

N.º	Etapa	Descrição
1	Recepção	A recepção de suínos é realizada de acordo com a Instrução de Trabalho IT08.12 – Verificação da Recepção de Suínos,
2	Alojamento e Repouso	Estes são colocados em Abegoarias previamente definidas pelo Responsável do Abate de acordo com a Planta de Marcação de Abegoarias que define a capacidade de cada abegoaria.
3	Inspecção “Ante-morten”	Inspecção realizada pelos membros da Equipa de Inspecção Sanitária.
4	Insensibilização	Os animais são encaminhados para o túnel de insensibilização por fornecedor. O rastreiner debita 600V cerca de +/-2 segundos, os amperes dependem da condutividade do animal (7 a 12 Amperes).
5	Sangria	É feita uma incisão com a faca vampiro na mesa de sangria. O animal demora cerca de 15 segundos a ser pendurado. O sangue é tratado de acordo com o Fluxograma do Processo do Sangue,
6	Lavagem da Carcaça	Lavagem do animal para retirar a conspurcação da sangria.
7	Escaldão	O escaldão trabalha a 60°C, dentro do escaldão cabem 35/40 porcos que permanecem cerca de 8 min no seu interior. O objectivo desta etapa é o de preparar a carcaça para a depilação.
8	Depilação	Esta etapa retira as unhas e pêlo da carcaça cada animal permanece na depiladora cerca de 50 seg.
9	Preparação das Extremidades para suspensão	Nesta etapa é realizado o corte dos membros posteriores para a colocação das roldanas para dar início ao encaminhamento da carcaça através de via aérea.
10	Secadora	Esta etapa serve para secar a carcaça.
11	Chamuscagem	A carcaça passa no chamusco que serve apenas para conferir a tonalidade amarela ao courato (aspecto tradicional), pode também ajudar a eliminar alguns pêlos que não tenham sido devidamente retirados na depiladora, no entanto não é essa a sua função.
12	Lavagem	Retirada de detritos da etapa do chamusco.
13	Corte do Ânus	Corte do rabo, ânus e retirada dos túbaros.
14	Evisceração	Nesta etapa faz-se um corte vertical na carcaça, retiram-se as vísceras brancas que são colocadas na linha dos cestos das vísceras e encaminhadas para a Triparia e retiram-se as vísceras vermelhas que são penduras em ganchos numa via paralela sendo depois colocadas em carros devidamente identificados. Todas as vísceras passam num ponto de inspecção veterinária para a respectiva aprovação. As vísceras andam sempre em parceria com a carcaça da qual foram retiradas mantendo-se assim a sua rastreabilidade.
15	Corte da carcaça	Nesta etapa é utilizada uma serra para separar a carcaça em duas meias carcaças, através de um corte longitudinal.
16	Inspecção “Pós-morten”	Inspecção realizada pelos membros da Equipa de Inspecção Sanitária.
17	Corte da Cabeça	Preparação da cabeça para a sua remoção na sala de Desmancha.

<b>N.º</b>	<b>Etapa</b>	<b>Descrição</b>
18	Classificação	Nesta etapa, os animais são Classificados de acordo com a legislação em vigor, através da utilização do Fat-o-meter.
19	Separação das Banhas	Etapa que serve para retirar a gordura excedente e rins, sendo estes depois preparados na Sala de Desmancha.
20	Etiquetagem	Colocação de duas etiquetas em cada meia lombada com o lote do dia de abate (Vão e Entremeada) e colocação da marca sanitária.
21	Recolha de Amostras	Recolha de Amostras para a detecção de Triquinella (1grama por porco / 2 gramas por cada porca parideira)
22	Corte da Costela	Utilização da serra circular de costelas para realizar um corte nas costelas.
23	Lavagem Final	Enxaguamentos da Carcaça para remoção de alguma potencial conspurcação ocorrida ao longo da linha de evisceração e restantes operações,
20	Etiquetagem	Colocação da Etiqueta de Abate na Perna. Etiqueta já com a Classificação do Animal, lote e ordem de abate.
24	Pré-Arrefecimento	O pré-arrefecimento é realizado na C5 que se encontra a uma temperatura de 0°C, esta tem uma capacidade para 480 Carcaças. Sendo que o tempo médio de permanência das carcaças na câmara é de 45 min. Desta etapa as Carcaças podem ir directamente para a próxima etapa do processo ou encaminhadas para a sala de desmancha com uma cadência de cerca de 100 carcaças/hora.
25	Arrefecimento rápido	As Carcaças para Expedição são encaminhadas para a C9 que tem capacidade para cerca de 110 carcaças e aí permanecem até à expedição.
26	Expedição	Esta é realizada no Cais das Carcaças. E de acordo com as encomendas e Voltas da distribuição preparadas.
27	Separação dos Rins, Carne Magra e Gordura	Esta etapa já é realizada na Sala de Desmancha e desta resultam Carne Magra que irá ser utilizada no Processo de Cozidos e Fumados, Rins e Gordura que vão para venda e subprodutos que serão encaminhados para os silos.
25	Armazenamento	A gordura e Rins que irão ser expedidos são armazenados na Câmara C9.
26	Expedição	Os produtos são preparados de acordo com as encomendas e Voltas da distribuição preparadas. A sua expedição é realizada nos cais de expedição de frescos.
28	Distribuição	Esta é feita em viaturas próprias refrigeradas e com dispositivos para controlo de temperatura, ou por viaturas contratadas para a prestação de serviços. As viaturas estão programadas para uma temperatura de 2°C.