



Bulletin d'information destiné aux Services de garde à l'enfance de Lanaudière

## QUELQUES CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR PÂQUES



### L'œuf ce symbole de la tradition de Pâques

Pâques marque l'arrivée du printemps. C'est le réveil de la nature après l'hiver et le moment de l'année où jadis, les poules se remettaient à pondre. C'est pourquoi, l'œuf est au centre des festivités de Pâques. La décoration des œufs et la chasse aux œufs sont certainement connues de tous.



### L'œuf cette source possible d'infection

Les œufs peuvent être contaminés, entre autres, par la bactérie salmonella. Les symptômes de la salmonellose sont de la fièvre, des crampes et des maux de ventre abdominaux, de la diarrhée, des nausées et des vomissements. Elle peut être très dangereuse pour les jeunes enfants.

La bactérie salmonelle peut contaminer la coquille de l'œuf lorsque la poule pond par contact avec les selles de la poule. Elle peut aussi contaminer l'intérieur de l'œuf si la poule est porteuse de la bactérie dans ses voies reproductrices.

Pour éliminer les risques de contamination, il faut respecter les règles de base de l'hygiène des aliments et de la cuisine dont :

- **Fraîcheur** : surveiller la date « meilleur avant » et jeter les œufs fêlés depuis un temps indéterminé;
- **Réfrigération** : conserver les œufs de préférence au fond du réfrigérateur;
- **Manipulation** : se laver les mains et éviter les contaminations croisées;
- **Cuisson** : cuire les œufs jusqu'à ce qu'ils ne soient pas coulants est essentiel pour éliminer complètement les risques d'intoxication.

Ne mangez pas d'aliments qui contiennent des œufs crus ou à peine cuits comme la pâte à biscuit crue, car ils peuvent contenir la bactérie salmonella. Pour préparer un plat qui contient des œufs crus, utiliser des substituts d'œufs pasteurisés au lieu d'œufs crus.

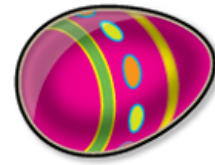
Des œufs fraîchement cassés se conservent, dans un contenant fermé, au réfrigérateur, pendant 4 jours.

Des œufs cuits durs se conservent, dans un contenant fermé, au réfrigérateur, pendant 1 semaine.

Jeter les œufs crus ou cuits non réfrigérés pendant plus de 2 heures.

Les œufs cuits durs ont la coquille poreuse. Cela facilite la contamination de l'intérieur de l'œuf autant par des bactéries que par des substances toxiques.





## Décoration des œufs de Pâques

Il est possible de décorer des œufs cuits durs ou des coquilles d'œufs vides. Les précautions à prendre lorsque les œufs sont utilisés pour s'amuser à les décorer sont énumérées ci-dessous. Il est certain que pour contourner le problème, vous pouvez choisir de décorer des œufs de plastique, de bois ou de polystyrène. Mais si vous choisissez des activités plus traditionnelles, rappelez-vous que :

### Pour décorer des œufs cuits durs

Si vous prévoyez manger les œufs décorés, vous devez :

- Utiliser des œufs frais non fêlés;
- Utiliser une teinture non toxique sans danger pour les aliments (colorant alimentaire);
- Ne pas décorer les œufs cuits dont la coquille est fêlée;
- Garder les œufs décorés au réfrigérateur, dans un contenant fermé, jusqu'au moment de servir;
- Pour les utiliser comme décoration, il est possible de les mettre dans un bol rempli de glace;
- Ne pas consommer les œufs laissés hors du réfrigérateur plus de deux heures.

### Pour décorer des coquilles d'œufs vides

Les œufs doivent être vidés par un adulte. Considérant les mesures d'hygiène nécessaires, cette activité ne devrait pas être exécutée par les enfants. Idéalement, vider les œufs la veille de l'activité. Les coquilles auront ainsi le temps de sécher.

### Pour vider les coquilles d'œufs :

- Utiliser seulement des œufs frais, non fêlés;
- Laver les œufs à l'eau tiède;
- Faire un trou à chaque extrémité de l'œuf avec une aiguille;
- Casser le jaune d'œuf avec un clou ou un cure-dent avant de souffler;
- Utiliser une paille pour souffler le contenu de l'œuf. Éviter de mettre la bouche sur la coquille de l'œuf (la paille doit simplement être déposée sur le trou de façon hermétique). Il est possible d'utiliser une seringue plutôt que de souffler dans la paille;
- Laver à l'eau courante et au savon les coquilles d'œufs vidées, autant à l'intérieur qu'à l'extérieur;
- Désinfecter les coquilles en les faisant tremper dans une solution d'eau de javel et faire sécher;
- Laver et désinfecter les outils utilisés et les surfaces de travail;
- Se laver les mains.

Il est possible d'utiliser les œufs extraits pour cuisiner dans les 4 jours suivants. Toutefois, considérant qu'il est difficile de souffler dans une paille sans que de la salive s'échappe à l'autre extrémité de la paille, il est alors préférable d'utiliser une seringue pour souffler dans les œufs.





## Chasse aux œufs de Pâques

- Faire attention de ne pas casser la coquille des œufs.
- Les œufs doivent être cachés à l'abri de la saleté, des animaux ou autre source de bactérie.
- Ne pas oublier que la coquille de l'œuf est poreuse et laisse passer les bactéries.
- Ne pas consommer les œufs non retrouvés ou cachés plus de deux heures en dehors du réfrigérateur.

Les œufs en chocolat doivent aussi être cachés dans des endroits protégés de la saleté, des animaux et autres sources de bactérie. Éviter de les cacher à l'extérieur, par exemple dans les plates-bandes, surtout si l'emballage n'est pas totalement hermétique.

## Bricolage

Si vous utilisez des boîtes d'œufs pour bricoler avec les enfants, afin de diminuer les risques d'infections, il est recommandé de :

- Laver le matériel de travail (coquilles et boîtes d'œufs) à l'eau et au savon. Si les boîtes sont en carton, jeter celles qui sont visiblement souillées et entreposer les autres au moins trois jours avant de les utiliser;
- Utiliser de préférence les boîtes d'œufs de catégorie A;
- Se laver les mains à l'eau et au savon après l'activité de bricolage ou de décoration.

Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter de **Joyeuses Pâques!**

### Sources :

[www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)

[www.oeuf.ca](http://www.oeuf.ca)

[www.fsis.usda.gov/Fact\\_Sheets/Focus\\_on\\_Shell\\_Eggs/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/Focus_on_Shell_Eggs/index.asp)

[www.mfa.gouv.qc.ca/fr/publication/Documents/SF\\_FO-647\\_salmonella.pdf](http://www.mfa.gouv.qc.ca/fr/publication/Documents/SF_FO-647_salmonella.pdf)



### Responsable du projet :

Chantale Boucher, M.D., Pédiatre-conseil, équipe des maladies infectieuses

### En collaboration avec :

Joane Désilets, M.D., Médecin-conseil, équipe des maladies infectieuses

Secrétariat : Nancy Perreault

Production : Équipe des maladies infectieuses  
Direction de santé publique et d'évaluation  
Agence de la santé et des services sociaux de Lanaudière  
245, du Curé-Majeau  
Joliette, Québec J6E 8S8  
(450) 759-1157 poste 4459

Dépôt légal : 1er trimestre 2010  
ISSN : 1718-8210  
ISSN : 1920-2547 (En ligne)  
Bibliothèque nationale du Canada  
Bibliothèque et Archives nationales du Québec

