

PROTOCOLE D'UTILISATION DES ŒUFS EN COQUILLE

Il est préconisé d'utiliser des ovoproduits.
Cependant, si l'utilisation de tels produits n'est pas possible,
alors il vous faudra respecter les points suivants :



1 ORIGINE DES ŒUFS



N'utiliser que des œufs
ayant été marqués et possédant
une étiquette.



Refuser les œufs
sales ou fêlés.



Scanner les étiquettes
sur « e-pack hygiène »
dans traçabilité produit.



2 STOCKAGE DES ŒUFS



- Dans une chambre froide positive, sauf s'ils sont utilisés rapidement.
- La chambre réfrigérée de stockage des œufs ne doit contenir que les denrées alimentaires dites « sales », comme les légumes et fruits non lavés ou les matières premières emballées.
- Stocker les œufs le plus bas possible de l'enceinte, sans être au sol.



3 UTILISATION DES ŒUFS



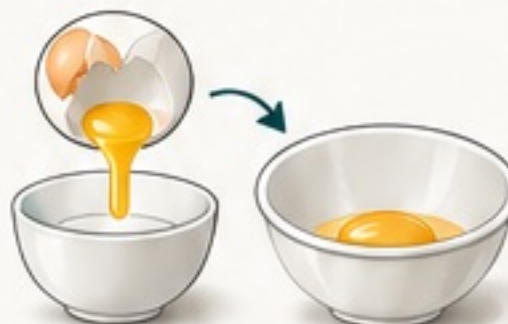
Ne pas laver
les œufs (avant ou
après le stockage).



Jeter
les œufs souillés.



Casser les œufs sur un
emplacement réservé
à cet usage, sinon réaliser
un nettoyage et une
désinfection immédiats.



Casser les œufs
dans un premier petit
récipient, avant de les
incorporer dans la
préparation principale.



Jeter immédiatement
les coquilles et les
alvéoles dans le récipient
à déchets puis se laver
aussitôt soigneusement
les mains.



4 PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS CRUS



Utiliser toujours
des œufs frais de
moins de 10 jours
(reste 18 jours avant
la DCR ou DLC).



Travailler le plus souvent possible
avec des ingrédients qui ont été
préalablement refroidis une nuit
entière entre 0 et +3°C,
sinon effectuer les préparations
à la dernière minute soit
30 minutes avant de consommer.



Ne garder
aucun reste
à base d'œufs
non cuits.



**L'HYGIÈNE
EST L'AFFAIRE
DE TOUS !**

RESPECTONS LES BONNES
PRATIQUES POUR
LA SÉCURITÉ DE TOUS.

LES BONS RÉFLEXES



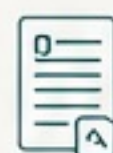
Tenue propre
et adaptée



Lavage régulier
des mains



Nettoyer et désinfecter
les surfaces
et le matériel



RÉFÉRENCE
Protocole BPH

MISE À JOUR
29/09/2021