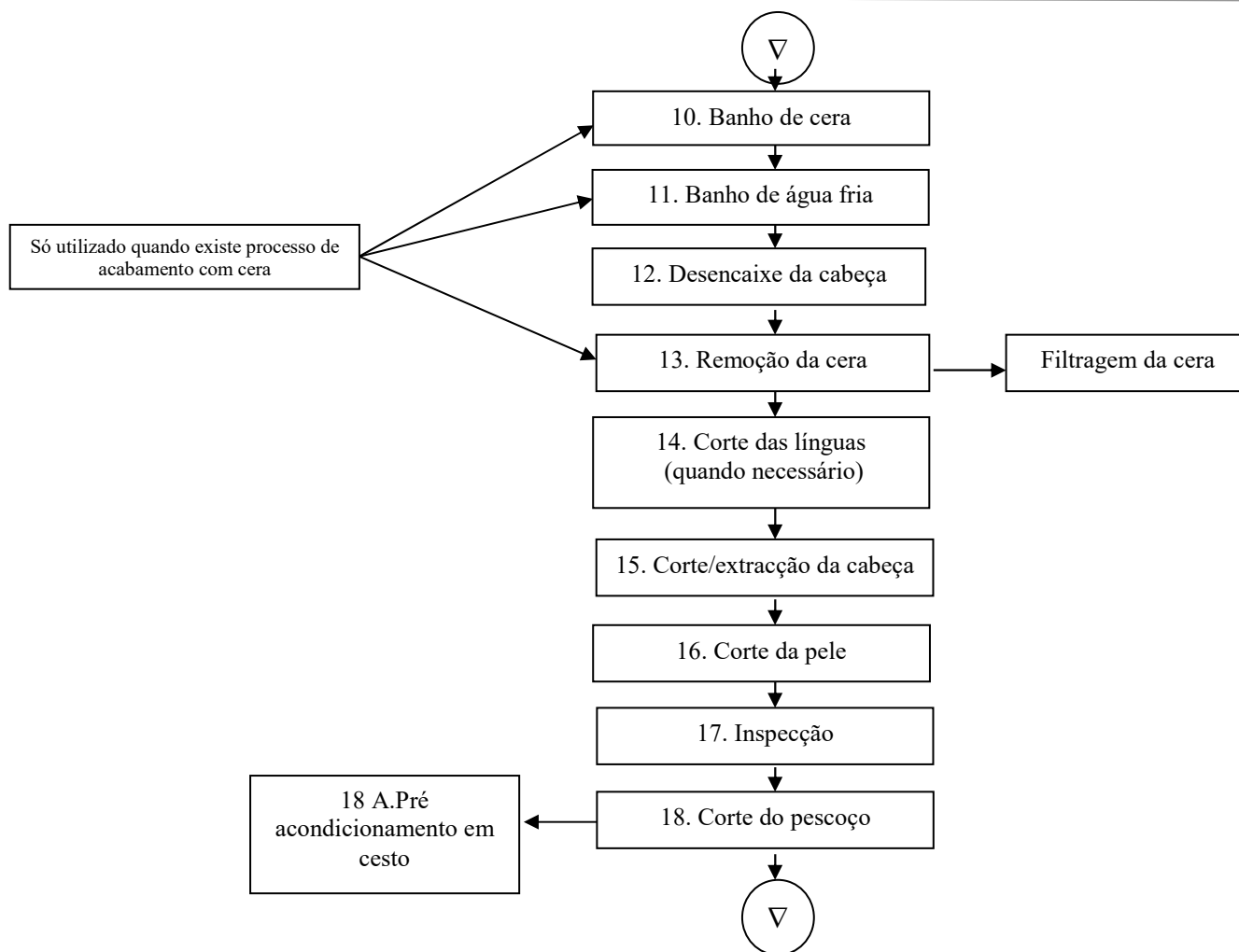
| Doc. nº | Publicação:             | Preparado Por:     | Aprovado Por:      | Data:      | Direcção: | Departamento: | Processo:                                                                     | Paginação: |
|---------|-------------------------|--------------------|--------------------|------------|-----------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------|
| CA-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete<br>Alves | Margarida<br>Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e<br>Acondicionamento de<br>Pato refrigerado e<br>congelado | 5          |

7. FLUXOGRAMA



| Doc. nº | Publicação:             | Preparado Por:  | Aprovado Por:   | Data:      | Direcção: | Departamento: | Processo:                                                            | Paginação: |
|---------|-------------------------|-----------------|-----------------|------------|-----------|---------------|----------------------------------------------------------------------|------------|
| CA-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete Alves | Margarida Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e Acondicionamento de Pato refrigerado e congelado | 6          |

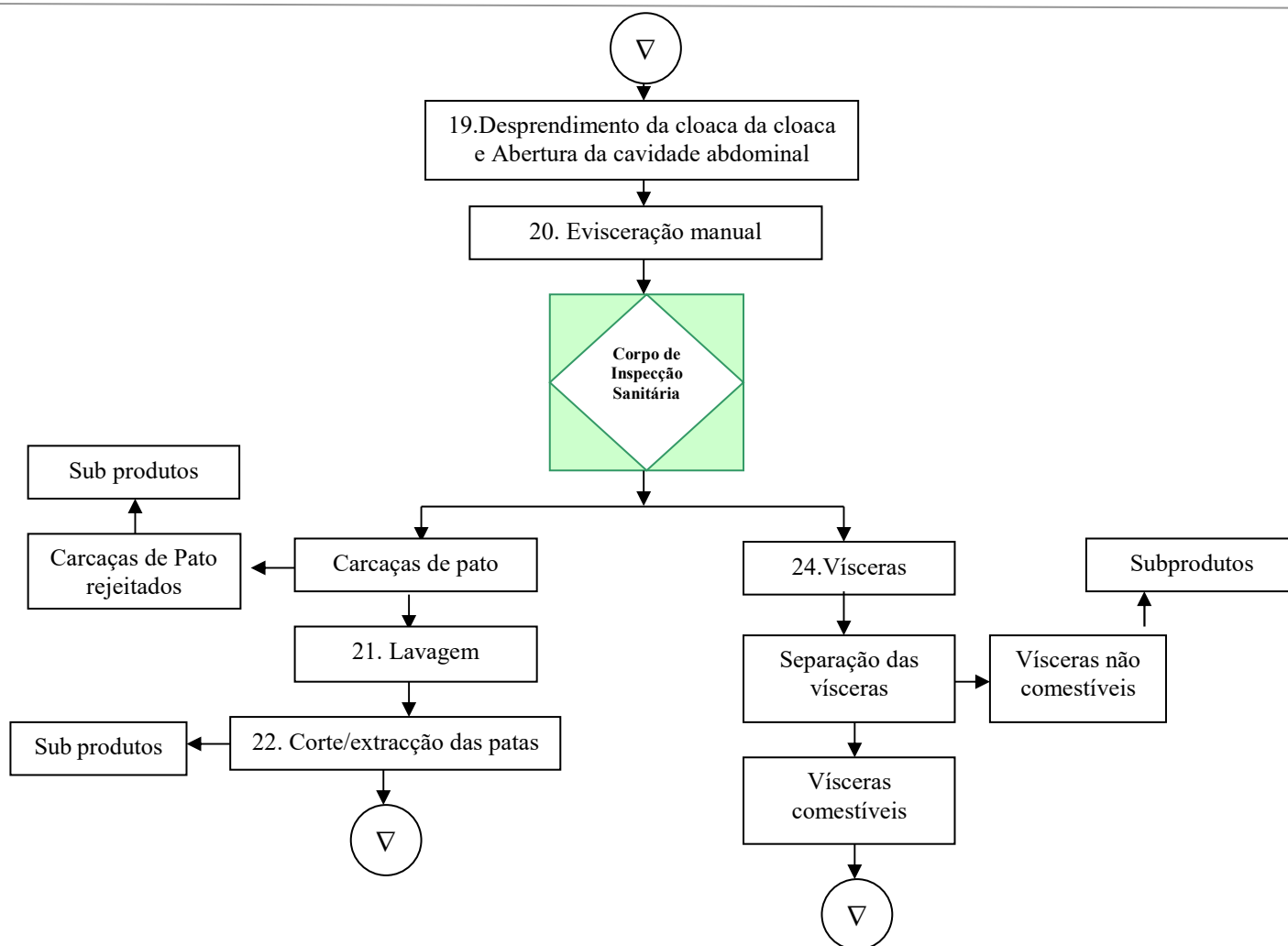
# PROCESSO DE ABATE, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE PATO REFRIGERADO E CONGELADO



**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-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete Alves | Margarida Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e Acondicionamento de Pato refrigerado e congelado | 7          |

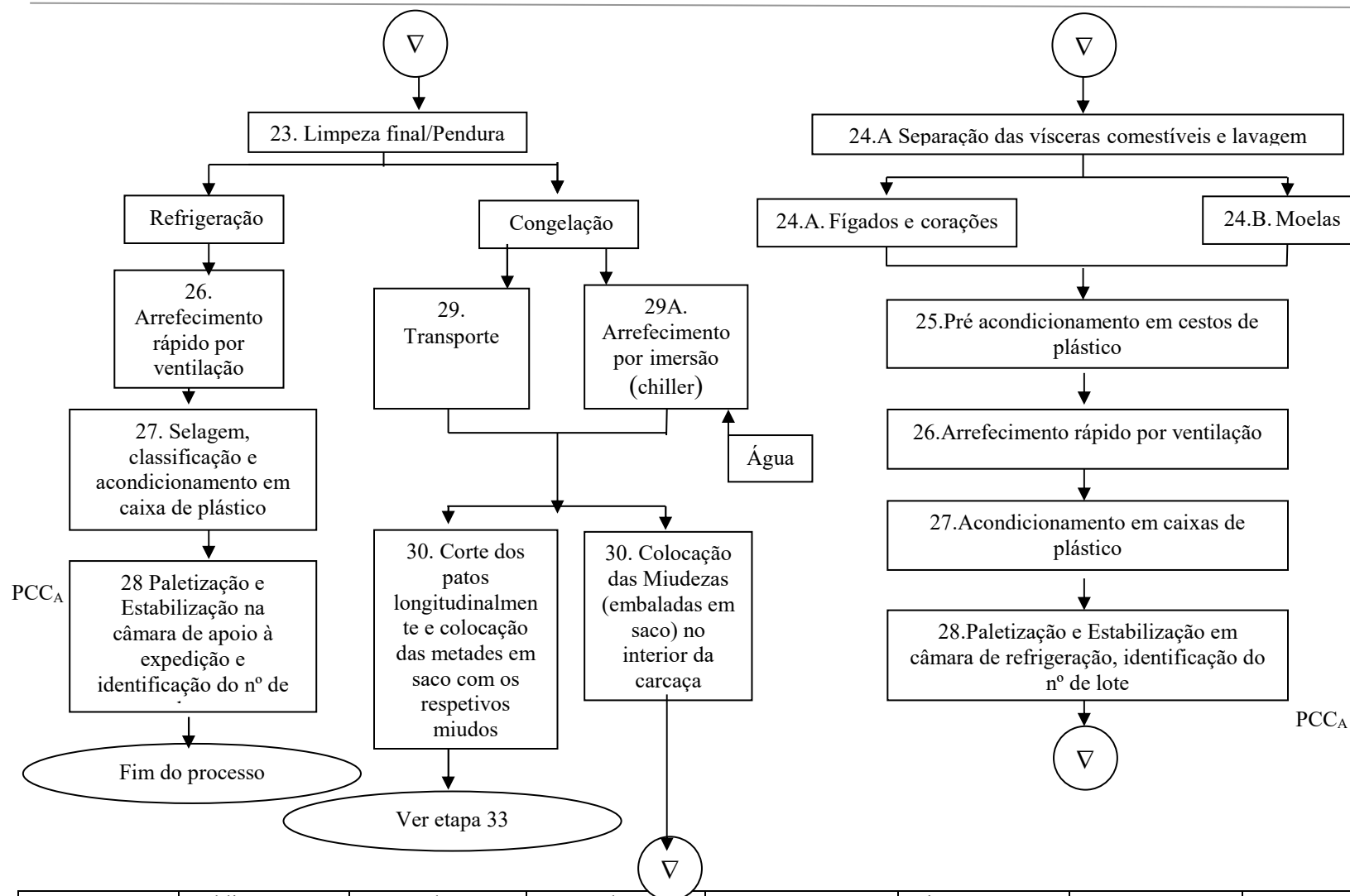
PROCESSO DE ABATE, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE PATO REFRIGERADO E  
CONGELADO



**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-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 1 | Elisabete Alves | Margarida Ramos | 18/06/2015<br>18/12/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e Acondicionamento de Pato refrigerado e congelado | 8          |

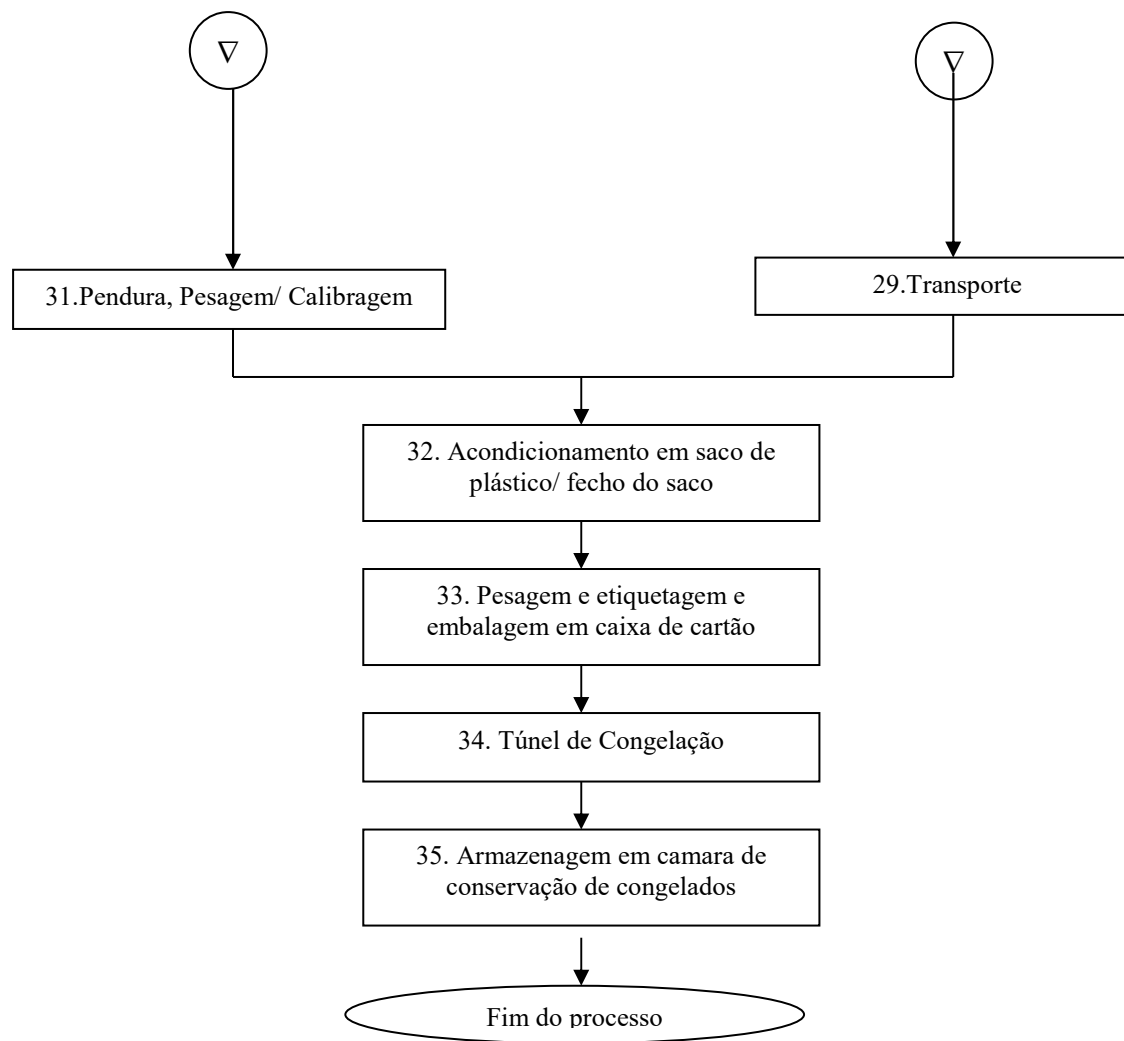
# PROCESSO DE ABATE, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE PATO REFRIGERADO E CONGELADO



**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-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete Alves | Margarida Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e Acondicionamento de Pato refrigerado e congelado | 9          |

# PROCESSO DE ABATE, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE PATO REFRIGERADO E CONGELADO



*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-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete Alves | Margarida Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e Acondicionamento de Pato refrigerado e congelado | 10         |

## 8. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

### 8.1. RECEPÇÃO E PESAGEM DOS PATOS

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

Competirá aos transportadores alertarem o responsável pelo departamento de abate de patos 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: IRCA-S, guias de entrada, nº e peso dos patos) 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. Os patos deverão ser transportados em jaulas 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 chamadas para o abate.

### 8.3. DESCARGA E PENDURA

Todo o processo desta linha será orientado pelo responsável do departamento e executado por manipuladores.

Aos manipuladores competirá retirarem cada pato de dentro das jaulas sempre pelas patas, procedendo com cuidado para diminuir a possibilidade de ocorrência de traumatismos.

Após retirarem o pato deverão de imediato suspendê-lo nos ganchos da cadeia pelas patas.

Será da responsabilidade dos manipuladores não pendurarem algum pato que se encontre morto.

| Doc. nº | Publicação:             | Preparado Por:     | Aprovado Por:      | Data:                    | Direcção: | Departamento: | Processo:                                                                     | Paginação: |
|---------|-------------------------|--------------------|--------------------|--------------------------|-----------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------|
| CA-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete<br>Alves | Margarida<br>Ramos | 18/06/2015<br>18/12/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e<br>Acondicionamento de<br>Pato refrigerado e<br>congelado | 11         |

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. INSENSIBILIZAÇÃO

Compete ao responsável do departamento orientar a manipuladora da sangria para o acerto e verificação do insensibilizador.

#### 8.5. SANGRIA

Será responsabilidade da manipuladora efectuar o corte correctamente para evitar uma má sangria e consequente rejeição do pato.

#### 8.6. ESCALDÃO

Compete ao responsável pelo departamento a quem ele delegar, controlar de hora a hora a temperatura da água do escaldão de modo a certificar-se que não existam oscilações nas temperaturas que possam influir negativamente no escaldão e na depena dos patos.

#### 8.7. DEPENA

Competirá ao responsável do departamento de abate de patos ou a quem ele delegar, ajustar sempre que necessário a altura e a largura das depenadoras.

| Doc. nº | Publicação:             | Preparado Por:     | Aprovado Por:      | Data:      | Direcção: | Departamento: | Processo:                                                                     | Paginação: |
|---------|-------------------------|--------------------|--------------------|------------|-----------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------|
| CA-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete<br>Alves | Margarida<br>Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e<br>Acondicionamento de<br>Pato refrigerado e<br>congelado | 12         |

#### **8.8.SECAGEM (só quando é utilizado o método de acabamento da depena com cera)**

Após a depena os patos circulam num túnel aquecido e ventilado com o objectivo de proceder à secagem da pele do pato para facilitar a etapa seguinte quando necessário.

Competirá ao Controlo de Qualidade ou a quem delegar fazer um registo de hora a hora da temperatura do túnel de secagem. DI/IM-005.

#### **8.9. ENCAIXE DA CABEÇA**

Através de um sistema automático a cabeça do pato ficará encaixada através de uma guia de modo que fique com a cabeça entre as patas e o peito virados para cima.

#### **8.10. BANHO DE CERA (só quando é utilizado o método de acabamento da depena com cera)**

Após a secagem os patos mergulham em dois tanques de cera previamente aquecida.

Compete ao Controlo de Qualidade ou a quem delegar proceder ao registo de hora a hora da temperatura da cera, e verificar o estado de higiene da cera. DI/IM-005.

#### **8.11. BANHO DE ÁGUA FRIA (só quando é utilizado o método de acabamento da depena com cera)**

Depois de saírem do 2º tanque de cera, os patos mergulham num tanque de água fria com o objectivo de arrefecer a cera quando necessário.

#### **8.12. DESENCAIXE DA CABEÇA**

Automaticamente a cabeça do pato desencaixará da guia e o pato ficará suspenso pelas patas como estava anteriormente.

| Doc. nº | Publicação:             | Preparado Por:     | Aprovado Por:      | Data:      | Direcção: | Departamento: | Processo:                                                                     | Paginação: |
|---------|-------------------------|--------------------|--------------------|------------|-----------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------|
| CA-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete<br>Alves | Margarida<br>Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e<br>Acondicionamento de<br>Pato refrigerado e<br>congelado | 13         |

### 8.13. REMOÇÃO DA CERA E FILTRAGEM (só quando é utilizado o método de acabamento da depena com cera)

Esta etapa será realizada por uma máquina depenadora que removerá a cera quando tiver sido utilizada, deixando-a cair livremente num tapete, e por manipuladoras que verificam a remoção total da cera.

Compete ao responsável pelo departamento verificar e regular a máquina de remoção da cera, a sua recuperação e ajuste dos níveis nos depósitos da cera.

A cera que cair no tapete é transportada até um tanque de filtragem de cera.

### 8.14. CORTE DAS LINGUAS

Compete às manipuladoras proceder ao corte das línguas (quando existirem encomendas), com o auxílio de uma faca e colocá-las num cesto ou numa caixa quando necessário.

### 8.15. CORTE/EXTACÇÃO DA CABEÇA

A cabeça será cortada por um disco automático caindo num tapete que a encaminhará até um recipiente apropriado no exterior da sala.

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

### 8.16. CORTE DA PELE DO PESCOÇO

Compete à manipuladora proceder a um corte longitudinal da pele do pescoço e separá-la do pescoço. É um corte longitudinal de modo a que não fique em excesso.

| Doc. nº | Publicação:             | Preparado Por:     | Aprovado Por:      | Data:      | Direcção: | Departamento: | Processo:                                                                     | Paginação: |
|---------|-------------------------|--------------------|--------------------|------------|-----------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------|
| CA-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete<br>Alves | Margarida<br>Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e<br>Acondicionamento de<br>Pato refrigerado e<br>congelado | 14         |

### 8.17. INSPECÇÃO SANITÁRIA

Nesta etapa será feita a Inspeção das carcaças, por um elemento do Corpo de Inspeção Sanitária e o auxílio de uma manipuladora.

Se os patos forem para venda refrigerados, etapa deve identificar os patos classe B com um corte na pele na zona lesionada.

### 8.18. CORTE DO PESCOÇO

Será da responsabilidade de uma manipuladora proceder ao corte do pescoço com o auxílio de uma tesoura pneumática, e colocá-lo, em cestos que posteriormente serão colocados na cadeia tal como as moelas e os fígados.

### 8.19. DESPRENDIMENTO DA CLOACA E ABERTURA DA CAVIDADE ABDOMINAL

Será responsabilidade das manipuladoras procederem ao desprendimento da cloaca com uma faca. Compete às manipuladoras proceder ao corte da cavidade abdominal de modo que as seguintes possam efetuar a evisceração corretamente e de modo a que não se verifique o corte do intestino, com riscos de conspurcação fecal.

### 8.20. EVISCERAÇÃO MANUAL

As manipuladoras são responsáveis pela correcta evisceração do pato ao longo de toda a linha sendo umas responsáveis pela remoção das vísceras e separação dos fígados, e outras pela remoção da moela, sem conspurcar a cavidade abdominal.

| Doc. nº | Publicação:                          | Preparado Por:     | Aprovado Por:      | Data:                    | Direcção: | Departamento: | Processo:                                                                     | Paginação: |
|---------|--------------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------------|-----------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------|
| CA-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 <sub>1</sub> | Elisabete<br>Alves | Margarida<br>Ramos | 18/06/2015<br>18/12/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e<br>Acondicionamento de<br>Pato refrigerado e<br>congelado | 15         |

### 8.21. LAVAGEM

Após a evisceração o pato passa por um sistema de lavagem automática montada na linha.

### 8.22. CORTE DAS PATAS

O corte das patas é feito através de um disco que corta as patas automaticamente, deixando cair o pato numa mesa.

Competirá ao responsável da sala de evisceração ou a quem ele delegar a regulação do disco corta patas de acordo com o tamanho do pato a abater.

### 8.23. VERIFICAÇÃO E PENDURA

As manipuladoras da mesa deverão verificar todo o trabalho efectuado ao longo da linha e proceder à colocação do pato nos ganchos.

Será da sua responsabilidade pendurarem os patos de modo a não deixarem acumular patos na mesa.

### 8.24. VÍSCERAS

#### 8.24.A. FÍGADOS E CORAÇÕES

Os fígados removidos durante a evisceração serão colocados numa caleira que os transportará junto com água até uma caixa onde se procederá à sua lavagem e uma manipuladora posteriormente os transferirá para uns cestos que pendurará na cadeia que circula no túnel de refrigeração de patos.

| Doc. nº | Publicação:             | Preparado Por:     | Aprovado Por:      | Data:      | Direcção: | Departamento: | Processo:                                                                     | Paginação: |
|---------|-------------------------|--------------------|--------------------|------------|-----------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------|
| CA-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete<br>Alves | Margarida<br>Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e<br>Acondicionamento de<br>Pato refrigerado e<br>congelado | 16         |

#### 8.24.B. MOELAS

Após a sua remoção, as moelas são encaminhadas através de uma caleira com água até uma mesa ou uma caixa para se proceder ao corte de modo que a parte central envolvendo a película seja retirada e rejeitada.

Depois serão lavadas e colocadas nos cestos que posteriormente são pendurados nos ganchos da cadeia para o túnel de refrigeração.

#### HIGIENE GERAL

Será da responsabilidade das manipuladoras efectuar uma limpeza regular e sempre que necessário, do chão e das máquinas existente, de modo a não existirem resíduos/vísceras no chão.

#### 8.25. PRÉ ACONDICIONAMENTO EM CESTOS

As vísceras comestíveis são colocadas em cestos de plástico e posteriormente colocados em ganchos da cadeia circulará no túnel de arrefecimento das carcaças.

#### 8.26. ARREFECIMENTO RÁPIDO POR VENTILAÇÃO

O pato e as miudezas são colocado em ganchos da cadeia circulará no túnel de arrefecimento de carcaça.

Se o pato for para congelar então através de um sistema automático cairá num tapete e depois o transportará até ao chiller onde será imerso em água para se proceder ao seu arrefecimento.

| Doc. nº | Publicação:             | Preparado Por:     | Aprovado Por:      | Data:      | Direcção: | Departamento: | Processo:                                                                     | Paginação: |
|---------|-------------------------|--------------------|--------------------|------------|-----------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------|
| CA-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete<br>Alves | Margarida<br>Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e<br>Acondicionamento de<br>Pato refrigerado e<br>congelado | 17         |

### 8.27. SELAGEM, CLASSIFICAÇÃO E ACONDICIONAMENTO EM CAIXAS DE PLÁSTICO

Após a refrigeração dos patos no túnel, a cadeia transportá-los-à até à sala de calibragem onde será colocado o selo com a marca de identificação sanitária.

Durante o acondicionamento as manipuladoras deverão proceder à selecção dos patos que não são classe A e colocá-los também em caixas que serão encaminhadas posteriormente para a câmara de conservação de produtos refrigerados.

Se os patos foram classe B, as caixas deverão levar um papel indicativo de pato de refugo.

Todas as miudezas que são transportadas em cestos, após a refrigeração serão transferidas para as caixas de plástico e encaminhadas tal como os patos para a câmara de conservação de refrigerados.

Será da responsabilidade das manipuladoras verificar se as caixas utilizadas se encontram nas respectivas condições de higiene e identificar todas as caixas com o respectivo número de lote.

### 8.28. PALETIZAÇÃO E ESTABILIZAÇÃO EM CAMARA

Todas as caixas de patos ou vísceras (fígados, moelas e pescoços) devem estar identificadas com uma etiqueta de lote, quer seja etiqueta pré-impressa ou etiqueta de pesagem da balança. Seguidamente as caixas deverão ser colocadas no tapete que as encaminhará até à câmara onde serão paletizadas e armazenadas.

É responsabilidade do chefe da sala de calibragem ou a quem ele delegar certificar-se de:

- correcta colocação e separação das unidades nas caixas;
- colocação da etiqueta de identificação na caixa;
- correcta informação dos lotes das carcaças.

| Doc. nº | Publicação:             | Preparado Por:     | Aprovado Por:      | Data:      | Direcção: | Departamento: | Processo:                                                                     | Paginação: |
|---------|-------------------------|--------------------|--------------------|------------|-----------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------|
| CA-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete<br>Alves | Margarida<br>Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e<br>Acondicionamento de<br>Pato refrigerado e<br>congelado | 18         |

Todos os produtos que não estiverem com temperatura correcta (4°C para patos e 3°C para vísceras, deverão ficar na câmara a estabilizar até que atinjam essa temperatura.

Compete a um elemento do Controlo de Qualidade ou a quem ele delegar registar as temperaturas das carcaças e verificar ao diversos parâmetros a controlar, no impresso DI/IM-047 (controlo do estado do produto).

## 8.29. TRANSPORTE

Após o abate, os Patos e miúdos, serão transportados em caixas paletizadas por meio de uma viatura para a sala de embalagem para serem embalados inteiros ou em metades e neste caso devem ser cortados longitudinalmente e colocados em saco de embalagem coletiva.

### 8.29.A. ARREFECIMENTO POR IMERSÃO

Se os patos se destinarem a ser congelados logo após o abate, então passam através do túnel de refrigeração para um tapete, caindo livremente no “chiller” e ficando imersos em água.

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.

Essa imersão tem como objectivo o arrefecimento 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.

| Doc. nº | Publicação:             | Preparado Por:     | Aprovado Por:      | Data:      | Direcção: | Departamento: | Processo:                                                                     | Paginação: |
|---------|-------------------------|--------------------|--------------------|------------|-----------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------|
| CA-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete<br>Alves | Margarida<br>Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e<br>Acondicionamento de<br>Pato refrigerado e<br>congelado | 19         |

### 8.30. COLOCAÇÃO DOS MIÚDOS

À saída do “chiller”, as manipuladoras deverão  
fígado, 1 pescoço) no interior da  
que necessário, os patos devem

18/12/2015

colocar um saco com miúdos (moelas, coração,  
cavidade abdominal. Como excepção e sempre  
ser embalados sem miúdos.

### 8.31. PENDURA, PESAGEM, CALIBRAGEM

Após a colocação dos miúdos, ou não, os patos deverão ser pendurados na cadeia com o objectivo de serem pesados e calibrados, separados em tulhas.

### 8.32. ACONDICIONAMENTO EM SACO/ FECHO DO SACO

Após a calibragem os patos serão removidos da tulha e embalados em máquina automática ou colocados em saco manualmente e seguidamente outra manipuladora deverá fechar o saco.

Os miúdos são colocados em saco e colocados no interior do pato

### 8.33. EMBALAGEM EM CAIXAS E PESAGEM

Após a calibragem o saco com o pato deverá ser colocado na respectiva caixa de cada calibre consoante o seu peso. Os patos e os miúdos também poderão ter embalagem colectiva, ou seja, serão colocados após calibragem só para patos numa caixa de cartão somente com uma folha de plástico que os irá envolver.

Após a embalagem em caixas, estas deverão ser pesadas e em cada uma colocada uma etiqueta.

Se os patos forem colocados em caixas de plástico, consoante os requisitos de cliente.

| Doc. nº | Publicação:             | Preparado Por:     | Aprovado Por:      | Data:      | Direcção: | Departamento: | Processo:                                                                     | Paginação: |
|---------|-------------------------|--------------------|--------------------|------------|-----------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------|
| CA-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete<br>Alves | Margarida<br>Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e<br>Acondicionamento de<br>Pato refrigerado e<br>congelado | 20         |

### 8.34 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.

### 8.35 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-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete<br>Alves | Margarida<br>Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e<br>Acondicionamento de<br>Pato refrigerado e<br>congelado | 21         |

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

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. Recepção 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 <sub>1</sub> | —   | Verificação da IRCA Fornecedor                                                                                  | Responsável DPA        |
|                            | M      | Proliferação microbiana nas aves PNCS - Salmonela                                          | PF    | G   | RM    | —    | —   | S                 | N   | N   | —   | PC <sub>1</sub> | —   | 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 <sub>2</sub> | —   | Controlo do tempo de chegada e de descanso antes do início do abate DPA/IM 003                                  | 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 <sub>3</sub> | —   | Verificação visual do modo de descarga das jaulas e da pendura                                                  | ED ou quem ele delegar |

| Doc. nº | Publicação:              | Preparado Por:  | Aprovado Por:   | Data:                    | Direcção: | Departamento: | Processo:                                                            | Paginação: |
|---------|--------------------------|-----------------|-----------------|--------------------------|-----------|---------------|----------------------------------------------------------------------|------------|
| CA-035  | Edição: H<br>Revisão: 01 | Elisabete Alves | Margarida Ramos | 18/06/2015<br>18/12/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e Acondicionamento de Pato refrigerado e congelado | 22         |

PROCESSO DE ABATE, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE PATO 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 <sub>4</sub> | —   | Verificação do insensibilizador                                         | 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 corte e higienização das facas               | PF    | G   | RM    | —                                    | —   | S                 | N   | S   | N   | PC <sub>5</sub> | —   | Esterilização das facas DI/IM - 073                                     | ED ou quem ele delegar                       |
| 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   | RM    | Não é um perigo para a saúde pública | —   | S                 | N   | N   | —   | PC <sub>6</sub> | —   | Verificação da temperatura da água do escaldão de hora a hora DI/IM-005 | ED ou quem ele delegar                       |

|         |                         |                 |                 |            |           |               |                                                                      |            |
|---------|-------------------------|-----------------|-----------------|------------|-----------|---------------|----------------------------------------------------------------------|------------|
| Doc. nº | Publicação:             | Preparado Por:  | Aprovado Por:   | Data:      | Direcção: | Departamento: | Processo:                                                            | Paginação: |
| CA-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete Alves | Margarida Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e Acondicionamento de Pato refrigerado e congelado | 23         |

PROCESSO DE ABATE, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE PATO 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                         | 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<br>Colocar dedos de borracha                              | ED ou quem ele delegar |
| 8 Secagem<br>9. Encaixe da cabeça | 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                    |
| 10. Banho cera                    | 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      | Migração de substâncias da cera                          | PF    | PG  | RMB   | Existe Avaliação de Fornecedores                       | PPR | —                 | —   | —   | —   | —               | —   | Certificados Conformidade e F. Técnicas do Produto                                             | —                      |
|                                   | M      | Contaminação microbiana devido à má higienização da cera | PF    | PG  | RMB   | Lavagem das carcaças durante o processo de evisceração | —   | S                 | N   | S   | N   | PC <sub>7</sub> |     | Filtragem da cera em todas as utilizações<br>Substituição da cera sempre que se apresente suja | ED ou quem ele delegar |

|         |                         |                 |                 |            |           |               |                                                                      |            |
|---------|-------------------------|-----------------|-----------------|------------|-----------|---------------|----------------------------------------------------------------------|------------|
| Doc. nº | Publicação:             | Preparado Por:  | Aprovado Por:   | Data:      | Direcção: | Departamento: | Processo:                                                            | Paginação: |
| CA-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete Alves | Margarida Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e Acondicionamento de Pato refrigerado e congelado | 24         |

# PROCESSO DE ABATE, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE PATO 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  |                 |     |                                                                        |                        |
| 11. Banho de água fria          | 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 deficiente renovação da água | PF    | PG  | RMB   | —    | —   | S                 | N   | S   | N   | PC <sub>8</sub> |     | Renovação da água em contínuo                                          | ED ou quem ele delegar |
| 12. Desencaixe da cabeça        | 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. Remoção da cera e filtragem | F      | Má remoção da cera                                            | F     | PG  | RB    | —    | —   | —                 | —   | —   | —   | —               | —   | Regular a depenadora em cada lote e remoção manual do resíduos de cera | 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                    |
| 14. Corte das línguas           | 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 má higienização das facas    | PF    | G   | RM    | —    | —   | S                 | N   | S   | N   | PC <sub>9</sub> | —   | Esterilização das facas DI/IM - 073                                    | ED ou quem ele delegar |

| Doc. nº | Publicação:             | Preparado Por:  | Aprovado Por:   | Data:      | Direcção: | Departamento: | Processo:                                                            | Paginação: |
|---------|-------------------------|-----------------|-----------------|------------|-----------|---------------|----------------------------------------------------------------------|------------|
| CA-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete Alves | Margarida Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e Acondicionamento de Pato refrigerado e congelado | 25         |

PROCESSO DE ABATE, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE PATO 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  |                  |     |                                                                                   |                                    |
| 15. 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 |
| 16. Corte da pele do pescoço                                  | 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                                |
| 17. Inspeção                                                  | 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                                |
| 18. Corte e extracção do pescoço                              | 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                                |
| 19. Desprendimento da cloaca e abertura da cavidade 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      | Contaminação microbiana devido à má higienização das facas<br>Risco de conspurcação fecal | F     | G   | RE    | —                                    | —   | S                 | N   | S   | S   | PC <sub>10</sub> | —   | Registos de esterilização das facas<br>Verificação visual<br>Lavagem das Carcaças | ED ou quem ele delegar Manipulador |

| Doc. nº | Publicação:                          | Preparado Por:  | Aprovado Por:   | Data:                    | Direcção: | Departamento: | Processo:                                                            | Paginação: |
|---------|--------------------------------------|-----------------|-----------------|--------------------------|-----------|---------------|----------------------------------------------------------------------|------------|
| CA-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 <sub>1</sub> | Elisabete Alves | Margarida Ramos | 18/06/2015<br>18/12/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e Acondicionamento de Pato refrigerado e congelado | 26         |

# PROCESSO DE ABATE, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE PATO 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  |                  |     |                                                                                             |                                       |
| 20. Evisceração manual   | 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 rompimento dos intestinos<br>Risco de conspurcação fecal | F     | G   | RE    | —                                    | —   | S                 | N   | S   | S   | PC <sub>11</sub> | —   | Registos de esterilização das facas DI/IM -73<br>Verificação visual<br>Lavagem das Carcaças | ED ou quem ele delegar<br>Manipulador |
| 21. 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                                   |
| 22. 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-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete Alves | Margarida Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e Acondicionamento de Pato refrigerado e congelado | 27         |

# PROCESSO DE ABATE, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE PATO 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  |     |     |                                                               |                                      |
| 23. Limpeza final /pendura<br>24. Separação vísceras | 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                                  |
| 25. Pré-acondicionament o em cestos 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                                  |
| 26. 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   | —                                                         | PPR | —                 | —   | —   | —   | —   | —   | Controlar de Temperaturas do túnel                            | Manutenção Frio                      |

| Doc. nº | Publicação:             | Preparado Por:  | Aprovado Por:   | Data:      | Direcção: | Departamento: | Processo:                                                            | Paginação: |
|---------|-------------------------|-----------------|-----------------|------------|-----------|---------------|----------------------------------------------------------------------|------------|
| CA-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete Alves | Margarida Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e Acondicionamento de Pato refrigerado e congelado | 28         |

# PROCESSO DE ABATE, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE PATO 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  |     |      |                                                               |                                      |
| 27. Selagem, Classificação e 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      | 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                      |
| 28. Paletização e 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                      |
|                                                                     | M      | Desenvolvimento patogénicos devido à temperatura deficiente no arrefecimento das carcaças | PF    | MG  | RE    | —                                                                       | —   | S                 | S   | —   | —   | —   | PCCa | Ver Plano HACCP                                               | —                                    |
| 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     |

| Doc. nº | Publicação:             | Preparado Por:  | Aprovado Por:   | Data:      | Direcção: | Departamento: | Processo:                                                            | Paginação: |
|---------|-------------------------|-----------------|-----------------|------------|-----------|---------------|----------------------------------------------------------------------|------------|
| CA-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete Alves | Margarida Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e Acondicionamento de Pato refrigerado e congelado | 29         |

# PROCESSO DE ABATE, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE PATO 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  |                  |     |                                                                                                                                                  |                                      |
| 29A. 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   | As carcaças após embalagem são encaminhadas para túnel de congelação | ___ | S                 | N   | N   | ___ | PC <sub>12</sub> | ___ | Renovar a água em contínuo 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               |
| 30. Colocação das miudezas (embalado em saco) no interior da carcaça | 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. Pendura, pesagem e calibragem                                    | 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-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete Alves | Margarida Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e Acondicionamento de Pato refrigerado e congelado | 30         |

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

# PROCESSO DE ABATE, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE PATO 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  |     |     |                                                               |                                      |
| 32. Acondicionamento em saco e fecho do 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                                  |
| 33. Pesagem, etiquetagem e 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                                  |
| 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 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                   |
| 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                                  |

| Doc. nº | Publicação:             | Preparado Por:  | Aprovado Por:   | Data:      | Direcção: | Departamento: | Processo:                                                            | Paginação: |
|---------|-------------------------|-----------------|-----------------|------------|-----------|---------------|----------------------------------------------------------------------|------------|
| CA-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete Alves | Margarida Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e Acondicionamento de Pato refrigerado e congelado | 31         |

# PROCESSO DE ABATE, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE PATO 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 |    |     |                                    |                    |
| 35. 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 |

| Doc. nº | Publicação:             | Preparado Por:  | Aprovado Por:   | Data:      | Direcção: | Departamento: | Processo:                                                            | Paginação: |
|---------|-------------------------|-----------------|-----------------|------------|-----------|---------------|----------------------------------------------------------------------|------------|
| CA-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete Alves | Margarida Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e Acondicionamento de Pato refrigerado e congelado | 32         |

## 10. PLANO DE HACCP

| ETAPAS DO PROCESSO                                        | PERIGO |                                                                                       | MEDIDAS PREVENTIVAS                  | PCC              | LIMITE CRÍTICO                       | MONITORIZAÇÃO /VIGILÂNCIA                                                                   | ACÇÕES CORRECTIVAS                                                                                                                                            | DOC. REGISTOS        | RESPON SÁVEL                                    |
|-----------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------|
|                                                           | CAT    | DESCRIÇÃO                                                                             |                                      |                  |                                      |                                                                                             |                                                                                                                                                               |                      |                                                 |
| 28. Paletização e Estabilização em câmara de refrigeração | M      | Proliferação microbiana devido à temperatura deficiente no arrefecimento das carcaças | Controlo da temperatura das carcaças | PCC <sub>A</sub> | Carcaças:<br>> 4°<br>Miúdos:<br>> 3° | Controlo de temperatura das carcaças<br>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<br>IT -049 | Controlo de Qualidade, ED ou a quem ele delegar |

| Doc. nº | Publicação:             | Preparado Por:  | Aprovado Por:   | Data:      | Direcção: | Departamento: | Processo:                                                            | Paginação: |
|---------|-------------------------|-----------------|-----------------|------------|-----------|---------------|----------------------------------------------------------------------|------------|
| CA-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete Alves | Margarida Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e Acondicionamento de Pato refrigerado e congelado | 33         |

## 11. REGISTOS DA QUALIDADE PCC e PC

| PCC              | PC                                                     | TÍTULO                                | DOC. Nº    | RESPONSÁVEL                            |
|------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------|----------------------------------------|
| PCC <sub>A</sub> |                                                        | Controlo do Estado do Produto         | GQ/IM-047  | C. Qualidade, ED ou a quem ele delegar |
|                  | PC <sub>1</sub>                                        | IRCA                                  | IRCA       | Responsável DPA                        |
|                  | PC <sub>2</sub>                                        | Mapa de Abate                         | DPA/IM-003 | ED ou a quem ele delegar               |
|                  | PC <sub>5</sub><br>PC <sub>9</sub><br>PC <sub>11</sub> | Esterilização das Facas               | DI/IM-073  | ED ou a quem ele delegar               |
|                  | PC <sub>6</sub>                                        | Controlo das Temperaturas de Escaldão | DI/IM-005  | ED ou a quem ele delegar               |
|                  | PC <sub>12</sub>                                       | 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-035  | Edição: H<br>Revisão: 0 | Elisabete Alves | Margarida Ramos | 18/06/2015 | DCCI      | Matadouro 4   | Abate, Preparação e Acondicionamento de Pato refrigerado e congelado | 34         |