

SECTION XI: CUISSSES DE GRENOUILLE ET ESCARGOTS

Les exploitants du secteur alimentaire qui préparent les cuisses de grenouille ou les escargots pour la consommation humaine doivent veiller à ce que les exigences ci-après soient respectées.

1. Les grenouilles et les escargots doivent être mis à mort dans un établissement construit, aménagé et équipé à cet effet.
2. Les établissements dans lesquels les cuisses de grenouille sont préparées doivent disposer d'un local réservé à l'entreposage et au lavage des grenouilles vivantes, à leur abattage et leur saignée. Ce local doit être physiquement séparé de la salle de préparation.
3. Les grenouilles et les escargots crevés autrement qu'en étant mis à mort dans l'établissement ne doivent pas être préparés pour la consommation humaine.
4. Les grenouilles et les escargots doivent faire l'objet d'un examen organoleptique effectué par sondage. Si cet examen révèle qu'ils peuvent présenter un danger, ils ne doivent pas être utilisés pour la consommation humaine.

5. Immédiatement après leur préparation, les cuisses de grenouille doivent être abondamment lavées à l'eau potable courante puis réfrigérées sans délai à une température approchant celle de la glace fondante, congelées ou transformées.
6. Après la mise à mort, l'hépatopancréas des escargots doit, s'il peut présenter un danger, être enlevé et ne doit pas être utilisé pour la consommation humaine.