

## 2.10 UTILISATION D'ŒUFS EN COQUILLE

Les coquilles des œufs voire leurs emballages peuvent être une source de contamination pour d'autres denrées, notamment par la présence possible de salmonelles. La contamination de la préparation culinaire ou des mains de l'opérateur peut ensuite être amplifiée à une température favorable à la multiplication des salmonelles.

### QUELS ŒUFS EN COQUILLE UTILISER ?

Les œufs de poule font l'objet d'une réglementation européenne spécifique, qui définit notamment 3 catégories d'œufs selon leur usage possible. Seuls des œufs triés et classés en catégorie A peuvent être utilisés en restauration collective.

Le classement des œufs est également l'occasion de les marquer individuellement d'un numéro indiquant l'éleveur des poules. Le premier caractère décrit le mode d'élevage : 0 pour les élevages BIO, 1 pour les élevages de plein air, 2 pour les élevages au sol et 3 pour les élevages en cage. L'emballage indique également la date de consommation recommandée (DCR), égale à 28 jours après la date de ponte.

#### L'achat direct à la ferme d'œufs non classés est interdit.

Les œufs de cailles peuvent être utilisés mais ils ne font pas l'objet d'un classement préalable. Les œufs de cane, souvent contaminés par des Salmonelles, sont à éviter.

### COMMENT CONSERVER CES ŒUFS ?

Les œufs sont conservés dans leur emballage d'origine, fermé, qui assure une protection vis-à-vis de l'humidité. Il permet également de conserver les informations de traçabilité et la date de consommation recommandée.

Les œufs encore emballés sont placés en chambre froide positive. Le respect de cette température est très important si les œufs étaient déjà réfrigérés lors de la réception car les variations de température fragilisent leur coquille.

Durant leur stockage, les œufs sont entreposés dans une chambre froide dédiée au stockage des matières premières et à une place où ils ne peuvent pas contaminer d'autres denrées nues.

### COMMENT UTILISER LES ŒUFS EN COQUILLE ?

Chaque coquille est propre et intacte. Le lavage ou le brossage des œufs sont à proscrire car ils éliminent la

cuticule, une membrane protectrice. Les œufs fêlés, sales ou cassés ne sont pas utilisés.

Les œufs sont cassés à un emplacement spécifique, loin de toute manipulation de denrées sensibles. Pour éviter de contaminer l'intérieur du récipient qui va en recueillir le contenu, l'œuf à casser ne doit pas être frappé sur le rebord de ce contenant. Le contenu des œufs y est progressivement versé de manière à éliminer facilement les œufs qui présenteraient un aspect anormal (coloration, moisissure, etc.).

Après le cassage, l'opérateur jette les coquilles et, le cas échéant, les emballages dans les poubelles adaptées puis se lave les mains. Les matériels utilisés pour poser et casser les œufs en coquille (plan de travail, ustensiles) sont nettoyés et désinfectés au plus tôt.

Compte tenu de la présence possible de salmonelles, les œufs en coquille sont orientés vers une cuisson suffisante, c'est-à-dire un traitement thermique équivalent à un chauffage à cœur à plus de + 70 °C pendant au moins 5 minutes : œufs durs, pâtisseries salées et sucrées cuites à cœur (biscuits, quiches, etc.), omelettes cuites à cœur (non baveuses), sauces et crèmes pâtisseries.

Les préparations crues à base d'œuf en coquille (mayonnaise, mousse au chocolat) sont évoquées à la fiche 2.9 Préparations froides et aliments d'origine animale servis crus.

### LES ŒUFS, UN ALLERGÈNE À DÉCLARATION OBLIGATOIRE

Toute incorporation d'œufs (en coquille ou sous forme d'ovoproduit) dans une préparation culinaire doit être enregistrée et faire l'objet d'une information du consommateur final (voir la fiche 1.10 Allergènes). En outre, les mesures détaillées dans cette fiche visant à prévenir les risques de contamination croisée par des salmonelles permettent également de limiter le risque de contamination involontaire des autres préparations culinaires par cet allergène.

### QUELLE TRAÇABILITÉ ?

Les informations spécifiques à relever pour assurer la traçabilité des œufs en coquille sont :

- l'identifiant du centre d'emballage,
- la date de consommation recommandée (DCR).

Plus de détails sont présentés dans la fiche 4.2 Traçabilité.

#### Pour aller plus loin :

- Règlement (CE) n° 853/2004 du 19 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, annexe III, section X
- Règlement (CE) n° 589/2008 du 23 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs