



# Projeto MOBFOOD

MOBILIZAÇÃO DE CONHECIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO  
EM RESPOSTA AOS DESAFIOS DO MERCADO AGROALIMENTAR

Ciências Naturais e do Ambiente  
Higiene alimentar



LOCALIZAÇÃO



## Objetivos (da PPS5\*):

- Proposta de especificações técnicas de novas práticas de higiene e segurança alimentar em linhas de abate de suínos que reduzam os riscos de contaminação e contaminação cruzada e assim evitem perdas económicas e perigos para a saúde pública;
- Proposta de especificações técnicas de novas práticas de higienização das linhas de produção de saladas de 4ª gama e implementação de novos – e mais eficientes - processos de higienização das linhas de produção de saladas de 4ª gama.

### Objetivos das atividades:

1. “Estudos preliminares para a implementação de novas práticas de higiene e segurança alimentar: abate de suínos e saladas”

**Tarefa 1:** Identificação de práticas de produção

**Tarefa 2:** Otimização/desenho de processos de produção convencionados legalmente

2. “Propostas de especificações técnicas de novas práticas de higiene e segurança alimentar: abate de suínos e saladas”

**Tarefa 1:** Implementação dos Guias de Boas Práticas em ambiente de empresa

**Tarefa 2:** Validação de processos pela Academia



INICIO: Dez/2017

FIM: Nov/2020

Orçamento: 84.666,74 €

## Resultados

### 1. Central Carnes

- Elaboração e aplicação de uma *checklist* e seleção de alguns pontos de intervenção, relacionados com eventuais não conformidades como práticas, fases ou processos incorretos
- Formação que visou aspetos relacionados com a implementação de boas práticas no abate de suínos.
- Alteração estrutural na linha, visando melhorar o estrangulamento da linha de abate e preparação das carcaças, que resultou numa diminuição na deteção de *S. aureus* e uma diminuição das contagens de microrganismos mesófilos.

### 2. Vitacress

- Elaboração de uma *checklist* com base na legislação existente e outras referências.
- Em folhas de salada concluiu-se que a desinfecção utilizada nas matérias-primas reduz entre 1-3 log<sub>10</sub> as *Enterobacteriaceae* e os microrganismos a 30°C detetados nos produtos finais e não se detetaram microrganismos patogénicos, nomeadamente, *E. coli*, *Salmonella* e *L. monocytogenes*; Em superfícies pós-desinfecção, obtiveram-se contagens de microrganismos a 30°C < 1-10<sup>4</sup> CFU/ml, no conjunto dos dois ensaios;
- Mediram-se na água do tanque de desinfecção: CBO; cloro livre; temperatura; pH; turbidez; destes parâmetros, só o pH foi superior ao valor recomendado.

<https://mobfood.pt/>

## Co-promotores do projeto parcial com objetivos específicos (\*PPS5)



Cofinanciado por:



## Parceiros

Contacto: António Raimundo

E-mail: antonio.raimundo@esa.ipsantarem.pt