



Avril 2023

---

## Les plats crus : Conseils de fabrication

---

### Salmonelles et œufs

Les œufs crus peuvent parfois contenir des salmonelles. Dans un aliment, les bactéries responsables d'infections intestinales sont dangereuses pour la santé, si l'aliment n'est pas correctement préparé avant d'être consommé (cuisson au four, à l'eau ou à la poêle).

Les salmonelles provoquent des nausées, des vomissements, une forte diarrhée et de la fièvre. Un stockage inadapté permet aux bactéries de se multiplier.

Les salmonelles peuvent déjà présenter un nombre très élevé de germes au moment de la ponte. Un œuf frais n'est donc pas forcément un œuf sûr !

### Recommandations :

- Conserver les œufs de préférence au frais. Les œufs réfrigérés ne doivent en aucun cas être conservés longtemps en dehors du réfrigérateur.
- Les plats à base d'œufs ou contenant des œufs crus doivent être suffisamment chauffés. Selon le produit, une température à cœur de 62° à 72°C doit être atteinte avec un temps de maintien correspondant. S'il n'est pas possible de respecter les BPF (bonnes pratiques de fabrication) de manière sûre, il faut utiliser des produits à base d'œufs pasteurisés.
- Préparer le tiramisu, les mousses, les crèmes, le sabayon, les spaghettis à la carbonara, la mayonnaise, le tartare de bœuf et les sauces à salade uniquement avec des masses d'œufs pasteurisées.
- Afin d'éviter des conséquences pathologiques dangereuses, les aliments à base d'œufs crus ne doivent en aucun cas être remis à des enfants en bas âge, des personnes âgées, des malades, des personnes convalescentes ou immunodéprimées.
- Pour les œufs au plat et les œufs de trois minutes, seuls les œufs frais sont utilisables.
- Les ovoproduits sont des produits sensibles, ils sont à conserver selon les directives du fabricant.
- Après avoir manipulé des œufs crus, il convient de nettoyer soigneusement tout ce qui est entré en contact avec eux. N'oubliez pas de vous laver les mains !

