

# 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)

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

- 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

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



