





## Les bases de la sécurité alimentaire

- ▶ Ne mélangez pas les genres, ne mettez pas en contact des produits cuits avec des produits crus.
- ▶ Emballez tous vos produits séparément dans de l'aluminium, du film transparent ou dans un récipient fermé hermétiquement.
- ▶ Nettoyez régulièrement votre frigo à l'eau citronnée ou additionnée de vinaigre blanc.
  
- ▶ Lavage à l'eau courante de tous les légumes et fruits terreux, à écorce, à éplucher...trempage de 5 minutes dans 1litre d'eau additionné de 2 gouttes de javel, rinçage à l'eau claire. A conserver au réfrigérateur sous papier film.
  
- ▶▶ Lisez bien les étiquettes
  - **DLUO** = date limite d'utilisation optimale = une fois la date dépassée, le produit peut perdre ses qualités gustatives et nutritionnelles (comme baisse de sa teneur en vitamines) mais reste consommable, sans danger pour la santé.
  - **DLC** = date limite de consommation = date après laquelle le produit à consommer devient dangereux pour la santé.

Chaque aliment à sa place !		
<b>Freezer -12° à +2°C</b> Glaces glaçons surgelés  Durée de conservation jusqu'à <b>un mois maximum</b> des surgelés et glaces	<b>Compartiment du haut 0°C à +2°C</b> Charcuterie (6j) Plats cuisinés (3 à 5j) Viandes poissons (2j) produits laitiers (6j) Conserves ouvertes (24H)	<b>Compartiment du milieu 3° à 5°C</b> Légumes et potages (2j) Fruits cuits (2j) Pâtisseries fraîches (2j) Sauces préparées maison (2j) mayonnaise 24h de conservation max
<b>Partie basse/bac à légumes 5° à 8°C</b> Légumes frais (2j) Fruits frais (5j) Lait UHT (3j ap ouverture) Fromages Beurre	<b>Porte 7° à 8°C</b> Oeufs (21j) Sauces industrielles (6j) Boissons Beurre (25 à 30j) Lait	
Avant de ranger vos produits, ôtez les emballages inutiles tels que boîte d'oeuf, carton des yaourts...ils peuvent véhiculer des germes et modifier la température des denrées		

Mémo à coller sur le frigo