

---

# L'HYGIENE

## en restauration commerciale

---

# Oeufs



- les œufs doivent obligatoirement provenir d'un centre emballage agréé
  - date de conditionnement sur l'emballage
  - code du bâtiment de ponte inscrite sur la coquille.
  - Proscrire les œufs de cane.
- les œufs doivent avoir une coquille propre et intacte
- Mesures préventives:
  - Lavage des œufs proscrit
  - stockage en chambre froide (impérative si réception en aliment frais)