

Dates de péremption

Les aliments ne peuvent pas être conservés éternellement. Dans les produits périmés, peuvent se trouver des germes vecteurs de maladie, sans pour autant que leur aspect, odeur ou goût n'aient changé. C'est pourquoi, il est important que la date de péremption des divers groupes de produits alimentaires dans l'entreprise soit réglementée.

La durée pendant laquelle on peut conserver les produits alimentaires dépend de différents facteurs :

- composition des produits alimentaires
- température de stockage et respect de la chaîne du froid
- manipulation hygiénique des produits alimentaires
- emballage

Les dates de péremption pour les denrées très périssables ainsi que pour les produits alimentaires décongelés et ceux provenant d'emballages/boîtes ouverts doivent être définies et observées dans l'entreprise.

Les dates de péremption spécifiées ci-dessous sont des recommandations qui ne peuvent pas être appliquées de manière universelle. Elles doivent être adaptées aux réalités de l'exploitation.

Produit	Conservation
Denrées alimentaires précuites <ul style="list-style-type: none">• pâtes alimentaires• riz• légumes• plats à base de viande	jour de la production plus 2 jours
Sauces et soupes précuites	jour de la production plus 4 jours
Salades-repas (sans salade verte)	jour de la production plus 2 jours
Sauces dip	jour de la production plus 2 jours
Sauces à salade	jour de la production plus 6 jours
Pâtisseries très périssables	à consommer le jour de la production
Plats avec viande ou poisson crus	à consommer le jour de la production
Denrées alimentaires décongelées (sans denrées critiques, très périssables comme la viande hachée ou le carpaccio)	jour de la production plus 2 jours
Produits CF (boîtes ouvertes, emballages, etc.)	lire les indications du fabricant

Source: Office pour la protection des consommateurs, canton d'Argovie et bureau du contrôle des denrées alimentaires et de la protection des consommateurs, canton de Lucerne

Indications:

- La liste doit encore être complétée selon l'offre de l'entreprise.
- Les dates de péremption sont calculées à des températures de 5°C max. En cas de températures de stockage plus élevées, les dates de péremption raccourcissent.
- Les produits alimentaires qui ne sont pas utilisés le jour-même de la production doivent être inscrits avec la date de leur production.
- Les produits alimentaires provenant d'emballages ouverts (boîtes, sachets, etc.) doivent être transvasés dans un récipient approprié.
- Les denrées très périssables doivent être stockées séparément des produits alimentaires crus et non prêts à la consommation.

Martina Brändli
Responsable du projet Sécurité alimentaire

juin 2017