

**SAIGNEE**

Objectif Qualité : Élever la blancheur de la chair

Elle s'effectue sur des poissons vivants, immédiatement après la mise à bord

Par sectionnement d'arcs branchiaux

Espèces : Bar, Lieu, Cabillaud



Par incision à la base de la queue

Espèces : Barbue, Turbot



Condition Optimale : Utilisation d'un couteau propre et aiguisé

**EVISCERATION**

Objectif Qualité : Éviter la dégradation de la chair

L'intégralité des viscères est retirée, le plus rapidement possible. L'incision de la chair est nette

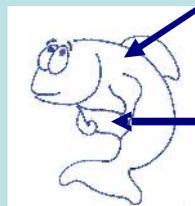


Conditions Optimales : Utilisation d'un couteau propre et aiguisé  
Utilisation d'une tablette d'éviscération  
Utilisation de bacs spécifiques pour les viscères  
Utilisation de paniers spécifiques « poissons éviscérés »

**LAVAGE**

Objectif Qualité : Éliminer déchets et bactéries

Élimination, avec de l'eau de pleine mer, des déchets, du sang, des restes de viscères et de 80 à 90% des bactéries présentes naturellement sur les poissons



Peau : jusqu'à 100 millions de bactéries / cm<sup>2</sup>

Intestins : jusqu'à 1 milliard de bactéries / g



Conditions Optimales : Pression de l'eau et agitation des paniers modérées  
Lavage des cavités abdominales des poissons éviscérés

**EGOUTTAGE**

Objectif Qualité : Éviter la décoloration de la peau

L'eau en surface et dans la cavité abdominale du poisson est éliminée

Conditions Optimales : Utilisation de paniers ajourés pendant un délai suffisant

