

Abattage d'un poulet

- 1- Retirer l'aliment disposant d'un temps d'attente avant abattage comme indiqué sur l'étiquette sinon le poulet contiendra des médicaments à des taux nocifs pour le consommateur et mettre à jeun une journée avant abattage pour que le jabot ne soit pas plein au moment de l'abattage. Les animaux malades ne doivent pas être abattus pour la consommation humaine.
- 2- Pratiquer l'abattage dans un local propre, sans animaux domestiques et autres nuisibles.
- 3- Mettre une tenue et une coiffe propres et se laver les mains au savon, faire bouillir de l'eau, préparer un couteau propre, un bac pour récupérer le sang, les plumes et les viscères, des crochets en inox pour l'égouttage, laver au savon et désinfecter à l'eau de Javel une glacière pour l'entreposage et le transport. Le matériel ne doit pas contenir de bois.
- 4- Etourdir le poulet en rompant ses vertèbres cervicales puis le saigner immédiatement après.
- 5- Plonger le couteau dans l'eau bouillante et saigner le poulet suspendu ou mis la tête en bas dans un cône pendant au moins 2 minutes, la saignée doit être complète sinon la viande est saigneuse et ne se conserve pas, ne pas tremper le poulet dans de l'eau tant que la saignée n'est pas terminée sinon l'eau sale est pompée par le cœur et se répand dans toute la viande.
- 6- Immédiatement après la saignée, échauder le poulet et le plumer. Si l'eau est trop chaude, il peut y avoir des brûlures de la peau, si elle n'est pas assez chaude, la plumaison sera plus difficile et sera plus longue. Si les pattes ne sont pas coupées, l'eau doit être suffisamment chaude pour les peler. Le poulet plumé doit être posé sur une table propre.
- 7- Immédiatement après la plumaison, plonger le couteau dans l'eau bouillante et éviscérer le poulet. Les gésiers doivent être coupés en deux, vidés, rincés et pelés, les abats sont mis dans un récipient propre. Bien regarder s'il y a du pus à l'intérieur de la carcasse, des points rouges, des tâches sur les organes ou si les organes sont pris dans une espèce d'omelette, dans ce cas le poulet ne peut pas être consommé et doit être jeté et il faut se laver soigneusement les mains.

Poulet avec caséum (colibacillose) à jeter



Poulet hémorragique à jeter



- 8- Rincer l'intérieur et l'extérieur de la carcasse. Finir d'enlever les petites plumes avec une pince à épiler. Suspendre sur un crochet propre pour l'égouttage. Ne pas utiliser de linge pour essuyer la carcasse.
- 9- Si les poulets sont abattus à Tahiti, ils doivent être envoyés à l'inspection sanitaire du département QAAV du SDR aussitôt après abattage avant leur livraison.
- 10- Sans réfrigération, les carcasses doivent être livrées en glacière à l'abri des mouches dans les deux heures suivant l'abattage, on peut mettre des plaques eutectiques dans la glacière pour rafraîchir l'ambiance mais pas de tissu. Les carcasses doivent être réfrigérées le plus rapidement possible à une température inférieure à + 4°C.
- 11- Nettoyer au savon et désinfecter à l'eau de Javel diluée l'ensemble du matériel après utilisation, enterrer les déchets, ne pas les jeter à la mer ou dans la rivière