

# 01 Les matières premières

## 1.4 Œufs crus (en coquille)

Les œufs peuvent être contaminés par des salmonelles. Les salmonelles sont des bactéries pathogènes qui peuvent contaminer certains aliments. Pour les œufs, les germes pathogènes se trouvent le plus souvent à la surface des coquilles. Des œufs fissurés, fêlés ou nettoyés (enlèvement de la couche protectrice) rendent possible le transfert de germes pathogènes à l'intérieur des œufs. En cas de formation de condensation sur la surface de la coquille, le transfert de germes vers l'intérieur se voit favorisé, et ce notamment en cas de variations de températures (p.ex. en les sortant du réfrigérateur). Les œufs sont susceptibles de contaminer d'autres produits. L'intérieur des œufs peut être contaminé par le contact avec les mains.

### DÉMARCHE À SUIVRE

- ne jamais utiliser des œufs fissurés ou fêlés (sauf en cas de préparation de produits cuits) ;
- ne jamais laver les œufs ;
- en cas de conservation en enceinte réfrigérée, ne sortir que la quantité nécessaire à la préparation immédiate ;
- conserver les œufs en enceinte réfrigérée (< +4°C), séparés des autres produits (dans une boîte fermée hermétiquement) ;
- bien se laver les mains avant et après cassage des œufs ou manipulation des cartons ou palettes ayant comporté des œufs ;
- bien nettoyer et désinfecter les machines, ustensiles et plans de travail avant et après utilisation ;
- n'utiliser que des œufs frais pour toute préparation de produits sensibles comme p.ex. des mayonnaises (sans cuisson ultérieure) ; le cas échéant utiliser de préparations d'œuf liquide pasteurisé pour les préparations à risque ;
- des œufs cassés, coquilles sont à éliminer.