

## 2.3 Hygiène des aliments

### Comprendre les différentes dates de conservation

#### Correction – Guide enseignant (GE6)



Relie l'intitulé avec la définition correcte :

- a) A consommer jusqu'au (date limite de consommation DLC)
- b) A conserver au réfrigérateur après ouverture
- c) A consommer de préférence avant (date de durabilité minimale DDM)

1. Une fois que l'aliment est ouvert (bouteille ouverte, emballage ouvert/enlevé) il faut conserver l'aliment au réfrigérateur
2. L'aliment peut être consommé après cette date, mais il ne sera pas nécessairement aussi bon qu'avant
3. L'aliment peut être consommé jusqu'à cette date, mais ne doit pas être consommé au-delà

**Correction :** a-3, b-1, c-2

Relie les aliments avec le type de date de conservation qui convient

