**Récolte du tractus gastro-intestinal**

**Exigences générales**

* Avant toute récolte, avisez l’inspecteur que vous récolterez le tractus gastro-intestinal (TGI) pour la consommation humaine.
* Toute partie du TGI peut être récoltée comme boyaux, à l’exception de l’iléon distal des bovins (de tous âges).
* Ouvrir, vider et nettoyer toutes les parties du TGI d’une manière qui évite tout risque de contamination croisée (par exemple, dans une zone séparée de l’aire d’éviscération).
* L’inspecteur doit examiner la totalité du TGI et approuver seulement les parties saines pour la récolte.
* Il est interdit d’accumuler les TGI pour une préparation ultérieure.

**Procédure**

Les étapes une à trois ci-dessous doivent être réalisées dans une zone réservée du plancher d’abattage (séparée de la zone où sont manipulés les carcasses éviscérées habillées et d’autres organes approuvés).

1. Vider et rincer le TGI ou toute partie de celui-ci jusqu’à ce que l’eau qui s’en écoule soit claire.
2. Enlever toute contamination ou anomalie (inflammation, bosse, corps étrangers, lésion parasitaire).
3. Recueillir le TGI dans un récipient propre.
4. Présenter le TGI récolté à l’inspecteur sur les lieux aux fins d’inspection et d’approbation.
5. Transférer les portions approuvées dans une chambre de 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 |