

L'œuf : un aliment à risque

- **Fragile, responsable d'intoxications alimentaires, mauvais pour la santé... l'œuf a souvent mauvaise réputation. Mais comment pourrait-on s'en passer ? Il suffit de quelques précautions d'usage pour l'utiliser sans problème.**

C'est parce qu'ils sont très riches en éléments nutritifs que les œufs sont un excellent milieu de culture pour les bactéries. Mais cet aliment, d'apparence simple, a une structure très complexe : un film protecteur recouvre sa coquille poreuse, empêchant les germes d'y pénétrer. Mais si la poule est contaminée (par des salmonelles par exemple), l'œuf le sera également, qu'il soit extra-frais ou non. Et un œuf contaminé a le même aspect qu'un œuf non contaminé. Comment l'utiliser sans risques ?

- Se laver soigneusement les mains après le cassage des œufs.
- Refroidir rapidement, en cellule, les préparations à base d'œuf cuit (conservation de trois jours maximum).
- Les préparations à base d'œufs crus comme la mayonnaise ne peuvent être conservés que 24 heures au froid.

Les principes de précaution

- Choisir impérativement des fournisseurs agréés, qui pratiquent régulièrement des contrôles sanitaires sur leurs œufs.
- Vérifier les œufs à réception et refuser ceux dont la coquille est sale ou cassée
- Vérifier la propreté apparente des emballages.
- Contrôler à réception la date de conditionnement (un œuf est extra pendant 7 jours après la date de ponte).
- Stocker les œufs à l'écart des produits sensibles (plats cuisinés, produits finis, produits nus...).
- Éviter les variations de températures. L'œuf se conserve dans un local sec et frais, entre 8 et 15 °C. S'ils sont à une température inférieure au moment de la réception, ne pas rompre la chaîne du froid.
- Respecter la rotation des stock.
- Utiliser des œufs très frais et non fêlés pour les préparations sensibles : mayonnaise, mousses, œufs en gelée...
- Ne pas nettoyer les œufs pour qu'ils préservent leur pellicule protectrice.
- Ne déstocker que la quantité nécessaire pour le service.
- Ne pas casser les œufs sur les bords du récipient dans lequel on réalise la préparation mais les casser un à un, dans un autre contenant.
- En clarifiant les œufs, éviter le contact avec l'extérieur.
- Nettoyer et désinfecter le matériel après usage (fouets, clarifieuse...).



Pour bien les choisir, un numéro figure systématiquement sur l'œuf et/ou l'emballage :

- 0** : Œufs provenant de poules d'élevage biologique
- 1** : Œufs provenant de poules élevées en plein air
- 2** : Œufs de poules élevées au sol
- 3** : Œufs de poules élevées en cage

Un œuf contaminé a le même aspect qu'un œuf non contaminé. Pour l'utiliser sans problème, quelques principes de précaution sont à respecter.



Une question ? Blog des Experts 'Hygiène en fiches pratiques' sur www.lhotellerie-restauration.fr



**ROMY
CARRÈRE**

**LAURENCE
JAFFRÉ-LE
BOUQUIN**



Vos commentaires sur www.lhotellerie-restauration.fr

Un agriculteur possédant un petit poulailler me propose de me vendre des œufs frais pour le petit déjeuner de mon hôtel et pour mon restaurant. Est-ce possible ?

Laurence et Romy : Vous pouvez acheter des œufs à cet agriculteur uniquement s'il a un agrément, conformément au COHS (Contrôle officiel hygiénique et sanitaire), garantissant ainsi la qualité sanitaire du produit, et notamment l'absence de salmonelles.