

Hygiène des aliments

Sécurité du point de vue microbiologique vs qualité des aliments – Fiche réponse de l'activité élève

1. Que signifie l'étiquette « à consommer jusqu'au... » ?

L'aliment peut être consommé jusqu'à cette date mais ne doit pas être consommé au-delà. Cette étiquette concerne la sécurité (du point de vue microbiologique) des aliments. Après cette date, la multiplication des microbes dans l'aliment peut atteindre un niveau dangereux et le consommer expose à des risques pour sa santé.

2. Sur quels aliments trouve-t-on une étiquette « à consommer jusqu'au... » ?

Habituellement sur la viande, la volaille et le poisson crus, les aliments réfrigérés et/ou les plats préparés, les légumes préparés, la salade en sachet.

3. Que signifie l'étiquette « à consommer de préférence avant le... » ?

L'aliment peut être consommé au-delà de cette date mais il est possible que la qualité soit réduite (perte de certaines qualités gustatives/nutritionnelles mais pas de risque pour la santé). Cette étiquette ne concerne pas la sécurité de l'aliment.

4. Sur quels aliments trouve-t-on une étiquette « à consommer de préférence avant le... » ?

Habituellement sur les aliments qui peuvent être conservés longtemps, par exemple les boîtes de conserve, les pâtes, le riz, les aliments surgelés.

5. Définis « sécurité des aliments (du point de vue microbiologique) », quelle étiquette est associée à ce terme ?

La sécurité des aliments (du point de vue microbiologique) recouvre tout ce qu'on peut faire pour éviter leur contamination par des microbes pathogènes et les infections d'origine alimentaire. L'étiquette indiquant « à consommer jusqu'au... » (date limite de consommation – DLC) correspond à la sécurité des aliments (du point de vue microbiologique).

6. Définis « qualité des aliments », quelle étiquette est associée à ce terme ?

La qualité des aliments se rapporte aux caractéristiques de l'aliment qui le rend appréciable pour les consommateurs : goût et saveur, aspect et texture. L'étiquette indiquant « à consommer de préférence avant le... » (date de durabilité minimale – DDM) correspond à la qualité de l'aliment.

