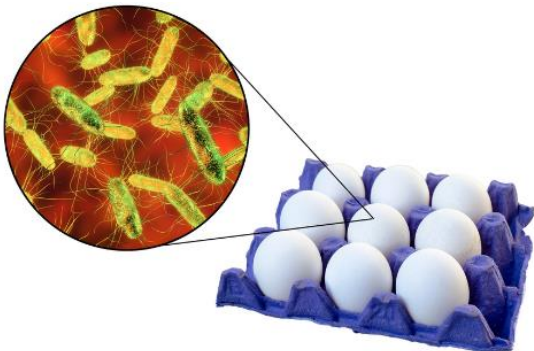


Restaurateur, combien de temps conserver une mayonnaise maison ?


Complète cet article avec les mots suivants :


La mayonnaise est un produit **très sensible** qui peut produire une **T.I.A.C** (toxi-infection alimentaire collective), c'est pourquoi il faut être très **vigilant**.

En effet, les œufs frais (en particulier leurs **coquilles**) peuvent être, lors du cassage des œufs, contaminés par les **salmonelles**. Et s'ils ne **subissent pas** de cuisson (comme la mayonnaise maison ou la mousse au chocolat par exemple), ils constituent un **risque pour vos clients**.




Quelques mesures préventives pour les professionnels de la restauration :

 Les œufs frais en coquille doivent provenir de centres de collecte et d'emballage **agrées** (interdiction d'utiliser les œufs de vos poules ni les œufs de la ferme sans marquage).

 Entreposer vos œufs dans une enceinte **réfrigérée** et pas dans le compartiment à œufs de la porte qui subit des variations de température à chaque ouverture.


Bonne pratique hygiène : ne pas oublier de contrôler chaque jour la température de l'enceinte réfrigérée.


 Utiliser les œufs frais uniquement lorsqu'ils sont propres et intacts et respectés les dates.

Repère : jaune d'œuf bombé et brillant et blanc ferme et non liquéfié.


 **Se laver les mains immédiatement après avoir manipulé des œufs crus.**

Pourquoi ? Car les mains peuvent être contaminées par les salmonelles qui seront transportées en d'autres points ou sur d'autres aliments.

 Nettoyer et **désinfecter** son poste de travail ainsi que le matériel ayant été en contact avec les œufs crus à la fin de l'opération.

 Attention à la traçabilité du produit ! Conserver les **étiquettes** pendant au moins 5 jours après utilisation (pour éventuellement remonter à la source des fournisseurs en cas de T.I.A.C.).

Pour une meilleure gestion et un gain de place, il est possible de prendre en photo les étiquettes pour la traçabilité.

 Bannir une conservation des produits à base d'œufs **crus** (ex : mayonnaise) au-delà d'un service !

Bonne pratique d'hygiène : détruire la production qui n'a pas respecté les limites critiques ou les tolérances.

 **Il est interdit de laver ou de brosser la coquille d'œuf (risque de fragilisation).**

Alors combien de temps conserver la mayonnaise maison ?

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène indique que la mayonnaise maison (ainsi que toute préparation à base d'œufs non cuite) doit être **consommée le jour même (24 h maximum)**.

Pas de mayonnaise préparée la veille pour le lendemain !

Vous pouvez préparer la mayonnaise le matin pour le service du midi à condition qu'elle soit filmée et **réfrigérée immédiatement après sa préparation entre 0°C et 3°C**.

Comme pour les autres produits, indiquer la date et l'heure de préparation avec un feutre alimentaire sur les contenants.

Les restes de mayonnaise sont à éliminer !

🗨 Attention : en cas de contrôle sanitaire, la DDPP vous demandera de détruire la mayonnaise préparée au-delà de 24h et/ou à plus de 3°C, et vous risquez un procès-verbal.



Petits conseils :

Contrôler la température de la mayonnaise au moment du **service**.

Vous utilisez plutôt des ovoproduits pour réaliser une mayonnaise maison ?

Ovoproduit (bouteille d'œufs liquides) : produit ayant subi un traitement **thermique** afin d'éliminer les salmonelles.

- Conservez-les au réfrigérateur.
- Vérifiez les dates limite d'utilisation.
- Indiquez la date d'ouverture sur la bouteille.
- Après ouverture, utiliser le reste du produit dans le délai indiqué sur l'étiquette.

L'utilisation d'ovoproduit présente un risque plus faible de TIAC.



J'espère que cet article vous a aidé à comprendre l'importance des bonnes pratiques d'hygiène pour vos clients.

Sources :

Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Restaurateur – les éditions des journaux officiels

HACCP Pratique - éditions BPI