

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)
- Ranger les restes du repas au réfrigérateur sur une assiette couverte ou dans une boîte hermétique
- Tenir la poubelle éloignée des denrées

La sécurité



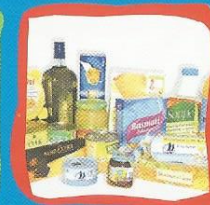
Pour les produits d'entretien



- 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