



## **La salubrité des œufs au Canada**

La salubrité des aliments revêt une importance première pour les Canadiens et les Canadiennes. Les consommateurs exigent et, en effet, ont le droit de demander des aliments nutritifs, abordables et, avant tout, salubres.

Les producteurs d'œufs du Canada se sont engagés à fournir aux consommateurs un produit qui répond aux normes les plus élevées en matière de salubrité et de qualité. Le respect de ces normes par l'industrie canadienne a porté fruits : nos producteurs d'œufs sont maintenant des leaders à l'échelle mondiale dans l'élaboration de pratiques de santé et de salubrité à la ferme et les œufs produits au Canada sont reconnus comme étant parmi les plus sécuritaires au monde.

### **Les défenses naturelles de l'œuf**

L'œuf est l'un des aliments naturels des plus, sinon le plus sécuritaire. La nature offre trois moyens de défense qui protègent l'œuf contre les infections associées aux aliments : la dure coquille en calcium, deux membranes et des propriétés antimicrobiennes retrouvées dans l'albumen ou le blanc d'œuf.

### **L'amélioration des défenses naturelles de l'œuf**

L'Office canadien de commercialisation des œufs et ses partenaires provinciaux et territorial se sont efforcés d'améliorer les défenses naturelles de l'œuf en appliquant un ensemble de mesures spécifiques à cette fin.

Le programme Propreté d'abord - Propreté toujours<sup>MC</sup>, fondé sur l'HACCP et appliqué sur les fermes canadiennes, est considéré comme un modèle mondial, conforme aux normes de salubrité reconnues à l'échelle internationale. Les principes d'HACCP assurent que les risques potentiels au niveau de la production sont analysés et aussi, que les points de maîtrise critique pour la réduction ou l'élimination de ces risques soient identifiés. Des agents fédéraux et provinciaux effectuent des inspections à la ferme et conseillent les propriétaires sur les grandes lignes du programme Propreté d'abord - Propreté toujours<sup>MC</sup>. En 2004, ce programme a subi avec succès l'examen technique de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Également, des tests visant à déceler la présence de Salmonella Enteritidis (SE) dans les poulaillers sont administrés dans les 10 provinces et les Territoires du Nord-Ouest. Si un échantillon positif est confirmé dans un poulailler, les œufs sont alors expédiés directement à un décoquilleur où ils sont cassés et pasteurisés même s'il est peu probable qu'ils contiennent l'agent pathogène. La pasteurisation tue la SE. Les œufs sont ensuite vendus sous forme liquide, en poudre ou congelée à des fins d'utilisation dans la fabrication d'une variété d'aliments.



L'Office canadien de commercialisation des œufs compense les producteurs qui doivent dépopuler leurs poulaillers comme résultat d'un test de dépistage positif de SE. Cela assure que les producteurs, qui agissent dans les meilleurs intérêts des consommateurs et de l'industrie, ne sont pas pénalisés financièrement.

Parmi les autres mesures de sécurité, citons :

- Tous les postes de classement canadiens sont enregistrés au fédéral et sujets à réglementation fédérale et à des inspections régulières.
- Les classificateurs et les transformateurs du Canada appliquent également des programmes d'HACCP afin d'optimiser la sécurité.
- Le refroidissement est un point très important à la ferme, au poste de classement et au détail pour maintenir la fraîcheur des œufs.
- Les œufs provenant des États-Unis, importés au Canada à des fins de vente dans les épiceries et les restaurants, doivent être transformés dans des postes américains approuvés par le gouvernement du Canada. Ces postes américains doivent respecter les mêmes normes de salubrité que les postes de classement canadiens.

### **La manipulation sécuritaire des œufs de la ferme à la table**

Alors que les producteurs, distributeurs et détaillants s'efforcent d'appliquer des normes de sécurité à tous les paliers de la chaîne, il ne faut pas oublier que les consommateurs ont aussi un important rôle à jouer.

Les consommateurs peuvent contribuer à la salubrité et la qualité des œufs en appliquant des mesures de manipulation sécuritaire, y compris :

- Conserver les œufs sur une tablette du réfrigérateur, dans leur emballage original, et non dans la porte même si celle-ci est dotée d'un casier à œufs.
- Se laver les mains à l'eau chaude savonneuse avant et après avoir préparé des aliments.
- Servir les œufs et les aliments à base d'œufs immédiatement après leur cuisson ou les réfrigérer les servir dans les trois ou quatre jours suivant leur préparation.
- Répartir les grandes quantités d'aliments à base d'œufs ou les restes dans plusieurs contenants peu profonds afin d'assurer un refroidissement rapide.
- Les aliments chauds doivent être conservés au chaud et les aliments froids doivent être conservés au froid. Pour assurer la fraîcheur et la qualité des aliments, ceux-ci devraient être préparés en petites quantités.