



*Liberté • Égalité • Fraternité*

**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

PREFECTURE DES PYRENEES-ATLANTIQUES

## SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS DOSSIER ŒUFS



**CETTE NOTE NE REMPLACE PAS LES TEXTES RÉGLEMENTAIRES QUI SEULS FONT RÉFÉRENCE**

---

Direction Départementale de la Protection des Populations  
2, rue Pierre BONNARD - CS70590

64010 PAU CEDEX

Tél: 05.43.41.33.80

Fax: 05.59.02.89.62

Courriel : [ddpp@pyrenees-atlantiques.gouv.fr](mailto:ddpp@pyrenees-atlantiques.gouv.fr)

Site internet : <http://pyrenees-atlantiques.gouv.fr>

**DOCUMENT D'AIDE POUR LA PARTIE HACCP  
DES PETITS CENTRES D'EMBALLAGE D'ŒUFS**

**Les établissements que l'on peut qualifier de « petits établissements » correspondent globalement à des petits élevages de poules pondeuses, traitant moins de 3000 œufs par jour et avec un seul mode d'élevage (voire deux modes d'élevage différents).**

**Les dangers doivent être identifiés selon leur nature :**

- biologique : germes pathogènes (**salmonella**, campylobacter), parasites, toxines
- chimique : résidus de nettoyage, résidus médicamenteux (anticoccidiens, sulfamides, nitrofuranes, chloramphénicol...), substances toxiques utilisées dans l'entreprise (antiparasitaire, rodenticides, autres...), contaminants de l'environnement et de l'alimentation des poules (en particulier en élevage « plein air et bio », les pesticides, les dioxines et PCB...), radioactivité, allergènes...
- physique : corps étrangers présentant un danger pour la santé (plumes, fientes).

Les différents dangers sont à classer en 3 types : **contamination initiale, multiplication (ou développement), survie (ou persistance).**

**Pour chacune des étapes de fabrication (selon votre diagramme), on identifie toutes les sources potentielles de danger (contamination, recontamination, multiplication ou survie) en utilisant la méthode des 5M :**

- Matière première : élevage d'origine (suivi élevage, ordonnances vétérinaires et temps d'attente), gestion des contaminants en élevage plein air (présence d'insecticides, utilisation de produit bénéficiant d'une autorisation de mise sur le marché poules pondeuses...), suivi charte sanitaire (chiffonnettes, entretien élevage, hygiène du ramassage...) , identification des œufs (collecte des œufs pondus du jour).
- Milieu : hygiène de l'environnement (résidus de nettoyage et rodenticides, respect des modes d'emploi, fiche de sécurité...), variations des températures des locaux de stockage, gestion des stocks.
- Matériel : équipements, ustensiles (non-conformité, maintenance).
- Main d'œuvre : (le personnel) hygiène, santé, tenue.
- Méthode : (Bonnes pratiques d'hygiène) organisation du travail, technique de tri (œufs cassés, fêlés et sales), technique de mirage (mesure hauteur de la chambre à air, anomalies à détecter par transillumination...), procédure de nettoyage-désinfection, marquage et protection des œufs.

**L'entreprise doit identifier des points déterminants** (appelés aussi PrPo : pré-requis opérationnels) et/ou des CCP (CCP : points critiques par leur maîtrise), ou relevant des bonnes pratiques d'hygiène (BPH).

**Pour cela, il est souhaitable de présenter le tableau suivant :**

Etape (diagramme de fabrication)	Danger	Apport/Contamination Multiplication Survie	Causes (5M) - Matières - Milieu - Matériel - Main d'œuvre - Méthode	Mesures de maîtrise des dangers (renvoi à un document)	CCP PrPo ou BPH ?
---	--------	--	---	--	-------------------------------

Dans les centres d'emballage d'œufs, il n'existe pas de vrais CCP mais des points déterminants incontournables, c'est à dire des étapes au niveau desquelles une surveillance, des mesures correctives et des instructions détaillées doivent être mises en place.

**Les points déterminants** essentiellement identifiés dans les centres d'emballage d'œufs sont :

- **Contrôles à réception**, avec la surveillance de la prophylaxie Salmonella (quatre semaines après la mise en place des pondeuses, fréquence moyenne de dépistage en élevage toutes les 15 semaines...).
- **Tri des œufs** sales, fêlés et des œufs cassés (avant calibrage) > *Voir procédure annexée.*
- **Mirage des œufs** : hauteur de la chambre à air (6 mm maximum pour les œufs frais ou A et 4 mm pour les œufs Extra ou Extra frais) et anomalies détectées (taches de sang, coquille percée, fêlure, fissures, œuf « blanc » sans jaune...).
- **Suivi de la température** : thermomètre à lecture directe, seuil recommandé entre +5°C et +18°C, prise en compte des variations rapides (couple temps/température), présence de condensation sur la coquille.

### **Rythme des autocontrôles :**

**Dans les petits établissements, la surveillance des points déterminants, doit être à minima, en continu pour le mirage, la température, l'étiquetage et le marquage des œufs ;** mais une fois par semaine pour le calibrage.

Les petits établissements pourront n'enregistrer **que les résultats non-conformes.**

**Actions correctives sur le procédé** (Points déterminants) : chaque non-conformité doit être suivie d'actions correctives.

Ces actions correctives sur le procédé et parfois sur les produits, sont à prévoir en cas :

- De déclaration d'infection des salmonelloses aviaires (Salmonella Enteritidis et Salmonelle Typhimurium), avec blocage et isolement des œufs encore présents dans le centre d'emballage (traitement thermique éventuel), retrait-rappel et nettoyage et désinfection de l'élevage.
- De tri non-satisfaisant, avec une sensibilisation et une re-formation du personnel.
- De mirage non-satisfaisant, avec une re-sensibilisation du personnel et un réglage de l'intensité lumineuse et le suivi de sa maintenance.
- De marquage non-satisfaisant, avec un réglage de l'appareil et le suivi de sa maintenance.
- D'écarts de température (en l'absence de locaux climatisés), par une diminution de la date de durabilité minimale par exemple, par l'identification de la cause (locaux mal isolés, orientation des bâtiments, ventilation insuffisante...).

### **Procédures de vérification :**

Les éléments de vérification peuvent notamment être les suivants :

- Contrôle à réception des dépistages salmonelle dans l'élevage attenant (ou de l'élevage fournisseur).
- Mise en place d'analyses de surface, en ciblant de préférence le matériel en contact avec les œufs, permettant de vérifier l'efficacité du nettoyage et désinfection.
- Mise en place d'analyse de l'eau d'alimentation (au minimum une fois par an, au niveau du robinet le plus éloigné de l'arrivée d'alimentation du centre d'emballage).
- Mise en place d'une procédure de vérification du plan de lutte contre les nuisibles (contrôles périodiques).
- Mise en place d'une procédure de vérification des écarts de températures (en cas de températures extrêmes).
- Mise en place d'une procédure de vérification du bon fonctionnement des appareils (suivi de la maintenance), et en particulier du poste de mirage.

**L'exploitation des résultats de ces contrôles périodiques doit être effective.**

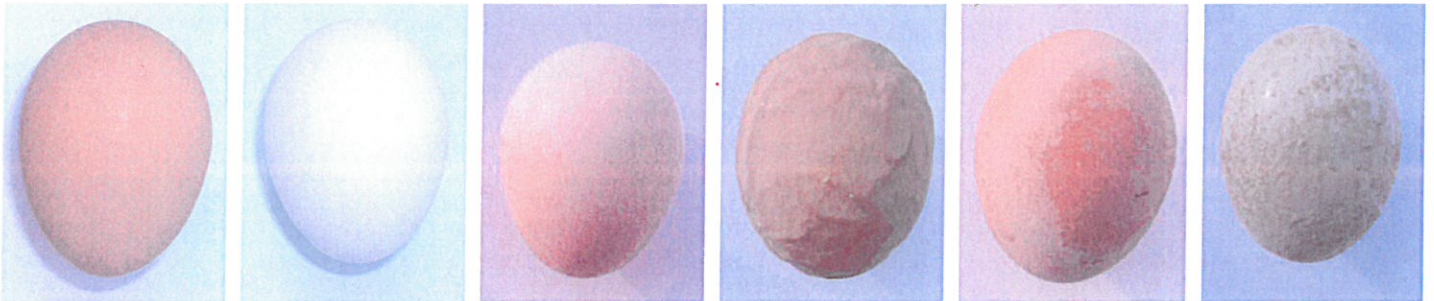
## Procédure de déclassement des œufs :

voir plaquette photographique

<b>Œufs B</b> Destinés à la transformation en ovoproduits dans une casserie titulaire d'un agrément sanitaire communautaire (et non pour les commerces de détail : pâtisseries, restaurateurs...)	<b>Œufs déclassés en sous-produits (déchets)</b>
<b>Œufs fêlés :</b> coquille abîmée mais sans rupture des membranes (œufs « non coulants »)  <b>Oeufs sales (&lt; 2% de la surface)</b> Œufs teintés, décolorés Œufs blancs Œufs déformés Œufs à coquille granuleuse	<b>Œufs cassés « coulants » :</b> coquille abîmée et membranes entraînant l'exposition de leur contenu  <b>Œufs très sales</b> Œufs moisissus Œufs mous ou sans coquille

	CLASSEMENT DES ŒUFS	

## Œufs destinés à l'alimentation humaine :



Œufs teintés

Œufs blancs

Début de ponte

Œufs déformés

Œufs décolorés

Œufs à coquille granuleuse

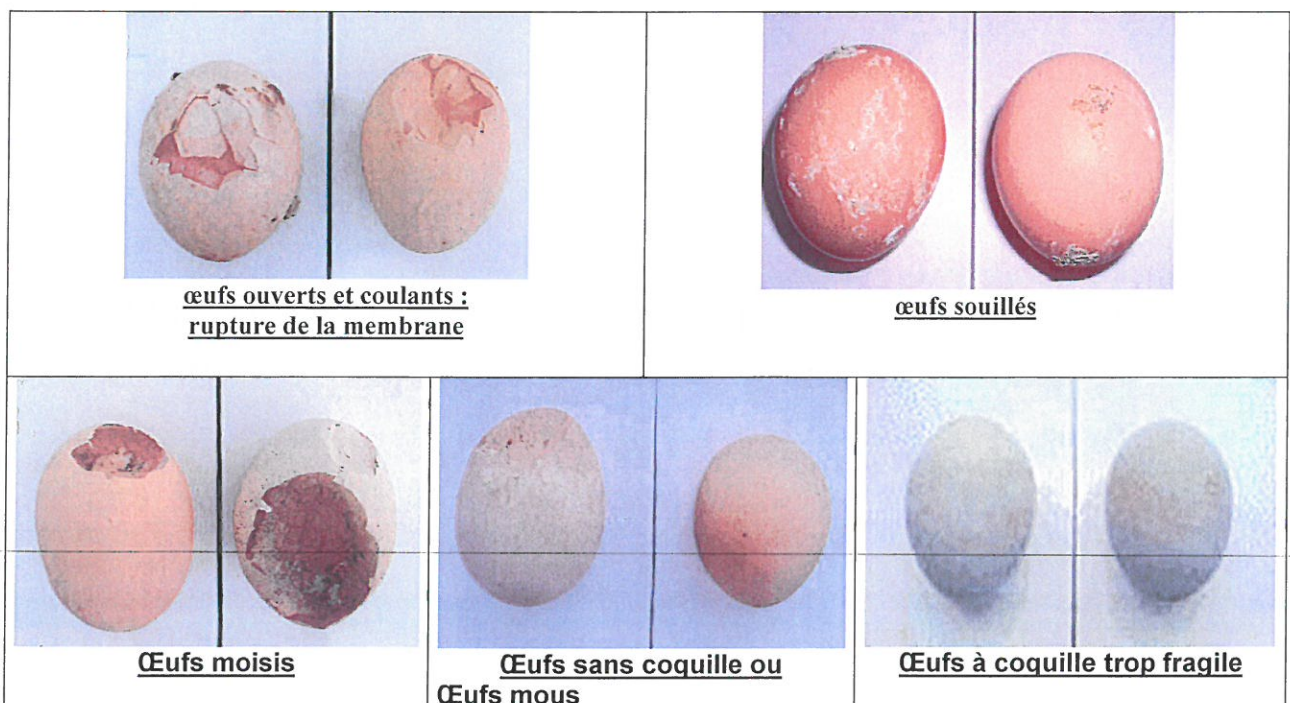
## Œufs tolérés en alimentation humaine après traitement : CATEGORIE B



Œufs fêlés mais membrane intacte

Traces de souillures (<2% de la surface)

## Œufs impropres à l'alimentation humaine :



Référentiel photographique : Annexe 1 "Etat de propreté des oeufs" (suite)

➤ Œufs déclassés non acceptable en casserie

