



On estime qu'environ **60 % à 70 %** des personnes allergiques aux œufs tolèrent l'aliment lorsqu'il est **cuit et intégré à une recette** (ex. : muffins, gâteaux, biscuits).



Les enfants qui tolèrent les œufs cuits dans une recette sont **plus susceptibles de perdre leur allergie** que ceux qui doivent les éviter complètement.



Certains médicaments contiennent des ingrédients de l'œuf. C'est le cas par exemple du **Diprivan® (propofol)**, utilisé pour l'anesthésie ou la sédation.

On recommande donc d'administrer le médicament avec prudence chez les personnes allergiques aux œufs.



Les personnes vivant avec une allergie aux œufs **peuvent recevoir la plupart des vaccins**. Ceux-ci, même s'ils contiennent des traces de protéines d'œufs, sont **considérés comme sans danger pour les personnes allergiques**.

Cependant, il est recommandé de **consulter un allergologue** à ce sujet avant de recevoir certains vaccins, par exemple, celui contre la fièvre jaune.

Sources possibles d'œufs (liste non exhaustive) :

- Aliments panés ou frits
- Aliments pour bébés
- Confiseries
- Crème pâtissière, anglaise ou costarde
- Crèmes glacées et sorbets
- Desserts fourrés à la crème
- Lait de poule
- Meringues
- Mayonnaise
- Muffins, produits de boulangerie et viennoiseries
- Pâtes alimentaires fraîches ou sèches
- Pâtisseries
- Sauces et vinaigrettes
- Substituts de viande
- Saucisses

*Pour savoir si les produits d'usage courant contiennent des œufs, il est important de **bien lire les étiquettes** et de **contacter le fabricant**.*

Pour des conseils supplémentaires, consultez le site [d'Allergies Québec](http://AllergiesQuébec.com).