

Procédure d'utilisation des œufs en coquille

Approvisionnement

Seuls les œufs de poule conditionnés dans les centres agréés peuvent être utilisés.

- **Sur l'emballage** : le numéro du centre d'emballage, la DCR, la date de ponte, le calibre, la catégorie et le mode d'élevage
- **Sur l'œuf lui-même** : la DCR (Date de Consommation Recommandée) et le code comme décrit ci-dessous :



Ce code précise le mode d'élevage des animaux par bâtiment au travers du premier chiffre du code :

- 0 = bio
- 1 = plein air
- 2 = au sol
- 3 = en cage

1

Le code FR indique que les œufs sont produits en France et ont bénéficié du plan de lutte vis-à-vis de S. Enteritidis et S. Typhimurium qui y est en place

FR

Zone codée représentant l'exploitation (établissement)

AAA

Code correspondant au n° de chaque bâtiment

01

Focus : objectif Région

La Région exige à minima que 100% des œufs soient issus de poules élevées en plein air (Code 1 ou 0) : sont concernés les œufs coquilles, œufs durs, coule d'œufs, omelettes, etc..

Le stockage

- Le stockage doit se réaliser en chambre froide positive BOF selon le principe PEPS (Premier Entrée, Premier Sorti)
- Le stockage devra être organisé selon la date de ponte et/ou de consommation recommandée

Contrôle à réception

- L'état du véhicule de livraison (propre et en bon état d'entretien)
- La température à réception du camion et des produits (thermomètre laser) - entre 0 et 4°C
- Les emballages et les coquilles doivent être propres et intacts
- **En cas d'œuf cassé, l'intégralité du conditionnement doit être refusé**
- La traçabilité (date et code) doit être annotée sur le bordereau de réception
- Conserver l'étiquette avec la date de ponte et la date de consommation

Procédure d'utilisation

- Attention : se laver et se désinfecter les mains avant l'utilisation de l'œuf coquille et après chaque phase de l'utilisation
- Nettoyer et désinfecter les plans de travail avant et après chaque manipulation
- **Ne jamais laver les œufs. Un œuf souillé à l'extérieur doit être jeté**
- Casser les œufs 1 par 1
- Regrouper les œufs par 10 dans un récipient avant de les verser dans le contenant
- Au bout de 100 œufs, renouveler le récipient ; se laver et se désinfecter les mains

Stockage des préparations à base d'œufs en coquille

- Les préparations crues à base d'œuf coquille ou cuites en dessous de 63°C (mayonnaise, mousse au chocolat, crème anglaise...) sont vivement déconseillées
- Les omelettes devront être suffisamment cuites (à +63°C à cœur) et devront être réalisées en flux tendu, au plus près de la distribution
- Les préparations destinées à être consommées froides ou conservées par réfrigération doivent être refroidies rapidement puis stockées entre 0 et 3°C.
- Les plats chauds doivent être maintenus à +63°C jusqu'au service.

- **Tout œuf suspect sera éliminé pour ne pas contaminer la préparation.**
- **Si une coquille d'œuf tombe dans les œufs cassés : éliminer l'intégralité du contenu du récipient.**
- **Tous les restes d'œufs cassés non utilisés doivent être éliminés immédiatement.**

Ces plats devront être consommés le jour même sauf les œufs durs en J+1.