

# Respectez Les dates de consommation



« à consommer jusqu'au... »

- Respecter la date indiquée sur l'emballage
- **Ne pas dépasser** la date



« à consommer de préférence avant le... »

Au-delà de cette date, le **produit peut être consommé** : vérifier le bon état de l'emballage et goûter.

! **L'état de l'emballage**

**BOÎTES AVEC COUVERCLE BOMBÉ :**  
ne pas consommer



**EMBALLAGE LÉGÈREMENT ABÎMÉ :**  
(conserves, surgelés), **attention à l'aspect du produit à son ouverture** (mauvaises odeurs, modification de la texture)

! **EN CAS DE DOUTE, ne PAS consommer l'aliment.**

# Les incontournables

## L'hygiène



### Pour les mains



Ne pas oublier de se laver les mains avec du savon

- Au moment de la préparation des repas
- Au moment de passer à table
- A la sortie des toilettes



### Pour les aliments

- Essuyer la vaisselle avec un **torchon différent** de celui utilisé pour les mains
- **Laver** les ustensiles, les surfaces de travail, le matériel



- **Rincer les fruits et légumes** (passoire et eau courante)



- Tenir la **poubelle éloignée** des denrées

- Ranger les restes du repas au **réfrigérateur sur une assiette couverte** ou dans une boîte hermétique

## La sécurité



### Pour les produits d'entretien



- **Ne pas les stocker** avec la nourriture.
- Les garder à part dans un placard fermé.

Pour votre santé

# Soyez attentif à l'hygiène !



Conception et réalisation : HB Impressions - 02 32 40 00 91 - Septembre 2008



# Rappelez-vous

## L'hygiène du réfrigérateur

- Nettoyer le réfrigérateur régulièrement.
- Le dégivrer 2 fois par an au minimum ainsi que le congélateur.
- Vérifier qu'il n'y a pas de produits oubliés dont la date de consommation est dépassée.
- Eviter
  - > de déposer des produits encore chauds
  - > de conserver les restes des aliments plus de 3 jours..



Ne pas garder une boîte de conserve entamée : transvaser son contenu dans un autre récipient.

## La décongélation des produits

### 3 MÉTHODES SANS RISQUE :

- Sortir le produit du congélateur et le cuire aussitôt
- Placer le plat dans le réfrigérateur et attendre la décongélation pour l'utiliser
- Décongeler dans un four à micro ondes (position décongélation)



En cas de coupure de courant : éviter d'ouvrir les portes. Au rétablissement du courant, vérifier l'état des produits :

- les consommer rapidement
- ou les faire cuire
- ou les jeter

Pour que les produits gardent toutes leurs qualités, ayez les bons réflexes.  
Respectez les températures de conservation !

## 1 Sur le lieu de l'aide alimentaire ou dans un magasin



Prendre les produits surgelés en dernier et les placer **systématiquement** dans un sac isotherme

## 2 Le transport

- Le sac isotherme est **indispensable** pour les surgelés. Prévoir un autre sac isotherme pour les produits frais si le trajet est long ou s'il fait très chaud.
- Rentrer chez soi rapidement et les entreposer sans attendre dans le réfrigérateur ou le congélateur

## 4 La conservation des produits d'épicerie



Placard → température ambiante

Conserves, pâtes, riz, sucre, huile, lait UHT non ouvert...

## 3 La conservation des produits frais et surgelés

Freezer ou compartiment à glaçons

La conservation des produits surgelés est de 3 jours maximum.



Tout produit entamé doit être consommé rapidement.



← Produits surgelés → congélateur  
Plusieurs semaines à plusieurs mois  
température < -18°C



Ne jamais recongeler un aliment décongelé

→ Produits frais → réfrigérateur

Œufs, crème fraîche, beurre, sauces, lait et produits laitiers, fromages, pâtisseries, poissons, viandes, volaille, charcuterie, plats cuisinés et salades composées...

de 3 à 8° C maximum selon les produits

# RESPECTEZ LA CHAÎNE DU FROID