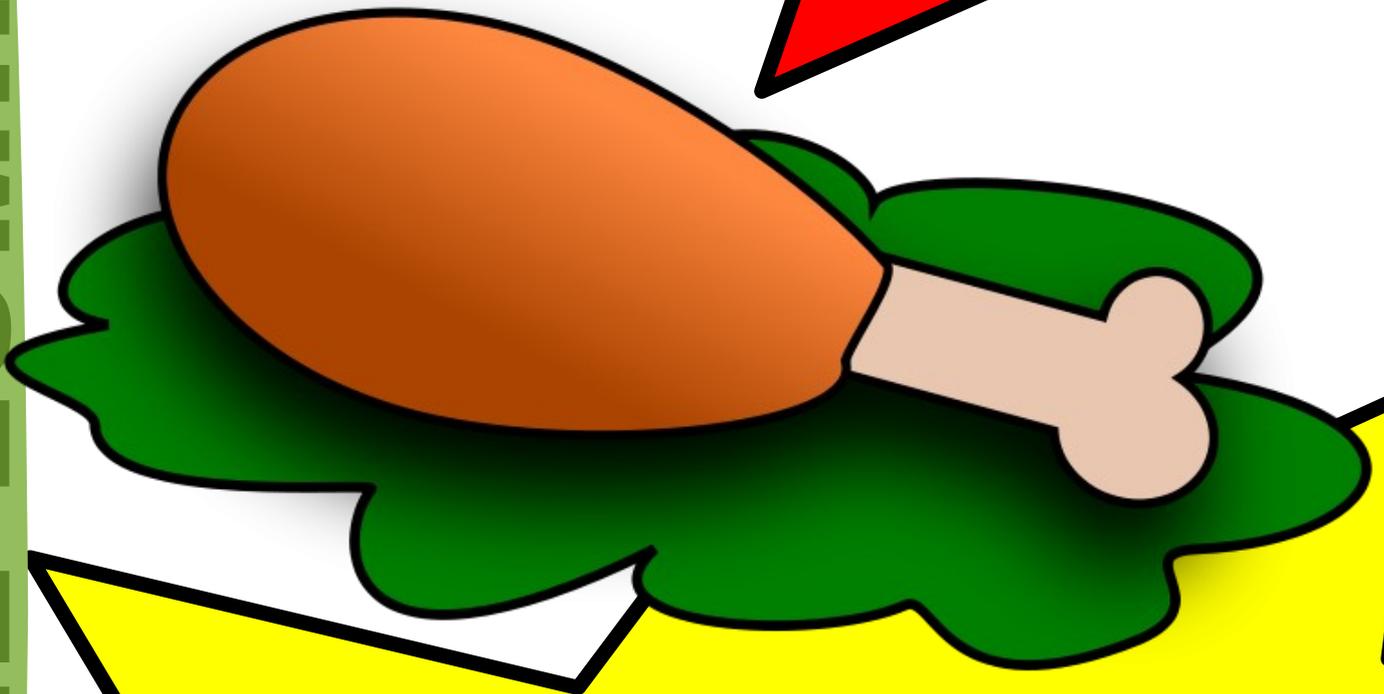


NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ

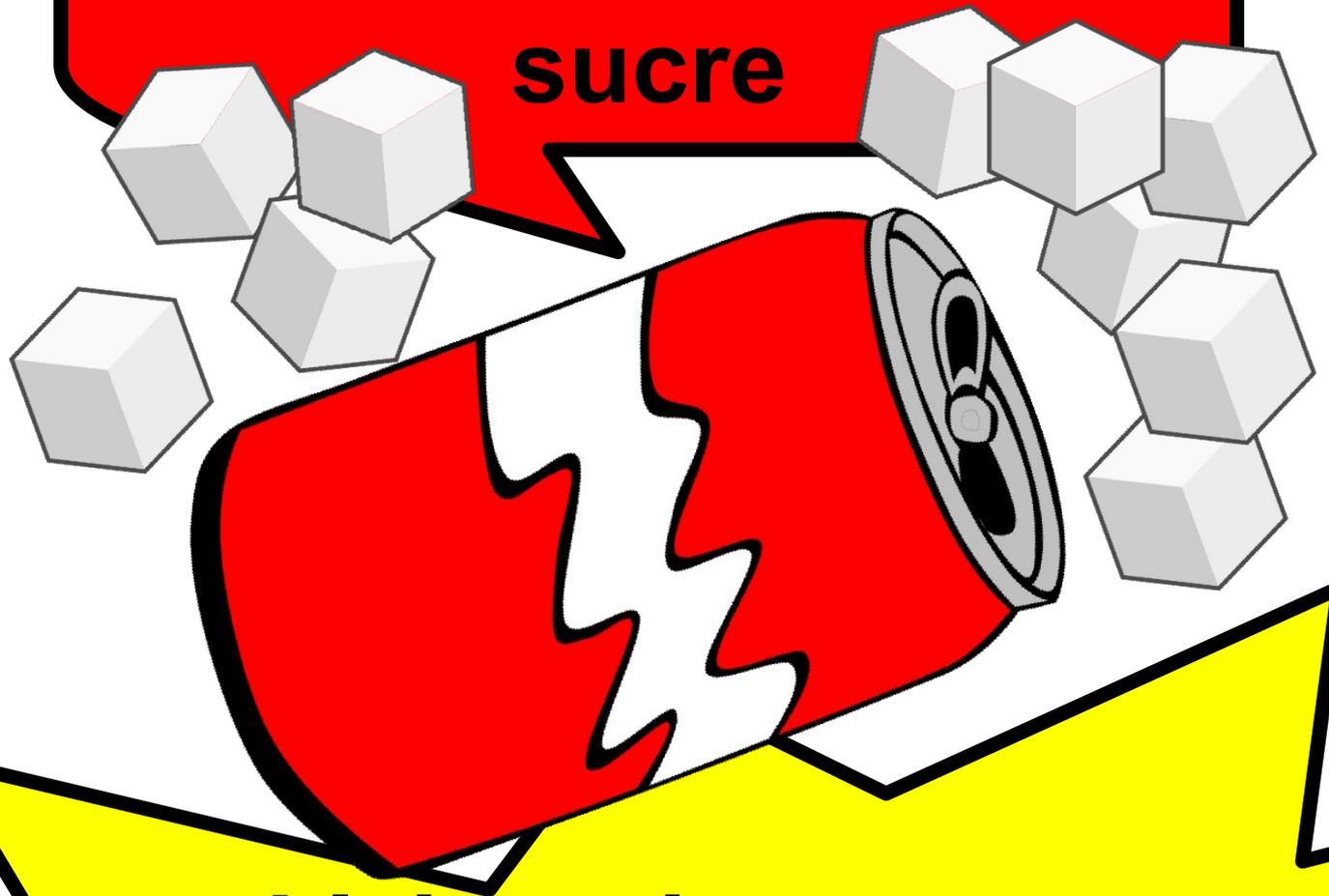
Les bactéries se
développent
jusqu'au cœur de
l'aliment décongelé



Un aliment décongelé
doit être consommé
rapidement

NE PAS CONSOMMER TROP DE SUCRE

Une canette de soda
contient l'équivalent
de 10 morceaux de
sucre



L'abus de sucre
provoque des
maladies graves dont
le diabète

NE PAS CONSOMMER

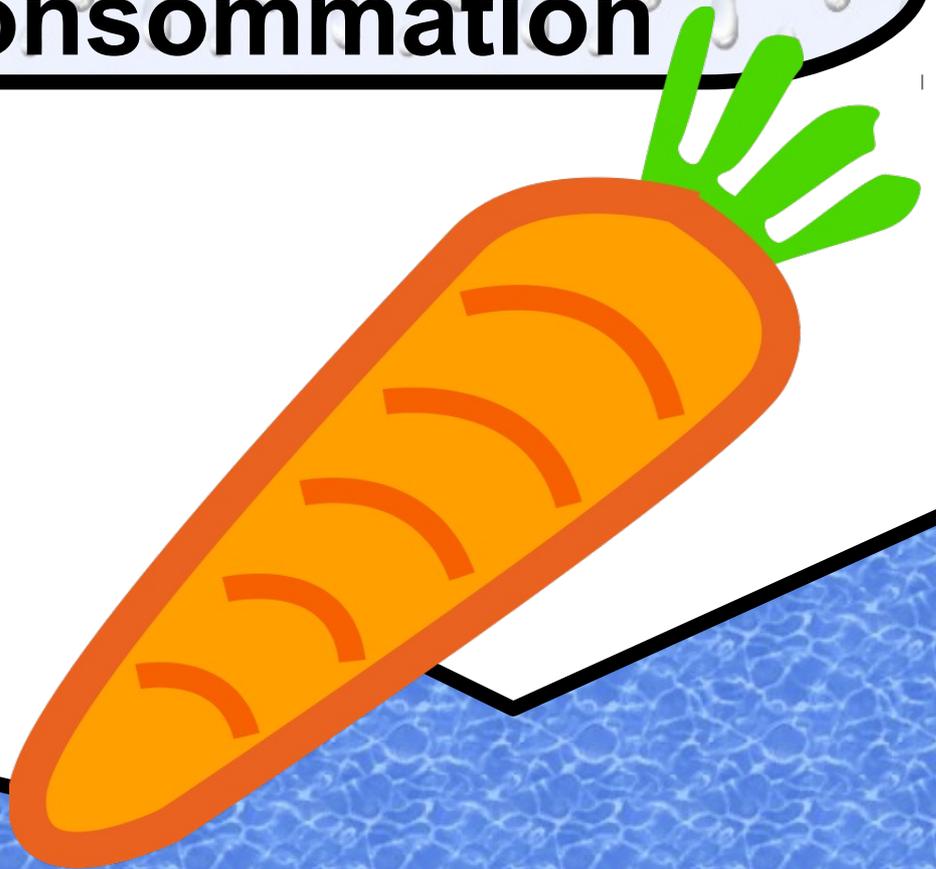
TROP DE SUCRE

**Ce soda contient
l'équivalent de 22
morceaux de sucre**

**375mL de « *Cherry
Chempagne* » renferme
109g de sucre !**

DÉSINFECTION DES FRUITS ET LÉGUMES

Pour éviter les
maladies n'hésiter
pas à les désinfecter
avant la
consommation



La désinfection détruit
les micro-organismes
pathogènes

LES TEMPÉRATURES DE CONSERVATION DES ALIMENTS

Les aliment se conservent, au frais, entre 0°C et 4°C



Les aliments se conservent, au chaud, au dessus de 63°C

**IL NE FAUT PAS
MANGER TROP SALÉ**

**Le sel peut
provoquer de
l'hypertension...**



**...des troubles du
rythme cardiaque, des
AVC...**

**NE PAS MANGER
TROP GRAS**

**Pour éviter d'avoir
des problèmes
cardiaques**



**Pour éviter d'être
obèse**

LA DATE LIMITE DE CONSOMMATION

Vérifier si les
produits ne sont pas
périmés en lisant la
DLC

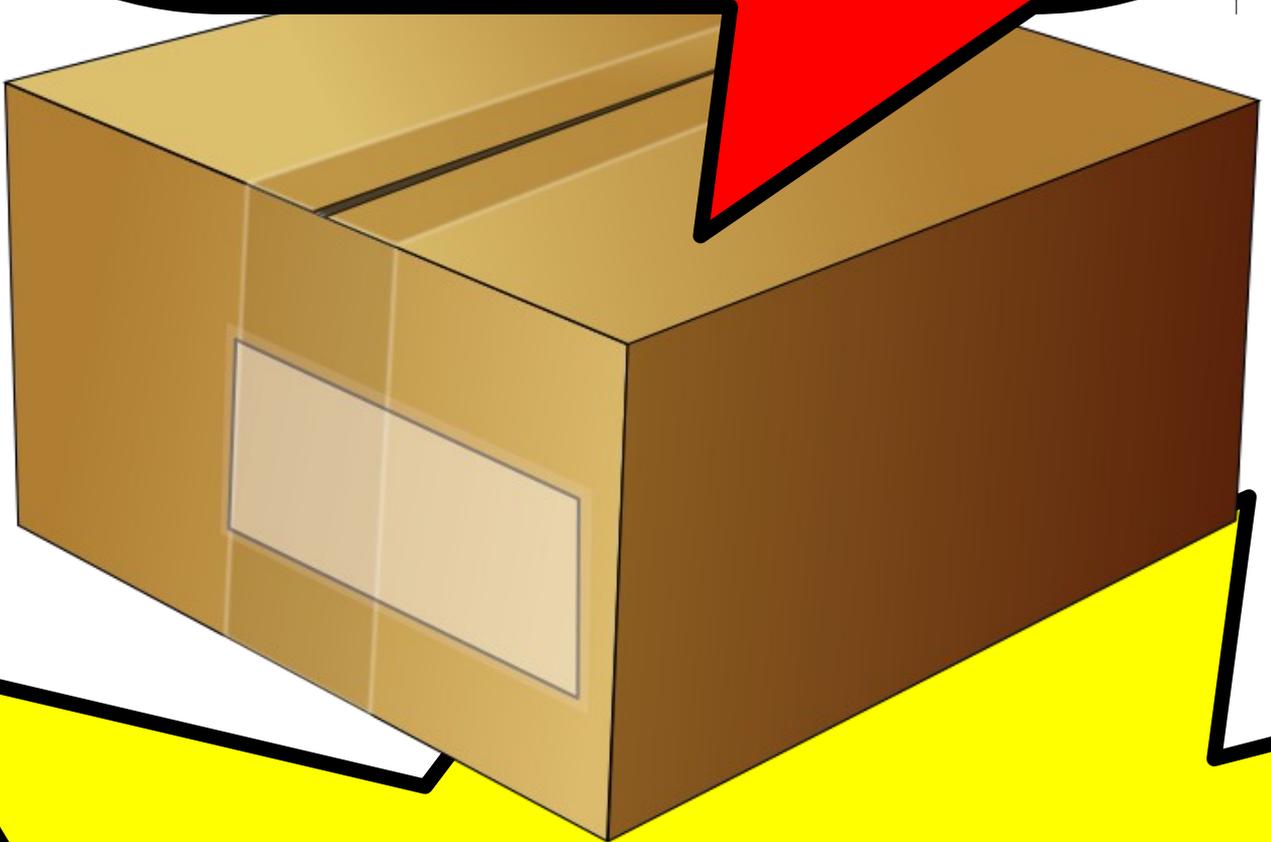


On range les aliments
avec la DLC la plus
proche vers l'avant

GÉRER LES EMBALLAGES

ALIMENTAIRES

Les emballages sont souvent souillés



Il faut désinfecter les emballages ou les jeter



**Arial Black, 32, Rouge,
Ombre, Centré, Majuscules**

**Arial, 40, Centré,
Gras**



Arial, 40, Centré, Gras