



Conseils pour manipuler en toute sécurité les œufs provenant d'élevage de basse-cour

L'élevage de volailles de basse-cour (ou poulailler en milieu urbain) présente de nombreux avantages, notamment celui d'avoir des œufs frais, mais il est important de savoir que même les oiseaux en bonne santé et leurs œufs peuvent être porteurs de germes, comme *Salmonella*, qui peuvent provoquer des maladies gastro-intestinales. Consommez uniquement les œufs provenant d'oiseaux en bonne santé et suivez ces conseils pour manipuler les œufs de volailles de basse-cour afin de demeurer en toute sécurité.

Le nettoyage à sec est préférable

Nettoyez les œufs avec un matériau propre, sec et légèrement abrasif (par exemple un chiffon, une brosse, une serviette en papier ou une ponceuse à œufs) et jetez les œufs avec des débris qui ne peuvent pas être adéquatement nettoyés.

Évitez de laver les œufs avec de l'eau, car cela pourrait endommager la couche protectrice de la coquille, ce qui pourrait faire pénétrer les germes dans l'œuf.

Un poulailler propre = des œufs propres

Gardez les poulaillers et les enclos propres et ramassez les œufs deux fois par jour. Les nichoirs contenant des excréments augmentent le risque de présence de germes sur et dans l'œuf. Séparez les œufs propres de ceux qui sont sales et jetez les œufs craqués ou sales (couverts d'excréments).



Lavez-vous les mains avec de l'eau et du savon pendant au moins 20 secondes avant et après avoir manipulé des œufs ou utilisez un désinfectant pour les mains (au moins 60 % d'alcool) si du savon et de l'eau ne sont pas disponibles.



Désinfectez tout l'équipement après avoir nettoyé vos œufs

Utilisez une nouvelle solution désinfectante à chaque fois que vous nettoyez l'équipement, par exemple 5 cuillères à café d'eau de Javel domestique à concentration normale pour chaque 2 litres d'eau. Laissez l'équipement sécher complètement à l'air.



Réfrigérez les œufs après les avoir nettoyés

Conservez les œufs côté pointu vers le bas afin de les garder frais plus longtemps. Les œufs peuvent être conservés au réfrigérateur pendant 3 à 4 semaines.



Si vous choisissez de laver les œufs à l'eau, utilisez :

1. **De l'eau propre** et potable. Si nécessaire, utilisez un détergent pour laver les œufs selon les instructions du fabricant.
2. **De l'eau plus chaude que l'œuf, mais pas trop chaude.** Assurez-vous que les œufs soient à température ambiante et nettoyez-les avec de l'eau tiède. N'utilisez pas d'eau froide, car cela peut faire pénétrer des germes dans l'œuf à travers les pores de la coquille.
3. **De l'eau courante, ne faites jamais tremper les œufs.** Séchez les œufs rapidement et soigneusement après les avoir nettoyés avec un chiffon propre ou une serviette en papier.

