



REGLEMENTATION : HYGIENE ALIMENTAIRE

3.1 OEUFS ET OVO PRODUITS

Fiches produit

Exemples de dangers à maîtriser :

Les salmonelles (essentiellement *Salmonella* interdus et *Salmonella typhimurium*) sont les bactéries pathogènes responsables du plus grand nombre d'épidémies en France. Les aliments (pas ou peu cuits) les plus souvent incriminés sont les viandes, les volailles, les œufs, le lait cru, les glaces et les fruits de mer.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

Acheter de manière exclusive des œufs de poule emballés provenant de centres agréés (numéro de centre, date de conditionnement). Pour la traçabilité, conserver le code figurant sur les œufs ou la boîte.

Ne jamais acheter ou utiliser des œufs dont la coquille est fêlée ou qui présente des traces de sang ou de fiente. La coquille doit toujours être propre et intacte.

En cas de doute sur la fraîcheur, ne pas utiliser l'œuf en question.

Ne jamais nettoyer les œufs avant stockage (élimination de la barrière naturelle protectrice).

Eviter le plus possible le contact de l'œuf avec l'extérieur de la coquille. De même, éviter impérativement de séparer le blanc du jaune à travers les doigts.

Bien cuire les préparations à base d'œuf.

Préconisations :

Conserver les œufs, de préférence au réfrigérateur, avec le principe de « premier entré, premier sorti ». En cas de stockage au réfrigérateur, ne sortir que la quantité d'œufs nécessaire à la préparation du repas (éviter les variations de température qui augmentent la porosité de la coquille).

Les omelettes doivent être servies bien cuites, non baveuses.

Privilégier la mayonnaise industrielle en tube qui se conserve mieux.

Les préparations maison à base d'œufs crus (mayonnaise, mousse au chocolat, etc.) sont déconseillées. Elles doivent être réalisées le plus près possible du moment de la consommation et être conservées au froid, ainsi que les préparations destinées à y être incorporées (macédoine, etc.).

Cas particuliers

Les œufs cuits durs sont transportés dans leur coquille pour un pique-nique.

Si on prépare une mayonnaise maison dans le but d'une consommation immédiate, il est conseillé d'incorporer un trait de vinaigre ou de jus de citron qui rend le milieu acide et donc moins propice au développement bactérien.