

HIGIENE NA INDÚSTRIA AVÍCOLA



FEEL SAFE WITH US



CHRISTEYNS

FOOD HYGIENE

SUPOORTE ESPECIALIZADO PARA A INDÚSTRIA DE AVES

Somos especialistas em higiene e desinfecção desde os anos de 1950, e hoje, o nosso conhecimento técnico sobre a indústria avícola é insuperável.

O nosso objetivo é fornecer aos clientes da indústria de aves, soluções inovadoras que proporcionem uma higiene perfeita, garantam a segurança dos colaboradores e otimizem a produção.

Com o apoio do nosso amplo portfólio de produtos, os nossos especialistas em avicultura estão sempre prontos para lhe oferecer um serviço e apoio de classe mundial.

FEEL SAFE WITH US





UM GRANDE MERCADO

Segundo estimativas da Organização das Nações Unidas, haverá oito bilhões de pessoas no planeta até 2030. Com um rendimento que será em média 32% maior em relação a 2006, o consumo de carne por pessoa ao ano deve aumentar 26%, em particular carne de frango.

Na União Europeia, a carne de frango é a segunda carne mais produzida e consumida, atrás da carne suína. Os números do Eurostat mostram que mais de 15,2 milhões de toneladas de carne de frango foram produzidas em 2018. A Polônia, Reino Unido, França, Espanha, Alemanha e Itália são os maiores produtores de carne de frango na UE. Fatores tecnológicos, mas também o preço da matéria-prima para a produção de ração e a procura dos consumidores, influenciarão fortemente a evolução da indústria avícola na próxima década.

O DESAFIO DE REDUÇÃO DE CUSTOS

Os consumidores estão cada vez mais preocupados com as questões de bem-estar animal e com o impacto ambiental relacionado com a produção avícola. Mas a principal preocupação dos consumidores, é a contaminação dos alimentos por patógenos.

Consequentemente, garantir uma limpeza e higiene perfeitas é crucial. Especificamente em matadouros de aves e áreas de corte, é importante implementar estratégias de controlo de microrganismos patogênicos, a fim de obter carne de frango segura para o consumidor, bem como minimizar a presença de microrganismos deteriorantes, que reduzem a vida útil dos produtos.

O PARCEIRO CERTO DE HIGIENE

Limpeza e desinfecção são tarefas complexas: o tipo de pavimento, os parâmetros do processo, o material do equipamento, as propriedades das superfícies, o tempo disponível, as limitações de temperatura, os limites residuais aceitáveis dos produtos químicos, todos desempenham um papel importante. Um parceiro experiente como a Christeyns fornece químicos corretos, conhecimento e conselhos exclusivamente para a sua necessidade.

Os nossos especialistas de aplicação são formados para serem críticos, desafiar o status quo e para otimizar a eficiência da limpeza das operações sempre que possível. O objetivo: ajudá-lo a alcançar a qualidade de produto no menor custo possível - sem comprometendo a segurança alimentar.



MICROORGANISMOS PREJUDICIAS

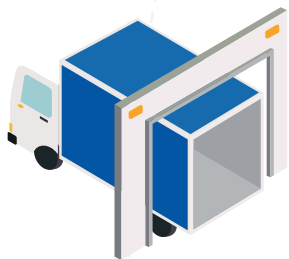
Na indústria avícola, podemos encontrar dois tipos de microrganismos nocivos, microrganismos patogênicos e deteriorantes. Os microrganismos patogênicos podem ser descritos como os microrganismos capazes de se desenvolverem nos alimentos e produzirem doenças no consumidor. Existem microrganismos patogênicos bem conhecidos como *Salmonella* ou *Listeria*, por exemplo. Mas, além disso, existem microrganismos deteriorantes. Eles são capazes de crescer em produtos alimentícios, produzindo alterações indesejáveis nas suas características organoléticas como cor, sabor ou textura.

Os microrganismos de deterioração afetam a vida útil do produto. Portanto, todas as superfícies por onde o produto passa devem ser o mais higiênicas possível, para evitar a transferência de microrganismos. É importante implementar estratégias que impeçam este desenvolvimento microbiano: sistemas de refrigeração, higiene, separação física de áreas, higienização durante o período de trabalho, etc.

A bactéria que causa o maior número de surtos zoonóticos é a *Campylobacter*, seguida pela *Salmonella*. A *Listeria* não causa o maior número de surtos, mas sua mortalidade é a maior. Outros microrganismos que podemos encontrar nas fábricas de processamento de aves são *E. Coli* e *Staphylococcus* spp. Obviamente, *Pseudomonas* é o microrganismo degradador mais comum que pode afetar a qualidade organolética do produto.



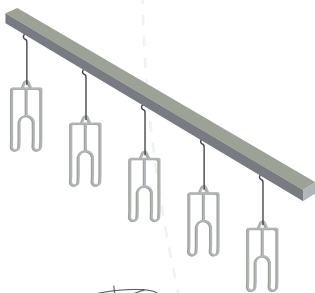
10 PONTOS CRÍTICOS



1. AVES VIVAS

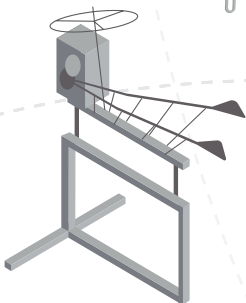
Aves vivas oriundas de quintas podem trazer alta prevalência de microrganismos patogênicos, como *Salmonella*, *Listeria* e *Campylobacter*. A limpeza e desinfecção corretas dos recipientes internos são essenciais para evitar contaminação cruzada.

A água de limpeza pode estar contaminada e após estar dentro da instalação é um ponto crítico para a propagação da contaminação para o interior do matadouro.



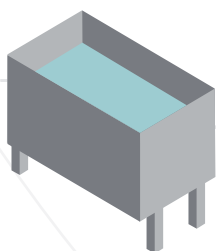
2. GANCHOS NA CADEIA DE VIVOS

Pode haver sujeira excessiva nos ganchos, que são difíceis de higienizar.



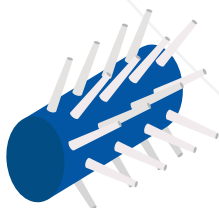
3. LÂMINA DE ABATE

A lâmina de abate pode espalhar patógenos para o fluxo sanguíneo do frango.



4. ZONA DE ESCALDÃO

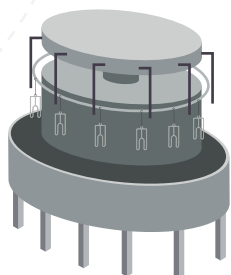
A *Salmonella* pode estar presente na zona de escaldão. Para evitar o aumento da contaminação é importante que a água limpa entre na parte final do tanque, na área de saída das aves, e em seguida seja incorporado um chuveiro. É necessário renovar a água continuamente.



5. DEPENADORAS

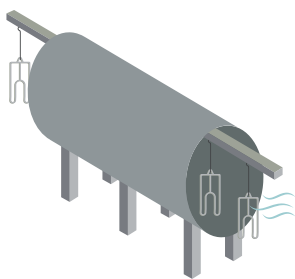
A contaminação cruzada pode ocorrer na depenadora. Efetue um processo diário adequado de limpeza e desinfecção, removendo todos os vestígios de sujeira dos orifícios dos dedos da depenadora. Um enxaguamento subsequente das aves removerá uma parte significativa da sujeira e contaminação das carcaças.

DE UM MATADOURO



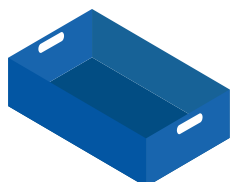
6. LINHA DE EVISCERAÇÃO

É imprescindível uma correta regulação das máquinas, para evitar danos às carcaças e principalmente ao aparelho intestinal, que poderia proporcionar alta carga microbiana. Normalmente, é instalado um chuveiro para as carcaças.



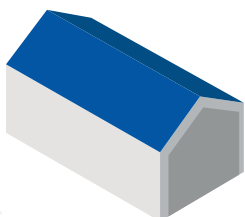
7. REFRIGERAÇÃO

A refrigeração das carcaças pode ser feita por via aérea, em túneis dinâmicos, o que permite uma refrigeração rápida da carcaça e inibe o desenvolvimento microbiano.



8. CAIXAS

As carcaças inteiras são embaladas em filme plástico ou caixas. É importante que esses elementos sejam devidamente higienizados, pois podem entrar em contato direto com o produto final. Para isso, são utilizados túneis de lavagem de caixas, onde é muito importante o controle dos parâmetros: temperatura, concentração do desinfetante ou detergente.



9. INSTALAÇÕES

Partes elevadas da instalação, partes inferiores das máquinas, ralos, zonas de difícil acesso podem estabelecer nichos de bactérias patogênicas.



10. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

A higiene pessoal é importante, especialmente em áreas onde o trabalho manual, como corte manual ou embalagem, é executado. É importante verificar a higiene dos operadores e aplicar boas práticas de gestão. Bactérias fecais e *Staphylococcus aureus* podem estar presentes.

HIGIENE E DESINFEÇÃO

A higiene e a desinfeção no setor avícola são influenciadas por fatores como o tipo de produto final, o nível de automação ou o grau de manuseamento. Certas atividades de limpeza, como limpeza de transportadores, túneis de lavagem e desinfeção de ganchos, podem muitas vezes ser automatizadas, enquanto outras são mais manuais e, portanto, menos fáceis de padronizar e controlar.

Mas em todas as circunstâncias, uma cultura de limpeza é essencial. Atualmente, a desinfeção não é visto como um mal necessário, mas como um custo de produção indispensável ou mesmo como um investimento que cada vez mais prolonga a vida útil, reduz ou elimina certos defeitos e põe fim às devoluções.





MIDA

PRODUTOS



A nossa gama de produtos, desenvolvida pela equipa de I&D da CHRISTEYNS, compreende uma seleção de produtos, que podem ser adaptados às características e necessidades da indústria avícola. Os produtos são projetados para serem de baixo consumo, otimizando as condições de aplicação e os resultados, utilizando a condutividade para controlar automaticamente a dosagem.

Como valorizamos o nosso trabalho, nas visitas de Assistência Técnica verificamos as condições de utilização dos nossos produtos, para alcançar os melhores resultados nos processos de higiene. Além disso, os nossos técnicos controlam a qualidade da limpeza usando técnicas analíticas para determinar a carga microbiana.

PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO

QUANDO	Depois de cada produção
O QUÊ	<ul style="list-style-type: none">• Enxague previamente as suas instalações com água, para remover as partículas maiores.• Limpe paredes, equipamentos e pavimentos.• Dissolva os detergentes em água, utilizando a concentração correta recomendada pelo fabricante e na temperatura adequada.• Aplicação: Pulverização, imersão ou uso de equipamento de pulverização de espuma. Algumas superfícies com uma camada espessa de sujidade, requerem esfrega manual com esfregões ou escovas não abrasivas.• Enxague com água.• Desinfete.• Enxague novamente com água.

A Christeyns possui um extenso portfólio de produtos adequados para a indústria avícola. Para obter mais informações sobre os melhores produtos para suas necessidades específicas, entre em contato com o representante local da Christeyns.

HIGIENE E DESINFEÇÃO: LIMPEZA QUÍMICA

LIMPEZA MECÂNICA DO EQUIPAMENTO DE GANCHOS E CAIXAS

Cada vez mais, a limpeza e higienização de determinados equipamentos, como ganchos, correias transportadoras e caixas, são automatizadas para agilizar os tempos de limpeza e reduzir o número de horas de trabalho. Diferentes parâmetros desempenham um papel na eficiência da limpeza, incluindo temperatura, ação mecânica, produtos químicos e tempo.

Quando a pressão ou ação mecânica na superfície a ser limpa é baixa, por exemplo, ao enxaguar, isso deve ser compensado usando produtos químicos em concentrações maiores e aumentando do tempo de contacto.

A escolha do detergente correto depende não só do tipo de sujidade, mas também da superfície, da qualidade da água e do tipo de equipamento de limpeza. Os nossos especialistas podem ajudá-lo a seleccionar a solução ideal para seu caso.

SISTEMA DE LIMPEZA PARA TELAS TRANSPORTADORAS

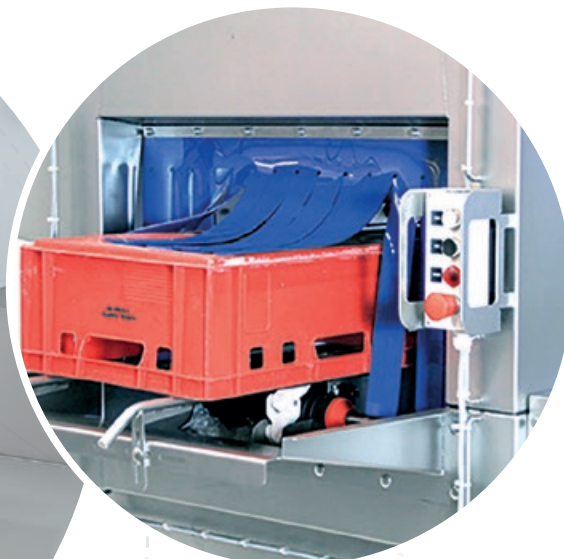
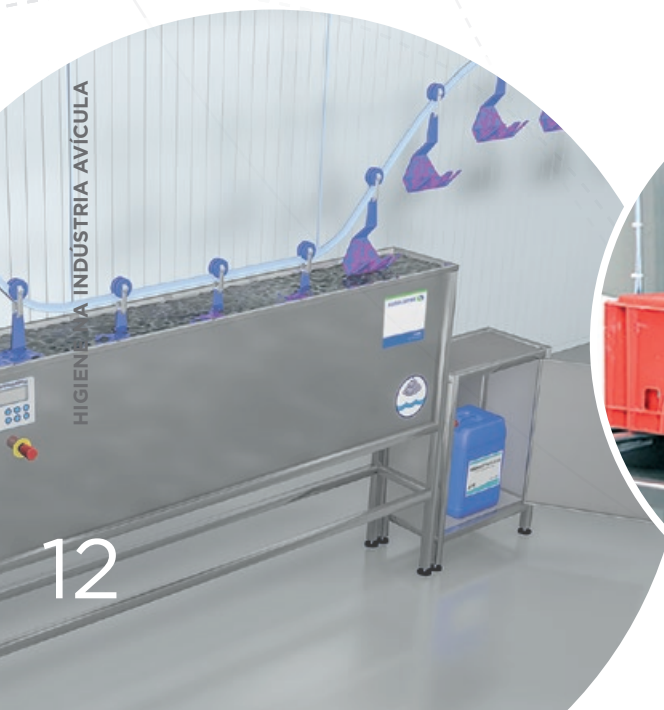
Recomenda-se a instalação de um sistema automático para limpar as telas transportadoras de forma a atingir um nível elevado de higiene e obter uma eficiência de utilização de produtos químicos, água, tempo e consumo de energia.

ULTRASSONS PARA LIMPEZA DE GANCHOS

A tecnologia HPC (Hygiene by Cavitation) utiliza a aplicação combinada de ultrassons e produtos químicos específicos, para a higienização de determinados elementos da indústria alimentar como os ganchos ou ferramentas, de forma eficiente e amiga do ambiente.

LIMPEZA MANUAL

A intervenção manual é, frequentemente, necessária para limpar superfícies complexas, removíveis ou delicadas. As partes fixas das instalações podem ser lavadas no local, com detergente pulverizado, em espuma, e depois enxaguado. Quando a ação química, a ação mecânica e a energia térmica se juntam num processo quente, os resultados obtidos são otimizados.



HIGIENIZAÇÃO DE ROUPA

A roupa de trabalho pode ser lavada automaticamente em máquinas de lavar, utilizando detergentes adequados da nossa gama de Lavandarias, que removem sujidades específicas.

DETEÇÃO E REMOÇÃO DE BIOFILMES



A presença de biofilmes no processamento de aves é um risco significativo para a segurança alimentar e também pode causar problemas operacionais nos equipamentos. Os biofilmes proporcionam um ambiente protetor para os microrganismos, diminuindo a eficácia dos tratamentos de desinfecção e no final podem ser transferidos para o produto acabado. Oferecemos uma gama de produtos de detecção e remoção de biofilme para o controlo de rotina de biofilmes - fáceis de usar e enxaguar.

Para obter mais informações, visite biofilmtest.com

HIGIENE DE MÃOS E DESINFEÇÃO

A indústria avícola é responsável por proteger o consumidor final, por isso, deve instruir os seus colaboradores sobre como e quando lavar e desinfetar as mãos oferecendo-lhes os meios para fazê-lo. Fornecemos uma gama completa de produtos para lavagem e desinfecção das mãos.

EQUIPAMENTO

A nossa equipa qualificada de especialistas fornece-lhe o equipamento mais recente para atender às suas necessidades específicas.

A nossa gama de equipamentos inclui:

- Sistemas de desinfeção central
- Sistemas de espuma
- Equipamento de monitorização e controlo de sistemas CIP
- Equipamento de doseamento eficaz de produtos químicos
- Sistemas de controlo de água e energia (IN-SITE-OPC)
- Equipamentos de higiene e segurança
- Tanques de armazenamento de produtos químicos
- Higiene por cavitação (sistema de ultrassom)
- Máquinas de lavar caixas
- Higiene automática de telas transportadoras

SISTEMAS DE MONITORIZAÇÃO DE HIGIENE

Oferecemos sistemas de monitorização integrados para controlo de todos os pormenores das suas atividades e procedimentos de higiene de forma simples e eficaz.

Os nossos sistemas integrados cobrem:

- Criação de instruções de limpeza e procedimentos de emergência.
- Ferramenta de planeamento de higiene e formação do pessoal.
- Registo de operações OPC (consumo de água, temperatura, tempos de limpeza, consumo de detergente) individualmente para cada operador, com IN-SITE OPC.



SERVIÇO E FORMAÇÃO

Os nossos especialistas visitam a sua empresa com regularidade para garantir que as nossas soluções de higiene sejam sempre as mais adequadas às suas necessidades e que nosso equipamento funcione com eficácia.

O nosso departamento de formação, Christeyns Academy, oferece formação on-line e no local sob medida para suas necessidades.

Podemos fornecer:

- Programas de formação da indústria avícola para higiene e segurança alimentar, novas legislações e inovações em higiene no mercado.
- Formações práticas sobre metodologia de limpeza, aplicação de produtos, equipamentos de limpeza e desinfetantes.



CHRISTEYNS

ACADEMY

Oferecemos mais do que produtos de higiene. Como seus parceiros, procuramos uma abordagem de higiene personalizada adaptada às suas necessidades. Os nossos especialistas estabelecem a mistura perfeita de detergentes e desinfetantes, equipamentos, sistemas de monitorização de higiene, serviço e formação, que o ajudarão a reduzir seus custos e melhorar sua eficiência.

**CHRISTEYNS.
AO SEU SERVIÇO,
DIA APÓS DIA.**




CHRISTEYNS

HIGIENE NA INDÚSTRIA AVÍCULA

Christeyns Portugal - Estrada de Paço de Arcos, Zoom Business Park
- Edifício E, Escritório 1, 2735-307 Cacém
T +351 214 276 390
E info.portugal@christeyns.com

CHRISTEYNS.COM