**Récolte de têtes
sur des carcasses de volaille**

**Exigences générales**

* Avant toute récolte, avisez l’inspecteur que vous récolterez des têtes pour la consommation humaine.
* Utilisez uniquement des méthodes d’étourdissement électrique.
* La tête intacte doit être déplumée et propre.

**Procédure**

1. Déplumer la tête.
2. Rincer la cavité buccale et la surface externe pour enlever les matières étrangères.
3. Présenter la carcasse avec la tête intacte aux fins d’inspection.
4. Éliminer tous les défauts conformément aux directives de l’inspecteur avant de procéder à la réfrigération.
* 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 |