**Récolte de pieds ou de pattes de volailles ou de lapins**

**Exigences générales**

* Avant toute récolte, avisez l’inspecteur que vous récolterez des pieds pour la consommation humaine.
* Les pieds doivent rester attachés à la carcasse jusqu’à l’inspection post-mortem.
* Les pieds d’oiseaux ou de lapins condamnés ne peuvent être conservés pour la consommation humaine. Si les pieds sont contaminés de manière importante ou en mauvais état, les enlever de la carcasse.
* Placer la cuve d’échaudage des pieds dans une zone compatible (hygiénique) de la salle d’échaudage ou de plumaison, de la salle d’abattage ou dans une salle physiquement isolée de la zone des produits impropres à la consommation avoisinante ou dans toute autre zone de transformation de produits propres à la consommation.

**Procédure**

1. Nettoyer les pieds ou les pattes de toute contamination avant de suspendre la carcasse.
2. S’assurer que les pieds ou les pattes sont propres avant le coupage du cloaque ou l’ouverture abdominale.
3. Enlever les pieds ou les pattes à l’articulation du jarret sur les carcasses approuvées.
4. Enlever l’épiderme et les ongles des pieds.
5. Présenter les pieds ou les pattes récoltés à l’inspecteur sur les lieux aux fins d’inspection finale et d’approbation.
6. Procéder au refroidissement des parties approuvées à 4 °C ou moins dans les quatre heures suivant les opérations d’échaudage.
* 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 |