FICHE 04 / 14

Froid et hygiène alimentaire

Le temps écoulé seul ne garantit pas qu’un aliment est encore sûr.

Pendant une panne

- ☐ Noter l’heure de début. Limiter les ouvertures du réfrigérateur et du congélateur.
- ☐ Contrôler les températures si un thermomètre est disponible, et les exigences des emballages.
- ☐ Utiliser la réserve stable plutôt que faire des allers-retours dans les appareils.

Une odeur normale n’est pas une preuve

Des microbes dangereux peuvent être présents sans changement visible ni goût inhabituel. Ne goûtez pas un aliment pour tester sa sécurité.

La tenue au froid dépend de l’appareil, de son remplissage, de la pièce et des ouvertures. En cas de rupture de conservation ou de doute sur une denrée périssable, ne la consommez pas. Ne recongelez pas directement un aliment décongelé.

Avant de manger

- ☐ Garder mains, couverts et surface de préparation propres.
- ☐ Respecter les consignes locales sur l’eau utilisée pour l’alimentation.
- ☐ Séparer aliments, déchets et produits d’entretien.

Panne commencée le / à :

Observation des températures / décision :

Repères : S04 · S05 · S06 | Liens et références : page 16.
Nouveaux kits spécialisés : filepico.com/newsletter/