

	Référence sommaire	Année : 2022
	2.10 Utilisation d'œufs en coquille	Auteur : Sébastien GENDRE
	PROTOCOLE D'UTILISATION DES ŒUFS EN COQUILLE	Version :
Observations :		<i>Pour affichage</i>
Source :	PMS du Lycée hôtelier Alexandre DUMAS - ILLKIRCH	

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 :

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,

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,

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.

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

