# **Hygiène des aliments**

# **Comprendre les différentes dates de conservationDocument complémentaire élève (DCE6)**

# **logo e bug**

**Procédure :** Relie l’intitulé avec la définition correcte

A consommer jusqu’au
(date limite de consommation DLC)

A conserver au réfrigérateur
après ouverture

A consommer de préférence avant
(date de durabilité minimale DDM)

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

**Procédure :** Relie les aliments avec le type de date de conservation qui convient

DDM (date de durabilité minimale)

DLC (date limite de consommation)











