

Aliment à risque

la mayonnaise

Cette sauce est généralement composée de jaunes d'œufs, d'huile, de moutarde, de vinaigre, de sel et de poivre. Il convient d'être particulièrement attentif à la qualité des matières premières et à l'hygiène des manipulateurs au cours des différentes étapes de fabrication et de stockage, dans la mesure où il n'y a aucune cuisson.

Les dangers possibles

Le danger vient surtout de l'œuf cru, excellent milieu de culture pour les bactéries. La poule peut également avoir été contaminée au départ, notamment par des salmonelles, contaminant ainsi l'œuf. C'est ensuite lors des manipulations qu'une contamination peut se faire (cuisinier qui tousse au-dessus de la mayonnaise, matériel sale, poussière, etc.).

Les principes de précaution

1 La réception des matières premières

- Ne pas utiliser d'œufs fêlés ou souillés.
- N'utiliser que des œufs de première fraîcheur ou des ovoproduits.
- Les jaunes d'œufs doivent avoir été transportés dans les conditions de température qu'exige leur conservation (précisée sur le conditionnement).
- Les œufs doivent impérativement provenir de fournisseurs agréés, régulièrement contrôlés.

2 Le stockage

- Les jaunes d'œufs pasteurisés, surgelés ou en poudre doivent être stockés à la température qu'exige leur conservation (précisée sur l'emballage).
- Les DLC et DLUO doivent être rigoureusement respectés.

3 La préparation : casser, clarifier, mélanger, battre

Pour prévenir les contaminations :

- nettoyer et désinfecter le plan de travail et les ustensiles avant utilisation ;
- se laver les mains avant et après le cassage des œufs frais ;
- casser les œufs au-dessus d'un autre récipient que celui utilisé pour la mayonnaise ;
- ne pas vider le contenu de la coquille avec le doigt ;
- la préparation doit se faire dans un environnement protégé : loin des poubelles, de la plonge, d'une fenêtre ouverte...

Le manipulateur doit veiller à bien se laver les mains après contact avec des œufs pour éviter de contaminer son environnement dans le cas où l'œuf serait porteur de salmonelles.

4 Le stockage de la mayonnaise

- Il convient de protéger la mayonnaise : film, couvercle...
- Elle doit être impérativement stockée au froid positif (4 °C) tout de suite après fabrication.

5 L'utilisation

Les délais pour son utilisation :

- 24 heures pour une mayonnaise à base d'œufs coquilles ;
- 2 à 3 jours maximum si la préparation est faite à partir d'ovoproduits liquides.

Attention à ne jamais remonter des œufs sur une mayonnaise de la veille.

La mayonnaise servie en ramequin circule en salle où elle est directement exposée aux pollutions de l'environnement. Il faut donc éliminer les restes des ramequins, puis, après nettoyage, regarnir. Il ne faut surtout pas récupérer la mayonnaise qui a circulé en salle.

La mayonnaise servie en ramequin circule en salle où elle est directement exposée aux pollutions de l'environnement. Il convient donc d'éliminer les restes des ramequins, puis, après nettoyage, de les regarnir.

4 °C
Attention

La mayonnaise peut être exposée sur un buffet, à une température proche de 4 °C, pendant deux heures maximum.

UNE QUESTION?
RENDEZ-VOUS SUR
LES BLOGS DES EXPERTS

'Hygiène
en fiches pratiques'

