

# SAIGNEE

Pour les OVINS

Objectifs :

- Respecter le bien-être animal et la sécurité sanitaire des aliments :

limiter le stress et la douleur de l'animal, entraîner la mort rapide de l'animal en limitant la contamination de la carcasse par le contenu digestif

## BONNE REALISATION

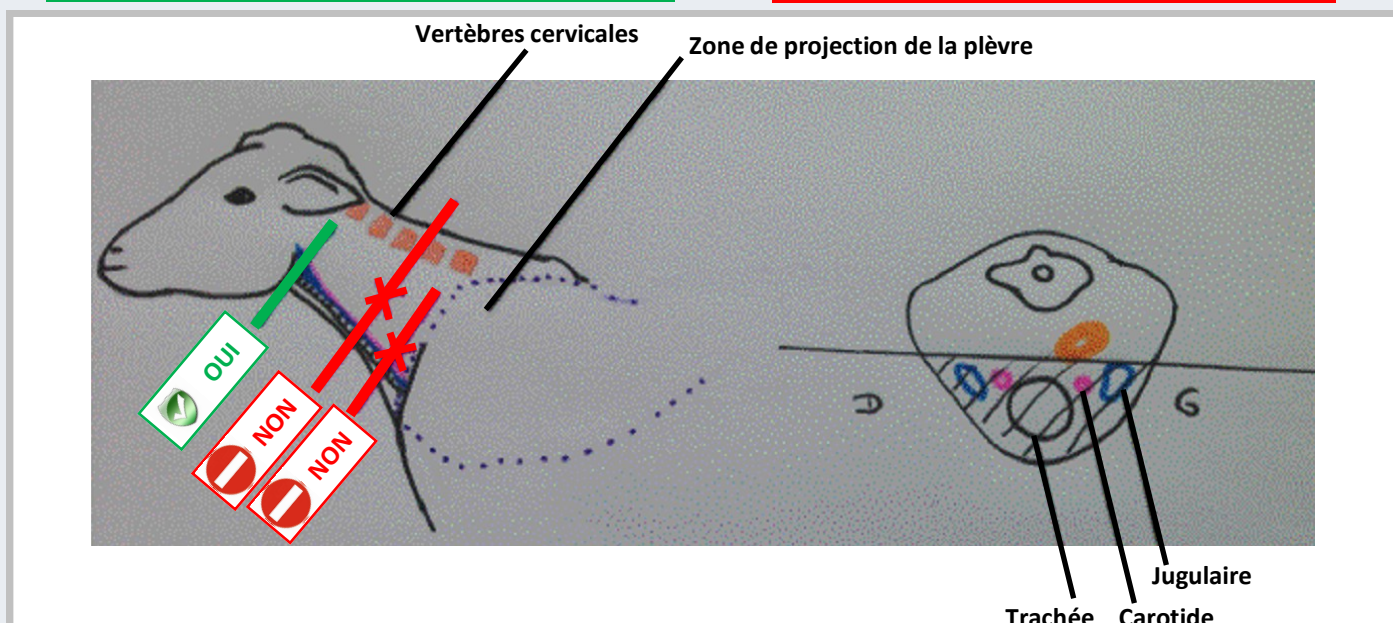


- Geste franc et rapide
- Incision des deux carotides et des deux jugulaires, le plus proche possible de la mandibule
- Sur peau tendue
- Contention obligatoire de la tête après égorgement jusqu'à perte de tonus de la tête

## MAUVAISE REALISATION



- Cisailler le cou de l'animal
- Inciser trop près de la poitrine
- Inciser jusqu'aux vertèbres



**Limitier la vue du sang et des carcasses d'animaux déjà abattus par l'animal**

**Eviter la contamination de la carcasse par du contenu digestif en provenance de l'œsophage**

**Vérifier systématiquement LA PERTE DE CONSCIENCE avant la suspension**



- Attendre suffisamment longtemps avant de libérer l'animal (après jugulation chez les ovins, immobilisation de 14 secondes minimum)
- Vérifier l'absence de clignement de la paupière au toucher de la cornée



- Ne pas suspendre un animal encore conscient
- Toute étape d'habillage doit être effectuée sur un animal mort: respecter un temps minimal de deux minutes entre la jugulation et le début de l'habillage