**Récolte du gésier**

**Exigences générales**

* Avant toute récolte, avisez l’inspecteur que vous récolterez du gésier pour la consommation humaine.
* La récolte du gésier de toutes les espèces est autorisée.
* Il est interdit d’accumuler les gésiers pour une préparation ultérieure.

**Procédure**

1. Séparer le gésier des viscères.
2. Ouvrir le gésier et en retirer le contenu et la muqueuse.
3. Enlever la graisse contaminée sur la surface extérieure.
4. Bien rincer.
5. Présenter le gésier récolté à l’inspecteur sur les lieux aux fins d’inspection et d’approbation.
6. Transférer les parties approuvées dans une chambre de réfrigération ou les faire refroidir à 4 °C ou moins dans les quatre heures.

☐ 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