CAPITULO VII. Higiene del sacrificio y de la manipulación de las carnes frescas

33. Sólo pueden introducirse en locales sacrificio aves vivas que deberán sacrificarse inmediatamente después aturdimiento.

Podrá no aturdirse si lo prohibe rito religioso.

34. Sangrado total (manchas/bucle).

35. Desplumado inmediato/completo.

36. Extracción vísceras:
- sin demora en caso de evisceración total
- en los plazos previstos en el apartado 49 del capítulo VIII en el caso de evisceración parcial o diferida

Aves deberán abrirse de forma puedan inspeccionarse cavidades/vísceras pertinentes.

Vísceras vayan a inspeccionarse podrán:
- separarse => identificación con canal origen.
- dejarse adheridas a la canal por sus conexiones naturales

37.Después inspección:

- vísceras se hayan sacado => deberán ser separadas inmediatamente de canal
- partes no aptas CH deberán ser inmediatamente retiradas

Vísceras/partes de vísceras hayan quedado en canal, excepto riñones, deberán ser inmediatamente retiradas totalmente.

38.Se prohibe:

- limpiar carne aves con paños
- rellenar canales, a menos que se utilicen despojos comestibles/cuello de una de las aves sacrificadas

39.Se prohibe:

- trocear canal
- retirar o tratar carne de aves

antes de finalizada inspección.

VO podrá ordenar cualquier otra manipulación necesaria para inspección.

40.Deberán transportarse lo antes posible a los locales/instalaciones/recipientes específicos, para recepción y almacenamiento y ser manipuladas de forma que se reduzca la contaminación:

- carnes consignadas
- carnes declaradas no aptas CH
- carnes excluidas CH
- plumas
- desechos

41. Finalizada inspección y retiradas vísceras, carnes frescas de aves deberán limpiarse y refrigerarse inmediatamente según las normas de higiene, de modo que se alcancen las temperaturas previstas en el capítulo XIII lo antes posible.

44. Hasta final inspección, canales/despojos no inspeccionados no podrán entrar en contacto con canales/despojos ya inspeccionados.

45.

- no podrán entrar en contacto con carnes declaradas aptas CH
- deberán colocarse inmediatamente en locales/recipientes especiales eviten cualquier contaminación de otras carnes frescas

las

- carnes retenidas en observación
- carnes declaradas no aptas CH
- subproductos no comestibles