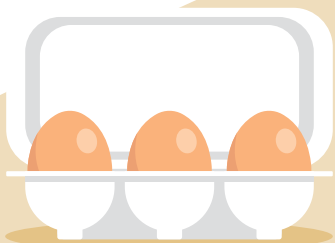


Oufs non classés : De la ferme à la table

INFO CONSOMMATION

Qu'est-ce qu'un œuf non classé?

Les œufs non classés proviennent de petites exploitations agricoles ou d'élevages d'arrière-cour et n'ont pas été inspectés dans une installation agréée par le gouvernement. Ces exploitations ne sont pas tenues d'avoir un programme de salubrité des aliments à la ferme et peuvent être davantage à risque de présence de salmonelle. Pour réduire le risque de maladies d'origine alimentaire, les œufs non classés doivent être entreposés, manipulés et cuits correctement.



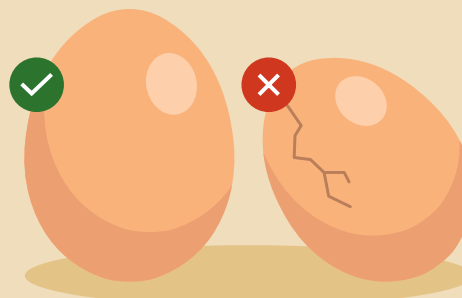
2. Transport

Gardez les œufs au frais et protégés sur le chemin du retour.



4. Manipulation

Lavez-vous les mains à l'eau chaude avec du savon après avoir manipulé des œufs. **Nettoyez et désinfectez les ustensiles et les surfaces de travail** qui ont été en contact avec les œufs.



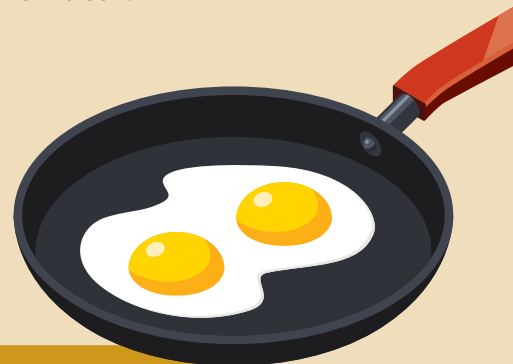
1. Achat

Choisissez des œufs propres et non fêlés.
Achetez-les à la fin de vos courses pour les garder au frais.



3. Entreposage

Réfrigérez les œufs dès votre retour à la maison.



5. Cuisson

Faites cuire les œufs jusqu'à ce qu'ils atteignent une température interne sûre de **74 °C** avant de les consommer.