**Récolte de cervelles et de têtes entières
de mammifères**

**Exigences générales**

* Toutes les espèces, à l'exception des bovins âgés de plus de 30 mois, sont admissibles.
* Avant toute récolte, avisez l’inspecteur que vous récolterez des cervelles et des têtes entières pour la consommation humaine.
* Ne pas utiliser d’armes à feu d’abattage en raison du risque potentiel de contamination et de risques physiques (p. ex., fragments de balle et d'os).
* Si vous utilisez un percuteur à projectile captif pénétrant, veuillez indiquer ci-dessous la procédure démontrant le contrôle des risques pour la salubrité des aliments liés à la contamination/aux fragments d'os dans le cervelle/la tête entière.
* Les cervelles récoltées doivent être exemptes de contamination et de dangers physiques.
* Les têtes intactes doivent être dépouillées et visiblement propres.

**Procédure**

1. Dépouiller la tête intacte en veillant à ce que la viande reste propre.
2. Si la cervelle est récupérée de la tête, s’assurer qu’elle ne contient pas de trace de projectile, de fragments d’os et de caillot sanguin.
3. Si la tête entière est récupérée et que l'animal a été abattu à l'aide d'un percuteur à projectile captif, assurez-vous que la partie de cervelle exposée par le trou d'abattage soit exempte de contamination.
4. Éliminer les traces de contamination visibles (c.-à-d., matières fécales, poils, laine, etc.).
5. Rincer pour éliminer les matières étrangères de la cavité buccale et des narines.
6. Présenter la viande aux fins d’inspection.
* L’opérateur suivra la procédure ci-dessus ou proposera une nouvelle procédure décrite ci-dessous :

**Commentaires de l’agent hygiéniste :**

**Commentaires du superviseur :**

|  |  |
| --- | --- |
| * Approuvé
 | * Refusé
 |

|  |  |
| --- | --- |
| Représentant de l’abattoir (en lettres moulées avec signature)  | Date |

|  |  |
| --- | --- |
| Agent hygiéniste (en lettres moulées avec signature)  | Date |

|  |  |
| --- | --- |
| Superviseur de l’agent hygiéniste (en lettres moulées avec signature)  | Date |