

## Petits conseils...

### > Conserver correctement?

Température optimale: entre 0 et 4°C.

A cette température la croissance des bactéries est fortement ralentie.

Placer un thermomètre dans votre frigo permet de vérifier si la température est adéquate.

Contrôler régulièrement la température de votre réfrigérateur.

### > Charger le réfrigérateur?

Ne pas surcharger le réfrigérateur, sinon la ventilation se fait moins bien (le froid est alors moins bien réparti) et les aliments ne seront pas conservés de manière optimale.

### > Laver son frigo?

Vider le réfrigérateur une fois par mois.

Éliminer les aliments présentant une odeur, une texture ou une couleur inhabituelle.

Laver ensuite votre frigo avec de l'eau chaude savonneuse. Terminer en le rinçant avec un mélange d'eau et de vinaigre.

### > Vérifier les dates de péremption?

Lire les étiquettes afin de vérifier les durées et les conditions de conservation.



Entamer un produit modifie sa date de péremption, son délai de conservation devient alors plus court.



Service Hygiène et Sécurité  
des Denrées Alimentaires

# RANGE TON FRIGO

## Evite les bobos!



**HAINAUT ANALYSES**

Service Hygiène et Sécurité des Denrées Alimentaires

55, Boulevard Saintelette 7000 MONS

Tel: 065/40.36.76

Site internet : [ha.hainaut.be](http://ha.hainaut.be)

## Frigo bien rangé, aliments en sécurité!

**Produits les plus sensibles:** 4-6°C  
fromages tranchés, charcuteries entamées, plats préparés...  
**Produits en cours de refroidissement**



**Produits à risques :** 0-4°C  
plats en décongélation, charcuteries et fromages, viandes crues, poissons crus,...



**Produits les plus contaminants :** 0-4°C  
produits encartonnés, fruits/légumes, yaourts,...



6°C



Tout doit être protégé (fermé ou filmé) et n'oubliez pas les dates de péremption!



6-10°C

Ne stockez dans la porte que les produits moins sensibles aux variations de températures



**Contrôlez régulièrement la température de votre frigo !**  
Température optimale: 0-4°C

Quelques températures à ne pas oublier:

Plats chauds

60°C

Zone à éviter:  
Développement des micro-organismes

4°C

Réfrigérateur

0°C

Congélateur

-18°C

Rangement recommandé pour éviter les contaminations...