



Mme BienCuit présente ses
**P'tits trucs
 d'hygiène
 alimentaire**



PARTENARIAT CANADIEN POUR
 LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS
 CANADIAN PARTNERSHIP FOR
 CONSUMER FOOD SAFETY EDUCATION

www.abasLesBAC.org

Ne prenez pas de risques! Respectez la date de consommation recommandée!

Tableau pour l'entreposage au réfrigérateur et au congélateur

	Réfrigérateur 4° C (40° F)	Congélateur -18° C (0° F)
Viande fraîche		
Bœuf – steaks, rôtis	2-4 jours	10-12 mois
Porc – rôtis, côtelettes	2-4 jours	8-12 mois
Agneau – rôtis, côtelettes	2-4 jours	8-12 mois
Rôtis de veau	3-4 jours	8-12 mois
Viande hachée	1-2 jours	2-3 mois
Volaille fraîche		
Poulet entier ou dinde entière	2-3 jours	1 an
Morceaux de poulet ou de dinde	2-3 jours	6 mois
Poisson frais		
Poisson maigre (morue, plie, etc.)	3-4 jours	6 mois
Poisson gras (saumon, etc.)	3-4 jours	2 mois
Mollusques et crustacés (palourdes, crabe, homard)	12-24 heures	2-4 mois
Pétoncles, crevettes, mollusques et crustacés cuits	1-2 jours	2-4 mois
Jambon		
Jambon en conserve	6-9 mois	Ne pas congeler
Jambon, entièrement cuit (en moitiés ou en tranches)	3-4 jours	2-3 mois
Bacon et saucisses		
Bacon	1 semaine	1 mois
Saucisse crue (porc, bœuf ou dinde)	1-2 jours	1-2 mois
Saucisses de petit déjeuner et galettes de saucisses précuites, fumées	1 semaine	1-2 mois
Restes		
Viande, plats à la viande, plats aux œufs, ragoûts ou légumes cuits	3-4 jours	2-3 mois
Sauce au jus de viande et bouillon de viande	1-2 jours	2-3 mois
Volaille et poisson cuits	3-4 jours	4-6 mois
Soupes	2-3 jours	4 mois

	Réfrigérateur 4° C (40° F)	Congélateur -18° C (0° F)
Hot-dogs et viandes préparées		
Hotdogs	2 semaines	1-2 mois
paquet ouvert	1 semaine	
Viandes préparées	2 semaines	1-2 mois
paquet ouvert	3-5 jours	1-2 mois
Aliments fins		
Entrées, froides ou chaudes	3-4 jours	2-3 mois
Salades achetées ou préparées à la maison	3-5 jours	Ne pas congeler
Plateaux télé / Plats congelés		
Gardez au congélateur jusqu'au moment de servir		3-4 mois
Œufs		
Frais – dans la coquille	3-4 semaines	Ne pas congeler
hors de la coquille	2-4 jours	4 mois
Durs	1 semaine	Ne se congèlent pas bien
Substituts d'œufs	10 jours	1 an
paquet ouvert	3 jours	Ne pas congeler
Produits laitiers		
Lait	Vérifier la date de consommation recommandée	6 semaines
contenant ouvert	3 jours	
Fromage cottage	Vérifier la date de consommation recommandée	Ne se congèlent pas bien
contenant ouvert	3 jours	
Yogourt	Vérifier la date de consommation recommandée	1-2 mois
contenant ouvert	3 jours	
Fromage		
à pâte molle	1 semaine	Ne se congèlent pas bien
à pâte semi-molle	2-3 semaines	8 semaines
à pâte ferme	5 semaines	3 mois
à pâte dure	10 mois	jusqu'à un an
fondue	plusieurs mois	3 mois
contenant ouvert	3-4 semaines	Ne pas congeler
Beurre	8 semaines	1 an (salé)
		3 mois (non salé)
paquet ouvert	3 semaines	Ne pas congeler
Mayonnaise commerciale		
(réfrigérer après ouverture)	2 mois	Ne pas congeler
Légumes		
Haricots verts ou haricots jaunes	5 jours	8 mois
Carottes	2 semaines	10-12 mois
Céleri	2 semaines	10-12 mois
Laitue à feuilles	3-7 jours	Ne pas congeler
Laitue iceberg	1-2 semaines	Ne pas congeler
Épinards	2-4 jours	10-12 mois
Courge d'été	1 semaine	10-12 mois
Courge d'hiver	2 semaines	10-12 mois
Tomates	Il n'est pas recommandé de réfrigérer les tomates	2 mois