

TABLE DES MATIÈRES

E.1	Introduction
E.2	Portée
E.3	Nomenclature
E.4	Définition des défauts
E.5	Description des défauts
E.5.1	Dégradation du produit
E.5.2	Insalubrité du produit
E.5.3	Mauvaise transformation du produit
E.6	Méthodes d'examen
E.6.1	Définitions
E.6.1.1	Inspection
E.6.1.2	Sous-échantillon
E.6.1.3	Taille de l'échantillon (n)
E.6.1.4	Taille du lot (N)
E.6.1.5	Tri
E.6.1.6	Unité d'échantillonnage
E.6.1.7	Unité non conforme
E.6.2	Portée
E.6.3	Présentation du lot
E.6.4	Procédure d'inspection
E.6.5	Échantillonnage
E.6.5.1	L'échantillonnage des lots aux fins de l'examen organoleptique
E.6.5.2	Carcasses ou morceaux de volaille emballés dans des boîtes ou des bacs de manutention
E.6.5.3	Carcasses ou morceaux de volaille emballés dans des contenants combos
E.7	Critères de classification des défauts applicables aux carcasses et aux morceaux de volaille
E.8	Plans d'échantillonnage pour les carcasses et morceaux de volaille
E.8.1	Unité d'échantillonnage de moins de 4,5 kg
E.8.2	Unité d'échantillonnage de 4,5 kg ou plus
E.8.3	Unité d'échantillonnage correspondant à un contenant combo
E.9	Registre
E.10	Exemples
E.10.1	Carcasses ou morceaux de volaille emballés dans des boîtes ou des bacs de manutention
E.10.2	Carcasses ou morceaux de volaille emballés dans des contenants combos

**Programme de réinspection de la volaille
Pour les carcasses et morceaux de volaille fraîche et congelée**

E.1 Introduction

Le Programme de réinspection de la volaille décrit les procédures et les méthodes à utiliser pour déterminer l'acceptabilité des carcasses et des morceaux de volaille. Il s'utilise pour la réinspection de lots importés ou canadiens, d'une part, et pour le suivi du programme de contrôle de la qualité des établissements, d'autre part. Il vise les carcasses et les morceaux de volaille fraîche et congelée et a pour fondement la *Loi* et le *Règlement sur l'inspection des viandes*.

E.2 Portée

Le présent document s'applique aux carcasses et aux morceaux de volaille fraîche et congelée, y compris les poulets, les dindons, les canards et les oies jeunes ou adultes.

E.3 Nomenclature

Le nom du produit doit être celui qui est d'usage courant au Canada et être conforme à la *Loi* et au *Règlement sur l'inspection des viandes*. Dans le Manuel des méthodes – Hygiène des viandes, au chapitre 7 intitulé « Découpage et étiquetage des morceaux de volaille », on trouve la nomenclature applicable aux morceaux de volaille. Aux fins du présent document, seuls les produits conformes à cette nomenclature sont inspectés.

E.4 Définition des défauts

Les défauts des carcasses de volaille sont jugés comme étant mineurs, majeurs ou critiques, selon le risque pour la santé qui leur est associé. Dans les « Critères de classification des défauts applicables aux carcasses et aux morceaux de volaille » annexés au présent document, on trouve les définitions des défauts et leur classification.

E.5 Description des défauts

Les défauts détectés sur les carcasses ou les morceaux de volaille peuvent être classés dans les catégories suivantes : dégradation du produit, insalubrité du produit et mauvaise transformation du produit. La gravité des défauts appartenant à chacune de ces catégories est expliquée sommairement aux paragraphes suivants et, d'une manière plus détaillée, dans les « Critères de classification des défauts applicables aux carcasses et aux morceaux de volaille » annexés. Les carcasses et les morceaux de volaille sont considérés comme étant non conformes s'ils présentent un ou plusieurs des défauts énumérés aux paragraphes suivants.

**Programme de réinspection de la volaille
Pour les carcasses et morceaux de volaille fraîche et congelée**

E.5.1 Dégradation du produit

On considère qu'une carcasse ou qu'un morceau de volaille a subi une dégradation lorsqu'une ou l'autre de ses parties présente une des caractéristiques suivantes.

- Odeurs
Odeurs atypiques persistantes et distinctes : odeur de fruits, de légumes, de moisi, de lait aigre, de matières fécales, d'ammoniac, de pourriture.
- Couleur
Couleur verdâtre distincte.
- Limon
Viande humide et visqueuse à l'aspect gélatineux.
Remarque : Certaines méthodes d'habillage (échaudage léger et abattage rituel) peuvent donner à des carcasses salubres un aspect collant au touché; cette caractéristique ne correspond pas au limon aux fins du présent document.

Tout signe de ce qui précède est considéré comme un défaut critique et doit entraîner le rejet du lot.

E.5.2 Insalubrité du produit

- Pathologies
Une carcasse ou morceau de volaille est considéré comme étant non conforme s'il présente des signes de l'une des pathologies définies dans le Manuel des méthodes – Hygiène des viandes.
- Matières étrangères dangereuses
Une unité d'échantillonnage se voit attribuer un défaut critique et doit être rejetée si :
 - elle contient une matière non dérivée de la volaille et qui pose une menace pour la santé humaine (ex.: verre, etc.);
 - elle dégage une odeur distincte et persistante qui provient d'une matière non dérivée de la volaille et qui pose une menace pour la santé humaine (ex. : solvants, mazout, etc.).
- Contamination
Une carcasse ou morceau de volaille est considérée comme étant non conforme si elle comporte de la bile, de l'ingesta ou matières étrangères inoffensives. La présence de matières fécales résultera au rejet du lot.
- Autres défauts
Une unité d'échantillonnage est considérée comme étant non conforme si elle présente l'un ou l'autre des défauts suivants :
 - Déshydratation (brûlure par le froid), lorsque plus de 10 % de la surface est atteinte.
 - Suréchaudage, carcasses à chair foncée et saignée imparfaite.

Tout signe de ce qui précède est considéré comme un défaut critique, majeur ou mineur, conformément aux « Critères de classification des défauts applicables aux carcasses et aux morceaux de volaille » annexés.

**Programme de réinspection de la volaille
Pour les carcasses et morceaux de volaille fraîche et congelée**

E.5.3 Mauvaise transformation du produit

Les défauts suivants sont attribuables à une mauvaise transformation du produit et auraient dû être éliminés auparavant.

- Défauts d'habillage (présence de parties de viscères ou de plumes).
- Défauts de parage (pathologies, contusions et gales parasites).
- Os dans les parties de volaille désossées.

Tout signe de ce qui précède est considéré comme un défaut majeur ou mineur, conformément aux « Critères de classification des défauts applicables aux carcasses et aux morceaux de volaille » annexés.

E.6 Méthodes d'examen**E.6.1 Définitions**

- Inspection
Examen visuel d'un sous-échantillon de carcasses ou de morceaux de volaille dans le but de détecter la présence de défauts.
- Sous-échantillon
Portion représentative du contenu d'une unité d'échantillonnage prélevée aux fins d'inspection.
- Taille de l'échantillon (n)
Nombre d'unités d'échantillonnage constituant l'échantillon total prélevé sur le lot.
- Taille du lot (N)
Nombre de contenants (boîtes, bacs ou combos) de taille, de type et de style semblables qui ont été transformés dans des conditions identiques. Plus précisément, la taille du lot peut être le nombre de contenants (boîtes, bacs ou combos) issus d'une période de production spécifiée ou d'un envoi entrant ou sortant.
- Tri
Enlèvement de tout produit présentant un défaut (Uniquement permis pour le produit domestique; il n'est pas permis de trier ou de retravailler le produit non-satisfaisant d'un chargement d'importation - se référer à la sous-section 10.4.4(2)(D) du chapitre 10 de ce manuel).
- Unité d'échantillonnage
Contenant (boîte, bac ou combo) examiné en tant qu'unité distincte.
- Unité non conforme
Unité d'échantillonnage dont un sous-échantillon dépasse le nombre de défauts permis comme il est indiqué dans les « Critères de classification des défauts applicables aux carcasses et aux morceaux de volaille ».
- Valeur d'acceptation (Ac)
Nombre maximal d'unités non conformes dans l'échantillon en vertu duquel le lot peut être accepté, les exigences du présent document ayant été respectées.

**Programme de réinspecton de la volaille
Pour les carcasses et morceaux de volaille fraîche et congelée**

E.6.2 Portée

Aux paragraphes suivants, on décrit la méthodologie à suivre pour l'examen des carcasses et des morceaux de volaille. L'examen porte sur les produits d'un lot défini (N) à l'état frais ou tempéré et vise à détecter la présence de défauts regroupés dans l'une ou l'autre des catégories suivantes : dégradation du produit, insalubrité du produit et mauvaise transformation du produit.

E.6.3 Présentation du lot

Il est demandé à l'établissement de présenter le lot :

- à un endroit où la sécurité de l'inspecteur est assurée;
- de manière que chacune de ses unités ait une chance égale d'être échantillonnée;
- en le répartissant uniformément pour faciliter la détermination de sa taille;
- de manière que l'espace principal de chaque contenant d'expédition soit bien visible pour l'inspecteur;
- à un endroit où l'inspecteur dispose de l'espace nécessaire pour prélever des échantillons sur le lot et examiner visuellement ce dernier pour s'assurer qu'il n'a pas été endommagé durant le transport.

L'inspecteur doit mener une inspection globale du lot, ce qui comprend une vérification de l'état général, des étiquettes, des quantités et de l'exactitude de la documentation connexe.

E.6.4 Procédure d'inspection

L'inspecteur doit examiner à fond toutes les carcasses et tous les morceaux de volaille, conformément aux sections E.6.5.2 (Carcasses ou morceaux de volaille emballés dans des boîtes ou des bacs de manutention) et E.6.5.3 (Carcasses ou morceaux de volaille emballés dans des contenants combos). Voici les autres exigences à respecter à cet égard.

- Tous les défauts trouvés dans le lot doivent être consignés, enlevés et identifiés de manière qu'on puisse retracer les carcasses et morceaux correspondants et l'unité d'échantillonnage dans laquelle ils ont été trouvés.
- Si le lot est rejeté, il faut mettre de côté tous les défauts trouvés, les carcasses et morceaux correspondants ainsi que l'unité d'échantillonnage dans laquelle ils ont été trouvés, pour le cas où un examen des défauts serait exigé.
- Si le lot est accepté, tous les défauts trouvés dans le produit inspecté doivent être éliminés.
- Les carcasses ou morceaux de volaille trouvés exempts de défauts durant l'inspection doivent être retournés dans le lot.

E.6.5 Échantillonnage**E.6.5.1 L'échantillonnage des lots aux fins de l'examen organoleptique**

L'échantillonnage des lots aux fins de l'examen organoleptique du produit doit être effectué en conformité avec les exigences du Codex Alimentarius FAO/OMS « Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées » (NQA 6,5), (CAC/RM 42-1969), niveau d'inspection II.

**Programme de réinspection de la volaille
Pour les carcasses et morceaux de volaille fraîche et congelée**

E.6.5.2 Carcasses ou morceaux de volaille emballés dans des boîtes ou des bacs de manutention

- L'unité d'échantillonnage est une boîte ou un bac de manutention.
- Calculer le nombre de boîtes ou de bacs (N) dans le lot.
- Utiliser le poids indiqué sur l'étiquette pour déterminer le poids net d'une boîte ou d'un bac; retirer le nombre de boîtes/bacs requis selon le plan d'échantillonnage du tableau E.8.1 ou E.8.2, selon le poids net moyen des boîtes ou des bacs.
- Les plans d'échantillonnage indiquent la taille minimale de l'échantillon (n) à prélever. L'inspecteur choisit les échantillons au hasard en utilisant la procédure d'échantillonnage aléatoire décrite à la section 10.4.6(9) du Manuel des Méthodes – Hygiène des viandes. S'il le juge nécessaire, l'inspecteur peut prélever un échantillon d'une taille plus importante que la taille minimale spécifiée, à la condition que cela corresponde à l'un des niveaux d'échantillonnage indiqués au tableau sélectionné précédemment. Dans le cas d'un envoi de produits importés, les boîtes doivent être présélectionnées par le système de suivi des importations.
- L'unité d'échantillonnage doit être suffisamment tempérée pour permettre une inspection en profondeur.
- Pour chaque unité d'échantillonnage, choisir un sous-échantillon représentatif constitué d'au moins 10 % du produit.
- Dans chaque sous-échantillon, examiner les carcasses ou les morceaux à l'égard des défauts; s'ils en comportent, déterminer s'il s'agit de défauts mineurs, majeurs ou critiques, comme il est indiqué à la section E.7 « Critères de classification des défauts applicables aux carcasses et aux morceaux de volaille ». *Tout défaut critique entraîne le rejet du lot. Si un sous-échantillon comporte au moins un défaut majeur ou deux défauts mineurs, l'unité d'échantillonnage correspondante est considérée comme étant non conforme.*
- Au moyen de la valeur d'acceptation (Ac) correspondant au niveau du plan d'échantillonnage choisi précédemment, déterminer l'acceptabilité du lot selon le nombre d'unités d'échantillonnage non conformes. Si ce nombre est inférieur ou égal à la valeur d'acceptation, le lot est accepté; autrement, le lot est rejeté.
- Dans le cas d'un produit canadien, si le lot est rejeté en fonction du plan d'échantillonnage approprié en raison de défauts attribuables à une mauvaise transformation du produit, le lot peut être trié et réinspecté selon le même plan d'échantillonnage qu'auparavant. Cependant, aux fins de réinspection, chaque sous-échantillon à examiner doit être constitué de 20 % du produit que renferme l'unité d'échantillonnage correspondante.

**Programme de réinspection de la volaille
Pour les carcasses et morceaux de volaille fraîche et congelée**

E.6.5.3 Carcasses ou morceaux de volaille emballés dans des contenants combos

- Conformément au tableau E.8.1, au moins 13 contenants combos du lot doivent être échantillonnés au hasard (un contenant combo plein pèse environ 1 000 kg). Si le lot comprend moins de 13 contenants combos, chaque combo doit alors être inspecté.
 - Le contenant combo doit être suffisamment tempéré pour permettre une inspection de l'échantillon représentatif.
 - Prélever un sous-échantillon* représentatif de 50 kg sur chaque contenant combo sélectionné (pour les méthodes d'échantillonnage aléatoire, se référer à la sous-section 10.4.6(9) du chapitre 10 de ce manuel).
 - Dans chaque contenant combo, examiner les carcasses ou les morceaux de volaille à l'égard des défauts; s'ils en comportent, déterminer s'il s'agit de défauts mineurs, majeurs ou critiques, comme il est indiqué à la section E.7 « Critères de classification des défauts applicables aux carcasses et aux morceaux de volaille ». *Tout défaut critique entraîne le rejet du lot. Si un sous-échantillon comporte au moins cinq défauts majeurs, dix défauts mineurs ou toute combinaison de dix défauts mineurs et majeurs, le contenant combo correspondant est considéré comme étant non conforme.*
 - Au moyen de la valeur d'acceptation (Ac) correspondant au nombre de contenants combos dans le lot, déterminer l'acceptabilité du lot selon le nombre d'unités d'échantillonnage non conformes. Si ce nombre est égal ou inférieur à la valeur d'acceptation, le lot est accepté; autrement, le lot est rejeté.
 - Dans le cas d'un produit canadien, si le lot est rejeté après que l'on ait suivi les étapes décrites précédemment en raison de défauts attribuables à une mauvaise transformation du produit, le lot peut être trié et réinspecté en suivant les mêmes étapes. Cependant, aux fins de réinspection, le sous-échantillon sélectionné sur chaque combo doit avoir un poids deux fois plus élevé que le poids initial, et les critères d'acceptation du lot doivent être adaptés en proportion.
- * Si on sélectionne un contenant combo non rempli à pleine capacité, prélever pour l'inspection un échantillon représentatif correspondant à 5 % du poids du combo. *Tout défaut critique entraîne le rejet du lot. Si le sous-échantillon comporte au moins d défauts majeurs, 2d défauts mineurs ou toute combinaison de 2d défauts (majeurs et mineurs), le contenant combo sera considéré comme étant non conforme.*

$$d = \frac{\text{poids unitaire du combo (kg)}}{200}$$

Nota : d et 2d sont arrondis au prochain nombre entier.

Pour les carcasses et morceaux de volaille fraîche et congelée

E.7 Critères de classification des défauts applicables aux carcasses et aux morceaux de volaille

TYPE	DESCRIPTION	CLASSIFICATION
Dégradation du produit		
• Odeurs	Odeurs atypiques persistantes et distinctes.	Critique
• Couleur	Couleur verdâtre distincte.	Critique
• Limon	Viande humide et visqueuse à l'aspect gélatineux. <u>Remarque</u> : Certaines méthodes d'habillage (échaudage léger et abattage rituel) peuvent donner à des carcasses salubres un aspect collant au touché; cette caractéristique ne correspond pas au limon aux fins du ce programme.	Critique
Insalubrité du produit		
• Matières étrangères	Matières étrangères > de 3 mm entraîne le rejet du lot comme par exemple: - verre, bois, métal, etc.	Critique
	Matières étrangères couvrant une surface > de 25 mm dans sa plus grande dimension comme par exemple : - graisse, plumes non attachées, contamination biliaire, sac embryonnaire, contenu du jabot, ingesta, souillures ou taches trop nombreuses pour être dénombrables) - la rate et/ou une vésicule biliaire entière.	Majeur
	Matières étrangères couvrant une surface ≤25 mm dans sa plus grande dimension comme par exemple : - graisse, plumes non attachées, contamination biliaire, sac embryonnaire, contenu du jabot, ingesta, souillures ou taches trop nombreuses pour être dénombrables) - partie de rate et/ou de vésicule biliaire.	Mineur
• Poils	Chaque incidence de 26 poils ≥ à 6 mm dans un sous-échantillon, compte pour un défaut	Mineur
• Matières fécales	Toute matière (solide, liquide ou tache) provenant du tractus gastrointestinal inférieur.	Critique
• Pathologie	Tout signe de lésions pathologiques telles que cellulite/salpingite, tumeurs, aérosacculite, péritonite.	5 défauts majeurs
• Autres	Lésions, gales ou tissus inflammatoires > de 13 mm dans leur plus grande dimension ou groupes de petites lésions à proximité immédiate couvrant une surface > de 13 mm.	Majeur
	Lésions, gale ou tissus inflammatoires mesurant de 3 à 13 mm dans leur plus grande dimension.	Mineur

Pour les carcasses et morceaux de volaille fraîche et congelée

E.7 Critères de classification des défauts applicables aux carcasses et aux morceaux de volaille (suite)

Mauvaise transformation du produit		
• Contusions	Contusion de couleur noire ou verte, > de 25 mm dans sa plus grande dimension.	Majeur
	Contusion de couleur noire ou verte, mesurant de 6 à 25 mm dans sa plus grande dimension.	Mineur
	Contusion, autre que de couleur noire ou verte, > de 13 mm	Mineur
	* Ne pas compter comme des défauts les contusions de très petites dimensions (moins de 13 mm – pièce de dix sous) autre que de couleur noire ou verte, et les légères rougeurs de la peau.	
• Poumon	Portion \geq à 6 mm.	Mineur
• Trachée	Toute portion identifiable	Mineur
• Glande uropygienne	Fragment(s) reconnaissable(s) de un ou des deux lobes uropygiens.	Mineur
• Kystes du bréchet	Nodules enflammés, remplis de fluides ou de pus.	Mineur
• Fractures ouvertes	Toutes fractures ouvertes à l'exclusion de la cage thoracique.	Mineur
• Mutilation	Mutilation importante.	Mineur
• Bourse de Fabricius	Bourse de Fabricius ou partie identifiable de celle-ci.	Mineur
• Jabot	Tout jabot complet.	Majeur
	Toute portion du jabot incluant la muqueuse.	Mineur
• Intestin / cloaque	Toute portion identifiable de l'intestin ou du cloaque.	5 défauts majeurs
	Toute portion identifiable de l'oesophage, de l'estomac glandulaire ou du gésier.	Mineur
• Patte longue	Recouvrement complet de l'articulation tibio-tarsienne avec \geq de 3mm (les deux condyles sont recouverts).	Mineur

Pour les carcasses et morceaux de volaille fraîche et congelée

E.7 Critères de classification des défauts applicables aux carcasses et aux morceaux de volaille (suite) (suite)

Mauvaise transformation du produit (suite)		
• Reins ou testicules/ovaires	Dans le cas de poulets pesant plus de 2 kg ou de canards pesant plus de 3 kg.	Mineur
• Organes reproducteurs	Dans le cas de poules de réforme.	Mineur
• Os	Dans le cas de morceaux désossés Tout os > que 1 cm Tout os de 3 mm à 1 cm.	Majeur Mineur
• Plumes ou sicots	- 25 mm ou moins (chaque multiple de 8 compte pour un défaut)	Mineur
	- plus de 25 mm (chaque multiple de 2 compte pour un défaut)	Mineur
• Têtes	Dans les cas de carcasses habillées non désignées comme des carcasses avec « tête et pattes attachées ».	Majeur

E.8 Plans d'échantillonnage pour les carcasses et morceaux de volaille**E.8.1 Unité d'échantillonnage de moins de 4,5 kg**

NIVEAU U	TAILLE DU LOT (N)	TAILLE DE L'ÉCHANTILLON (n)	Ac
1	2 400 ou moins	13	2
2	de 2 401 à 15 000	21	3
3	de 15 001 à 24 000	29	4
4	de 24 001 à 42 000	48	6
5	de 42 001 à 72 000	84	9

E.8.2 Unité d'échantillonnage de 4,5 kg ou plus

NIVEAU U	TAILLE DU LOT (N)	TAILLE DE L'ÉCHANTILLON (n)	Ac
1	600 ou moins	13	2
2	de 601 à 2 000	21	3
3	de 2 001 à 7 200	29	4
4	de 7 201 à 15 000	48	6
5	de 15 001 à 24 000	84	9

E.8.3 Unité d'échantillonnage correspondant à un contenant combo

NIVEAU U	TAILLE DU LOT (N)	TAILLE DE L'ÉCHANTILLON (n)	Ac
1	2 ou moins	Tous	0
2	de 3 à 8	Tous	1
3	de 9 à 12	Tous	2
4	13 ou plus	13	2

**Programme de réinspection de la volaille
Pour les carcasses et morceaux de volaille fraîche et congelée**

E.9 Registre

Un exemplaire du registre de réinspection de la volaille est disponible à l'annexe F du présent chapitre

E.10 Exemples**E.10.1 Carcasses ou morceaux de volaille emballés dans des boîtes ou des bacs de manutention****Exemple 1 - Boîtes de 17 990 kg de carcasses de poulet entier emballées dans des boîtes de 18 kg.**

- Le nombre de boîtes dans le lot est de 1 000.
- Le poids net d'une boîte est de 18 kg; par conséquent, utiliser le niveau d'échantillonnage 2 du tableau E.8.2.
- Le plan d'échantillonnage indique que, pour un lot de 1 000 boîtes, la taille de l'échantillon est de 21 boîtes.
- Choisir les 21 boîtes au hasard dans le lot.
- Les 21 boîtes doivent être suffisamment décongelées pour permettre l'inspection.
- Choisir un sous-échantillon représentatif constitué de 10 % du produit de chaque boîte, soit une carcasse pesant 1,8 kg ou le plus petit nombre de carcasses pesant ensemble 1,8 kg.
- Dans chaque sous-échantillon, examiner les carcasses à l'égard des défauts et déterminer s'il s'agit de défauts critiques, majeurs ou mineurs, conformément aux « Critères de classification des défauts applicables aux carcasses et aux morceaux de volaille » annexés au présent document.
- Supposons que l'inspection révèle les défauts suivants :
 - Boîte n° 3 – 1 défaut majeur
 - Boîte n° 8 – 1 défaut mineur
 - Boîte n° 12 – 1 défaut mineur
 - Boîte n° 15 – 1 défaut majeur et 2 défauts mineurs
 - Boîte n° 20 – 2 défauts mineurs
- Dans ce cas, les boîtes n^{os} 3, 15 et 20 sont considérées comme étant non conformes, car leurs sous-échantillons comportent au moins 1 défaut majeur, deux défauts mineurs ou les deux.
 - Selon la valeur d'acceptation (Ac), égale à 3, ce lot devrait être accepté, car 3 unités d'échantillonnage non conformes sont permises dans l'échantillon choisi au hasard de 21 boîtes.
- Si l'inspecteur estime qu'il est nécessaire de prélever sur le lot un échantillon de plus grande taille, on devrait procéder à un échantillonnage aléatoire de 29 boîtes aux fins d'inspection. Suivant le classement des défauts détectés conformément à la démarche décrite précédemment, une décision devrait être prise sur l'acceptabilité du lot selon la valeur d'acceptation correspondante, égale à 4.

**Programme de réinspection de la volaille
Pour les carcasses et morceaux de volaille fraîche et congelée**

E.10.2 Carcasses ou morceaux de volaille emballés dans des contenants combos**Exemple 1 - Cinq contenants combos de carcasses de volaille (environ 1 000 kg par contenant combo).**

- Les contenants combos doivent être suffisamment décongelés pour permettre l'inspection.
- Prélever un échantillon représentatif de 50 kg sur chaque combo.
- Examiner les carcasses à l'égard des défauts; s'ils en comportent, déterminer s'il s'agit de défauts critiques, majeurs ou mineurs, comme il est indiqué dans les « Critères de classification des défauts applicables aux carcasses et aux morceaux de volaille » annexés au présent document.
- Les résultats de l'inspection sont les suivants :
 - Combo n° 1 – 1 défaut critique, 1 défaut majeur et 4 défauts mineurs
 - Combo n° 2 – 3 défauts majeurs et 3 défauts mineurs
 - Combo n° 3 – 5 défauts majeurs et 8 défauts mineurs
 - Combo n° 4 – 2 défauts majeurs et 12 défauts mineurs
 - Combo n° 5 – 4 défauts majeurs et 9 défauts mineurs
- Conformément aux valeurs d'acceptation et de rejet, les contenants combos n^{os} 1, 3, 4 et 5 seraient rejetés, car ils dépassent les valeurs d'acceptation de 0 défaut critique, de 4 défauts majeurs et de 9 défauts mineurs ou d'une combinaison de 9 défauts majeurs ou mineurs.
- Conformément au tableau E.8.3, le nombre maximal de contenants combos non conformes permis est de 1. Dans cet exemple, le lot serait rejeté, car 4 combos non conformes ont été trouvés. Le lot serait aussi immédiatement rejeté car on y aurait décelé un défaut critique.

Exemple 2) Un contenant combo de morceaux de volaille (500 kg)

- Le contenant combo doit être suffisamment décongelé pour permettre l'inspection.
- Étant donné que l'unité d'échantillonnage est de moins de 1 000 kg, prélever un échantillon représentatif équivalent à 5 % du poids total du combo.
- La taille de l'échantillon est de $500 \text{ kg} \times 0,05 = 25 \text{ kg}$.
- Examiner les morceaux de volaille à l'égard des défauts; s'ils en comportent, déterminer s'il s'agit de défauts critiques, majeurs ou mineurs, comme il est indiqué dans les « Critères de classification des défauts applicables aux carcasses et aux morceaux de volaille » annexés au présent document. Les résultats sont les suivants : 1 défaut majeur et 4 défauts mineurs.
- Calculer les critères d'acceptation et de rejet en utilisant la formule figurant à la section E.6.5.3 du présent document. Le nombre de défauts majeurs permis est de 2,5 (500 kg divisé par 200), arrondi à 3. Le nombre de défauts mineurs permis est de 5 (2 fois 2,5).
- Pour cet exemple, l'échantillon est accepté, car les défauts détectés ne dépassent pas les valeurs d'acceptation correspondant à 3 défauts majeurs, à 5 défauts mineurs ou à une combinaison de 5 défauts majeurs et mineurs.