

L'Escouade anti-gaspillage alimentaire de la TCFDSO présente

# Le frigo-partage

## Qu'est-ce que c'est?

Le frigo-partage est un frigo libre-service accessible à tous et toutes, et qui cherche à promouvoir une économie de partage.

Le frigo-partage est pour **TOUT LE MONDE** et c'est **GRATUIT!**

## Comment participer?

1.

Prenez seulement les aliments dont vous avez besoin

ET/OU

Déposez des aliments que vous avez en surplus

2.

C'est tout!

N.B. : Il n'est pas obligatoire d'apporter un aliment pour prendre un aliment et vice versa.

## Qu'est-ce que je peux mettre dans le frigo?

### On accepte:

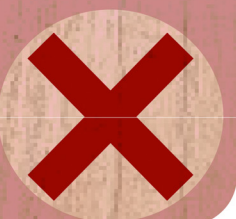
- les aliments frais (fruits et légumes, etc.)
- les aliments secs (riz, couscous, pâtes, lentilles, etc.)
- les pots non-entamés (yogourt, lait, sauce, etc.)
- les boîtes de conserve
- les produits de boulangerie (le pain, pâtisseries, etc.)



### On refuse:

- la viande
- les fruits de mer
- les produits déjà entamés
- les plats cuisinés à la maison

**\*\*TOUT ALIMENT QUE VOUS NE MANGERIEZ PAS VOUS-MÊME\*\***



**RAPPEL: la majorité des aliments sont propres à la consommation plusieurs jours après la date de péremption**

# MEILLEUR AVANT, BON APRÈS ?

La durée de conservation des aliments varie en fonction d'une multitude de facteurs, par exemple les conditions d'entreposage, l'acidité ou l'humidité de l'aliment, l'emballage ou le fait que le contenant soit ouvert ou non.

..... VOICI COMMENT S'Y RETROUVER. ....

## ALIMENTS PÉRISSABLES (RÉFRIGÉRÉS)

Ils **doivent** être consommés  
**AVANT LA DATE** « meilleur avant ».

### EXEMPLES

- Viandes fraîches
- Poissons et fruits de mer
- Charcuteries, pâtés
- Sauces réfrigérées
- Hummus
- Lait, crème, fromages à pâte molle
- Germes, pousses
- Produits végétaux frais dans l'huile
- Salades de pâtes, etc.

Ces produits s'altèrent facilement et permettent généralement la croissance de bactéries nuisibles à la santé.

### APRÈS L'OUVERTURE :

Consommez l'aliment le plus tôt possible ou selon les indications du fabricant.

**NOTE :** Les préparations pour nourrissons ou les préparations pour régime liquide comportent plutôt une date limite d'utilisation. Après cette date, l'aliment est susceptible de ne plus avoir la teneur nutritive déclarée sur l'étiquette; il ne devrait pas être consommé et devrait plutôt être mis au rebut.

## ALIMENTS PÉRISSABLES À RISQUE FAIBLE

Ils **peuvent** être consommés  
**APRÈS LA DATE** « meilleur avant »  
s'ils ne sont pas altérés.

- Fruits et légumes frais entiers
- Jus de fruits pasteurisés réfrigérés
- Vinaigrettes, marinades
- Yogourts, kéfir
- Fromages à pâte ferme ou dure produits de fromage fondu
- Beurre, margarine
- Œufs
- Saucissons secs
- Produits de boulangerie

Ces produits s'altèrent, mais ne permettent généralement pas la croissance de bactéries nuisibles à la santé.

### APRÈS L'OUVERTURE :

Faites appel à vos sens pour juger de la qualité de ces aliments (odeur, couleur, textures inhabituelles).

## ALIMENTS NON PÉRISSABLES

Ils **peuvent** être consommés  
**APRÈS LA DATE** « meilleur avant »  
s'ils ne sont pas altérés.

### EXEMPLES

- Céréales sèches
- Boîtes de conserve
- Jus pasteurisés conservés à la température ambiante
- Confitures
- Sauces
- Olives
- Condiments
- Viandes et aliments congelés, etc.

Ces produits s'altèrent peu et ne permettent pas la croissance de bactéries nuisibles à la santé.

### APRÈS L'OUVERTURE :

Faites appel à vos sens pour juger de la qualité de ces aliments (odeur, couleur, textures inhabituelles).

- Une fois ouverts, les aliments pasteurisés ou en conserve deviennent périssables et doivent être généralement conservés au froid. Référez-vous aux indications du fabricant.
- Les aliments congelés doivent être consommés le plus tôt possible après la décongélation.

# MOISI OU DÉFRAÎCHI : UNE DIFFÉRENCE IMPORTANTE

Les moisissures sont des champignons microscopiques. Elles sont diverses et certaines sécrètent des toxines nuisibles à la santé. Les aliments défraîchis, tels que les légumes flétris ou ramollis et les fruits « poqués » ou trop murs, sont encore consommables.

## EN CAS DE MOISSURE...

- Retirer immédiatement du lot les fruits ou les légumes qui sont moisis pour éviter la dégradation des autres fruits ou légumes.
- Nettoyer à l'eau potable les fruits et les légumes intacts qui ont été en contact avec de la moisissure pour enlever les particules de moisi non apparentes, puis bien les assécher avant de les entreposer au réfrigérateur.
- Parer les aliments moisis :
  - Les aliments durs (ex. : carotte, navet, fromage à pâte ferme) peuvent être parés à 2,5 cm (1 pouce) autour de la partie moisie.
  - Les aliments mous (ex. : pêche, yogourt, confiture) doivent être éliminés car les moisissures y pénètrent plus facilement.

**Attention de ne pas contaminer vos couteaux et vos emballages, les moisissures se répandent facilement!**

## GUIDE DE TRI DES ALIMENTS

### ALIMENTS PÉRISSABLES (RÉFRIGÉRÉS)

#### VIANDES FRAÎCHES, POISSONS, FRUITS DE MER, CHARCUTERIES, SAUCES RÉFRIGÉRÉES, HUMMUS, GERMES, ETC.

- Consommer avant la date « meilleur avant » et le plus tôt possible après l'ouverture du contenant.
- Éliminer les aliments moisis ou d'une apparence douteuse.

#### PRODUITS LAITIERS

##### Lait, crème :

- Consommer avant la date « meilleur avant » et le plus tôt possible après l'ouverture du contenant.

##### Fromages à pâte molle :

Le duvet blanc qui se trouve à la surface des fromages à pâte molle comme le brie ou le camembert provient de moisissures comestibles. Le fromage bleu est aussi fabriqué à l'aide de moisissures comestibles.

- Consommer avant la date « meilleur avant » et le plus tôt possible après avoir coupé la meule ou ouvert l'emballage.
- Éliminer le fromage s'il présente des moisissures différentes de celles que l'on trouve normalement sur la croûte ou dans le fromage.

#### PRODUITS VÉGÉTAUX FRAIS DANS L'HUILE

- Éliminer, après 7 jours de réfrigération, les végétaux frais dans l'huile, de fabrication domestique ou artisanale (ex. : ail frais et herbes fraîches dans l'huile).

### ALIMENTS PÉRISSABLES À RISQUE FAIBLE

#### LÉGUMES ENTIERS

- Faire tremper dans l'eau froide les légumes flétris (ex. : céleris, laitue).
- Enlever la pelure et les feuilles externes détériorées des légumes feuillus (ex. : chou, poireaux).
- Légumes durs (ex. : carottes, navets, betteraves, poivrons) : couper si possible et éliminer les parties moisies et celles qui sont ramollies autour de la zone détériorée.
- Légumes mous (ex. : concombres, tomates) : éliminer les légumes moisis.

#### POMMES DE TERRE

- Couper et jeter toute partie verte de même que les germes, les fleurs et la chair autour des yeux des pommes de terre.

#### FRUITS ET PETITS FRUITS

- Couper si possible et éliminer les parties ramollies autour de la zone détériorée.
- Enlever la pelure si nécessaire.
- Éliminer les fruits moisis.

#### MELONS ET COURGES

Les melons et les courges montrent souvent une décoloration ou ont une coque ou une écorce déformée.

- Laver et brosser avant de les couper et de juger de leur qualité.
- Éliminer les melons et les courges altérés qui ont une odeur désagréable et qui sont trop mous.
- Enlever la pelure si nécessaire.
- Couper et éliminer les parties endommagées ou ramollies.
- Réfrigérer les parties restantes.

#### JUS DE FRUITS PASTEURISÉS RÉFRIGÉRÉS

- Éliminer les jus présentant des moisissures, dont l'odeur a changé ou dont l'apparence est douteuse.

#### VINAIGRETTES, MARINADES, HUILE ET MARGARINE

- Éliminer les produits dont l'odeur a changé ou dont l'apparence est douteuse.

#### PRODUITS LAITIERS

##### Fromage à pâte ferme (ex. : cheddar, parmesan, gouda) :

- Couper à 2,5 cm (1 pouce) autour et sous la partie moisie.

##### Produits de fromage fondu, yogourt et kéfir :

- Éliminer le produit s'il y a présence de moisissure.

##### Beurre :

Il peut rancir et développer un goût et une odeur désagréables, tout en devenant d'un jaune plus foncé.

- Éliminer le beurre ranci ou uniquement les parties jaunes foncées.

#### ŒUFS

- Éliminer les œufs sales ou fêlés si le contenu de l'œuf s'écoule. Si les œufs fêlés ne coulent pas, il est recommandé de les utiliser le plus tôt possible dans les mets cuisinés qui nécessitent une cuisson complète (ex. : quiches, gâteaux).
- Dans le cas où un œuf est fêlé accidentellement à la maison, le casser dans un bol, le réfrigérer et le consommer dans les deux jours suivants.

#### SAUCISSONS SECS

Comme certains fromages, les saucissons montrent parfois à leur surface des moisissures blanches; celles-ci sont normales et sans danger.

- Éliminer le saucisson s'il y a des moisissures différentes de celles que l'on trouve normalement à la surface.

#### PRODUITS DE BOULANGERIE

- Éliminer tous les produits de boulangerie montrant des signes de moisissures.

### ALIMENTS NON PÉRISSABLES

#### BOÎTES DE CONSERVE

- Éliminer les boîtes bombées, rouillées ou bosselées sur le serti (ligne de jonction entre le couvercle et la boîte de conserve) ou sur la fermeture (ligne métallique verticale qui ferme la boîte de conserve).
- Transvider dans des contenants hermétiques et entreposer rapidement au réfrigérateur les aliments en conserve une fois qu'ils sont ouverts.

#### PRODUITS SECS ET AUTRES DENRÉES NON PÉRISSABLES

- Évaluer les produits dont le contenant ou l'emballage est abîmé, déchiré ou ouvert. Éliminer les produits pouvant avoir été en contact avec des rongeurs ou leurs excréments ou avec des insectes (ex. : farine, fruits séchés).
- Éliminer les aliments moisis. Éliminer particulièrement tous les produits d'arachide et de noix (beurre d'arachide, arachides en écale ou non) qui contiennent du moisi, car ces moisissures sont susceptibles de sécréter des toxines.

## CUISINER, DONNER OU COMPOSTER!

- Cuisiner des mets à l'aide des aliments triés et des parties restantes des aliments parés (ex. : gâteaux, quiches, potages, pot-au-feu, bouillons, etc.).
- Donner les aliments défraîchis ou parés, mais encore comestibles, en les mettant à la disposition des personnes intéressées.
- Penser à composter!

# THERMOGUIDE

**FRAIS**  
C'EST MEILLEUR!

## DURÉE D'ENTREPOSAGE DES ALIMENTS PÉRISSABLES

	RÉFRIGÉRATEUR 4 °C	CONGÉLATEUR -18 °C
<b>ŒUFS</b>		
Œufs frais en coquilles	1 mois	—
Œufs durs	1 semaine	—
Blanc d'œuf cru	1 semaine	9 mois
Jaune d'œuf cru	2-3 jours	4 mois
<b>VIANDES ET PRODUITS CARNÉS</b>		
Volaille cuite avec sauce	1-2 jours	6 mois
Volaille cuite sans sauce	3-4 jours	1-3 mois
Volaille en morceaux	1-2 jours	6-9 mois
Volaille entière	1-3 jours	10-12 mois
Jambon cuit entier	7-10 jours	1-2 mois
Jambon cuit en tranches	3-5 jours	1-2 mois
Côtelettes, rôtis	3-5 jours	4-6 mois
Porc cuit avec sauce	3-4 jours	4 mois
Porc cuit sans sauce	3-4 jours	2-3 mois
Agneau (côtelettes, rôtis)	3-5 jours	6-9 mois
Bacon*	7 jours	1-2 mois
Bœuf (steaks, rôtis)	3-5 jours	6-12 mois
Cretons	3-5 jours	1-2 mois
Saucisses fraîches	1-2 jours	2-3 mois
Saucissons secs entiers	2-3 semaines	—
Veau (en rôti)	3-5 jours	4-8 mois
Viande cuite avec sauce	3-4 jours	4 mois
Viande cuite sans sauce	3-4 jours	2-3 mois
Viande fumée, charcuterie	5-6 jours	1-2 mois
Viande hachée, en cubes ou tranchée mince	1-2 jours	3-4 mois
Viande cuite tranchée sous vide*	3 jours	1 mois
Abats (foie, cœur, etc.)	1-2 jours	3-4 mois
<b>PRODUITS LAITIERS</b>		
Beurre doux*	3 semaines	3 mois
Beurre salé*	3 semaines	1 an
Fromage à pâte molle (brie, camembert, etc.)	3-4 semaines	—
Fromage à pâte ferme (cheddar, mozzarella, etc.)	5 semaines	6 mois
Crème fraîche*	3-5 jours	1 mois
Crème glacée	—	3 mois
Fromage bleu*	1 semaine	—
Fromage frais (cottage, ricotta)	3-5 jours	—
Fromage fondu à tartiner*	3-4 semaines	—
Lait*	3-5 jours	6 semaines
Yogourt	2-3 semaines	1 mois
<b>FRUITS ET LÉGUMES</b>		
Asperges	4 jours	1 an
Aubergine	7 jours	1 an
Betteraves	3 semaines	1 an
Bleuets	5 jours	1 an
Brocoli	5 jours	1 an
Canneberges	2 semaines	1 an
Carottes	3 mois	1 an
Carottes nouvelles	2 semaines	1 an
Céleri	2 semaines	—
Cerises	3 jours	1 an
Champignons	5 jours	1 an
Choux de Bruxelles, chou-fleur	6 jours	1 an
Chou	2 semaines	1 an
Concombre	1 semaine	—
Courges d'été, courgettes	1 semaine	1 an
Endives	3-4 jours	—
Épinards	4-5 jours	1 an
Fèves germées	3-4 jours	—
Fraises, framboises	3-4 jours	1 an
Haricots jaunes et verts	5-6 jours	1 an
Mais entier	2-3 jours	1 an
Melon miel, cantaloup, melon d'eau	4 jours	—
Navet	1 semaine	1 an
Oignons verts	1 semaine	1 an
Panais	1 mois	1 an
Poivrons	1 semaine	1 an
Poireaux	2 semaines	1 an
Pois, pois mange-tout	2 jours	1 an
Pommes (de février à juillet)	2 semaines	1 an
Pommes (d'août à janvier)	6 mois	1 an
Prunes	3-5 jours	1 an
Radis	1 semaine	—
Raisins	5 jours	—
Rhubarbe	4 jours	1 an
Laitue	1 semaine	—
Germes de luzerne, germes de soya	3 jours	—
Tomates	1 semaine	1 an
<b>POISSONS ET FRUITS DE MER</b>		
Crabe cuit	1-2 jours	1 mois
Crevettes	1-2 jours	2-4 mois
Huîtres dans leurs écailles	2-3 semaines	—
Huîtres sans écailles	10 jours	2-4 mois
Moules dans leurs écailles	2-3 jours	—
Moules sans écailles	1-2 jours	3 mois
Palourdes dans leurs écailles	3-4 jours	—
Palourdes sans écailles	1-2 jours	3 mois
Poisson gras (saumon, truite, etc.)	1-2 jours	2 mois
Poisson maigre (sole, tilapia, etc.)	2-3 jours	6 mois
Pétoncles	1-2 jours	3 mois
Poisson fumé à froid	3-4 jours	2 mois
<b>CONDIMENTS</b>		
Huiles végétales de première pression*	3-4 semaines	—
Ketchup et marinades	1 an	—
Mayonnaise	2 mois	—
Moutarde préparée (ordinaire)	1 an	—
Moutarde préparée (forte)	9 mois	—
Fines herbes fraîches	4 jours	1 an
<b>METS PRÉPARÉS</b>		
Boulangerie (produits faits de farine enrichie)	7 jours	3 mois
Légumineuses cuites	5 jours	3 mois
Mets conditionnés sous vide*	1-2 jours	2 mois
Mets congelés commerciaux	—	3-4 mois
Mets en casserole	2-3 jours	3 mois
Pâtes alimentaires cuites sans sauce	3-5 jours	3 mois
Pâtés à la viande, quiches	2-3 jours	3 mois
Pâtisseries avec produits laitiers et œufs	3-4 jours	1 mois
Potages, soupes	3 jours	2-3 mois
Riz cuit	5-6 jours	6-8 mois
Sandwichs (tous genres)	1-2 jours	6 semaines
Fèves au lard	3-4 jours	6-10 mois
Sauces à la viande	3-5 jours	4-6 mois
<b>DIVERS</b>		
Tofu	6-7 jours	1-2 mois

## DURÉE D'ENTREPOSAGE DES ALIMENTS MOINS PÉRISSABLES

	TEMPÉRATURE AMBIANTE 20 °C	CHAMBRE FROIDE DE 7 À 10 °C
<b>CONDIMENTS</b>		
Beurre d'arachide*	2 mois	—
Confitures et gelées	1 an	—
Fines herbes séchées	1 an	—
Mélasses	2 ans	—
Miel	18 mois	—
Moutarde sèche	3 ans	—
Sirup d'érable, sirup de maïs	1 an	—
Sucre	2 ans	—
Vinaigre	2 ans	—
<b>FRUITS ET LÉGUMES FRAIS ET ENTIERS</b>		
Courges d'hiver	1 semaine	6 mois
Oignons secs jaunes	1 jour	3-4 semaines
Pommes de terre	1 semaine	9 mois
Pommes de terre nouvelles	—	1 semaine
Rutabagas (cirés)	1 semaine	5-6 mois
<b>CÉRÉALES, RIZ ET PÂTES ALIMENTAIRES</b>		
Céréales de type granola	6 mois	—
Céréales prêtes à servir	8 mois	—
Gruau d'avoine	6-10 mois	—
Pâtes alimentaires sèches	1 an	—
Pâtes alimentaires aux œufs	6 mois	—
Riz blanc	1 an	—
<b>BOISSONS</b>		
Café instantané	1 an	—
Café moulu*	1 mois	—
Thé	2 ans	—
<b>DIVERS</b>		
Boulangerie (produits faits de farine enrichie)	1 semaine	—
Cacao	10-12 mois	—
Chapelure sèche	3 mois	—
Chocolat à cuisson	7 mois	—
Conserves	1 an	—
Craquelins	6 mois	—
Croustilles de pommes de terre	1 semaine	—
Farine blanche	2 ans	—
Farine de maïs	6 mois	—
Fruits séchés	1 an	—
Garniture pour tarte	18 mois	—
Gélatine	1 an	—
Gelée en poudre	2 ans	—
Huiles végétales	1 an	—
Lait concentré en conserve	9-12 mois	—
Lait concentré sucré en conserve	6 mois	—
Lait écrémé en poudre*	1 mois	—
Légumineuses sèches	1 an	—
Levure sèche	1 an	—
Préparation à gâteaux	1 an	—
Préparation à pouding	18 mois	—
Noix dans l'écale	1 an	—
Olives	1 an	—
Pain (type baguette)	1-2 jours	—
Pectine en poudre	2 ans	—
Pectine liquide	1 an	—
Pommes de terre instantanées	1 an	—
Levure chimique	1 an	—
Semoule	1 an	—
Bicarbonate de sodium	1 an	—
Substitut de crème à café	6 mois	—

\* Les durées de conservation indiquées sont valables pour des contenants qui ont été ouverts.

## QUELQUES CONSEILS PRATIQUES

- Vérifiez périodiquement la température du réfrigérateur, qui doit être entre 0 °C et 4 °C, ainsi que celle du congélateur, qui doit être de -18 °C.
- Après la durée d'entreposage recommandée au congélateur, les aliments peuvent être consommés sans danger, mais leur saveur et leur valeur nutritive peuvent commencer à s'altérer et ils peuvent aussi se dessécher par le froid.
- L'endroit idéal pour décongeler les aliments est le réfrigérateur. Utilisez la tablette du bas afin d'éviter l'écoulement des liquides sur les autres aliments.
- Ne jamais recongeler une viande crue qui a été décongelée.
- Il est préférable de blanchir les fruits et légumes avant de les congeler; les cuire au préalable.
- N'utilisez que des sacs ou des contenants spécialement conçus pour la congélation des aliments et apposez une étiquette indiquant la date et le nom du produit.
- Les huîtres, palourdes et moules non écaillées sont vivantes. Il est donc recommandé de les conserver dans un contenant aéré.
- Une fois ouverts, les aliments en conserve doivent être transvidés dans des contenants hermétiques, puis entreposés au réfrigérateur.
- La porte du réfrigérateur n'est pas l'endroit idéal pour ranger les aliments périssables. Les produits laitiers, les œufs et toutes les viandes se conserveront mieux au bas du réfrigérateur ou dans des tiroirs conçus spécialement pour maintenir la température plus basse et plus constante.
- Les denrées sèches doivent être conservées dans des contenants hermétiques, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

## LES PANNES D'ÉLECTRICITÉ ET VOS ALIMENTS : QUOI GARDER ET QUOI JETER?

Un thermomètre est l'outil indispensable pour vous assurer que vos aliments sont entreposés à la bonne température, c'est-à-dire entre 0 °C et 4 °C.

### DANS LE RÉFRIGÉRATEUR

Suivant le volume d'aliments et à condition de ne pas ouvrir la porte de l'appareil pendant l'interruption de courant, les aliments entreposés dans votre réfrigérateur vont demeurer froids environ de 4 à 6 heures.

Une panne d'électricité supérieure à 6 heures implique donc un ménage parmi les aliments entreposés dans le réfrigérateur lorsque l'électricité revient.

### DANS LE CONGÉLATEUR

De façon générale, un congélateur en bon état et rempli à pleine capacité peut conserver les aliments congelés pendant environ 48 heures. Un congélateur à demi rempli conserve cependant les aliments congelés pendant environ 24 heures. Dans tous les cas, la porte doit demeurer fermée.

Cependant, pour ce qui est de l'unité de congélation combinée au réfrigérateur, elle a une capacité de garder les aliments congelés d'une durée moins longue. De ce fait, la décongélation des aliments est plus rapide.

### ALIMENTS RÉFRIGÉRÉS

CATÉGORIE	À GARDER	À JETER
<b>Produits laitiers</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage à pâte ferme en bloc (cheddar, suisse, mozzarella, etc.)</li> <li>Parmesan</li> <li>Fromage en tranches</li> <li>Fromage fondu</li> <li>Beurre</li> <li>Margarine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lait</li> <li>Lait maternisé (contenant ouvert)</li> <li>Crème</li> <li>Fromage à pâte molle</li> <li>Fromage à la crème</li> </ul>
<b>Fruits et légumes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits et légumes frais entiers</li> <li>Jus de fruits pasteurisés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jus de légumes (contenant ouvert)</li> <li>Jus de fruits non pasteurisés</li> <li>Légumes cuits</li> <li>Légumes crus préparés</li> </ul>
<b>Salades préparées</b>	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toutes les salades contenant de la viande, de la volaille ou du poisson, pâtes alimentaires, légumes cuits</li> <li>Salades de choux</li> </ul>
<b>Viandes, volailles, poissons et fruits de mer</b>	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tous les plats cuisinés, crus ou cuits, à base de viande, de volaille ou de poisson</li> </ul>
<b>Soupes et sauces</b>	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toutes les soupes et les sauces faites de jus de viande</li> <li>Soupes à base de crème</li> </ul>
<b>Œufs</b>	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>Œufs en coquille</li> <li>Œufs liquides</li> <li>Mets et desserts à base d'œuf (quiches, crèmes pâtisseries)</li> </ul>
<b>Desserts</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarte aux fruits cuite</li> <li>Gâteau</li> <li>Muffins</li> <li>Biscuits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desserts avec crème</li> <li>Crèmes pâtisseries</li> </ul>
<b>Pâtes alimentaires</b>	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pâtes cuites</li> <li>Sauces pour pâtes alimentaires</li> <li>Pâtes fraîches</li> </ul>
<b>Tartinades</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Confitures, gelées, marmelade, tartinades sucrées, beurre d'arachide</li> </ul>	
<b>Condiments</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Relish*</li> <li>Moutarde*</li> <li>Ketchup*</li> <li>Mayonnaise*</li> <li>Sauce à salade*</li> <li>Sauce BBQ*</li> <li>Sauce à tacos*</li> <li>Vinaigrettes*</li> <li>Olives*</li> <li>Marinades*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mayonnaise maison</li> <li>Sauce tartare</li> <li>Sauce aux huîtres</li> <li>Ail dans l'huile</li> </ul>

\* Produits commerciaux

### ALIMENTS CONGELÉS

OBSERVATIONS	À GARDER	À JETER
<p><b>Les aliments sont partiellement décongelés, mais la surface est recouverte de givre.</b></p>	<p>✓ Ces aliments peuvent être recongelés si le centre de l'aliment est encore dur.</p>	
<p><b>Il s'agit d'aliments crus et ils sont décongelés. La température est demeurée à moins de 4 °C.</b></p>	<p>✓ Les aliments doivent être cuits immédiatement pour une consommation rapide ou pour être recongelés une fois cuits.</p>	
<p><b>Il s'agit d'aliments comme des fromages à pâte dure en bloc, des produits de boulangerie (pains, muffins, biscuits, etc.), de jus de fruits pasteurisés et de fruits. Ils sont totalement décongelés.</b></p>	<p>✓ Les aliments peuvent être recongelés si les contenants sont intacts.</p>	
<p><b>Il s'agit d'aliments périssables. Ils sont complètement décongelés et la température est supérieure à 4 °C.</b></p>		<p>✗ Ces aliments doivent être jetés. On entend par aliments périssables les viandes, les volailles, les poissons et les fruits de mer, les produits laitiers, les œufs et les mets préparés qui contiennent ces ingrédients, qu'ils soient crus ou cuits.</p>
<p><b>Rappelez-vous qu'il n'y a aucun risque à prendre avec des aliments qui présentent des signes de détérioration ou qui ont une apparence suspecte. En cas de doute, il vaut mieux les détruire.</b></p>		