

# Réfrigérateurs : mode d'emploi !

## Attention danger lorsque les chaleurs de l'été reviennent \*

Le maintien à basse température d'aliments réfrigérés permet de limiter la survenue d'intoxications alimentaires et de conserver les qualités nutritionnelles des aliments. La température idéale de conservation des aliments se situe entre 0 et + 4°C au point le plus froid.

### Rangement et stockage :

**Placer dans la zone la plus froide (inférieure à 4°C)** les viandes et poissons crus, les préparations maisons (à base de produits d'origine animale : œufs, viande, poisson...). La **température du réfrigérateur doit être contrôlée régulièrement** en installant un thermomètre cet ajout ne devrait cependant pas être nécessaire, depuis 2002 les réfrigérateurs ont une pastille indiquant si la température est bien inférieure à 4°C au point le plus froid. Sinon certains modèles produisent du froid ventilé : température uniforme, homogène et constante dans toutes les parties (réfrigérateur + congélateur).

**Ôter les sur-emballages des aliments** (cartons autour des yaourts, par exemple) permet d'éviter la contamination des aliments et du réfrigérateur par les micro-organismes véhiculés par ces cartons et plastiques. Il n'est pas conseillé de trop charger le réfrigérateur.

La **protection des aliments partiellement consommés**, par des films plastiques, des boîtes hermétiques, etc. est nécessaire pour éviter les contaminations.

Il n'est pas conseillé de mettre des aliments chauds au réfrigérateur : la chaleur provoque de la condensation, ce qui augmente la température du réfrigérateur.

### Entretien : informations pratiques :

Afin de maintenir son réfrigérateur dans un bon état d'hygiène, il est nécessaire de le nettoyer régulièrement, à l'eau savonneuse par exemple, puis en rinçant avec de l'eau légèrement javellisée.

#### S'assurer de la bonne fermeture de la porte

La présence permanente de condensation est un phénomène lié à la mauvaise fermeture de la porte du réfrigérateur. Une telle condensation peut provoquer des ruissellements susceptibles de contaminer un aliment s'il n'est pas emballé. Il faut également éviter les ouvertures trop fréquentes et trop prolongées des réfrigérateurs.

## Très important

Pour les durées de conservation, consultez systématiquement les indications figurant sur les emballages.

Ne recongelez jamais des aliments décongelés !

Un lait UHT ouvert se conserve trois jours au réfrigérateur.

\*(source AFSSA : Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments – [www.afssa.fr/](http://www.afssa.fr/) rubrique consommateur – vie pratique).