



L'emballage en question !

● 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

● Pour les mains

Ne pas oublier de 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

● Pour les produits d'entretien

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



Soyez attentif à l'hygiène !

BIEN COMPRENDRE LES DATES DE CONSOMMATION

Il existe deux types de dates sur vos produits



DLC

Après la date indiquée, les produits ne sont plus consommables

[DATE LIMITE DE CONSOMMATION]

[À consommer avant]



≠

DDM

Après la date indiquée, les produits sont encore consommables ! Il s'agit d'assurer une fraîcheur optimale.

[DATE DE DURABILITÉ MINIMALE]

[À consommer de préférence avant]



Quand c'est dépassé, ce n'est pas terminé !

#ANTIGASPILLAGE



Rappelez-vous !

■ L'hygiène du réfrigérateur

- . Nettoyer le réfrigérateur régulièrement
- . Le dégivrer 2 fois par an au minimum ainsi que 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 METHODES 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]

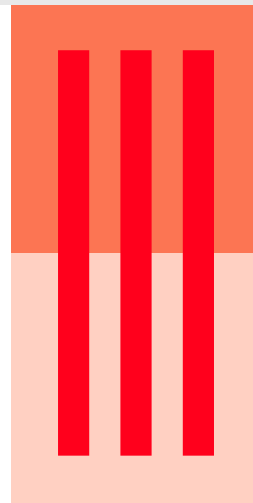


Banque Alimentaire
du Havre et de la Pointe de Caux



Pour que les produits gardent toutes leurs qualités, ayez les bons réflexes.

Respectez les températures de conservation !



Respectez la chaîne du froid !



Sur le lieu de l'Aide Alimentaire
Prendre les produits surgelés en dernier et les placer systématiquement dans un sac isotherme



Le transport

Rentrer chez soi rapidement, et entreposer le surgelé ou le frais dans le congélateur ou le réfrigérateur



La conservation des produits

Produits surgelés : congélateur, température <-18°C
Produits frais : réfrigérateur de 3 à 8° C maximum selon les produits, oeuf, crème, ect ...



La conservation des produits d'épicerie

Placard : température ambiante, conserves, pâtes, riz, sucre, huile, lait UHT non ouvert