

Conservation des produits frais :

Le réfrigérateur diminue la multiplication des bactéries à condition que la température soit comprise entre 0° et +10 °C.

Mettre un thermomètre dans le réfrigérateur pour vérifier la température.



Le Saviez-vous ?

La décongélation d'un aliment se fait au réfrigérateur.

Il ne faut pas recongeler un aliment qui a été décongelé.

Références & Sources

* **GEMRCN** – Recommandation relative à la nutrition du 4 Mai 2007 ; mise à jour Juillet 2015

* **B.O.2003** – Encart n°34 du 18 Septembre – Enfants et adolescents atteints de troubles de santé

* **Circulaire n° 2002-004** du 3 Janvier 2002 relative à "la sécurité des aliments : les bons gestes"

* **AFPRAL** – Association Française pour la Prévention des Allergies
<https://allergies.afpral.fr/>

* **Infres** – Centre de Formation
www.infres-formation.com

* **AFPSSU** - Association Française de Promotion de la Santé Scolaire et Universitaire : www.afpssu.com

Référence Images :

* **ANSES** - Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail - <https://www.anses.fr/fr>

* <http://sofaplus.ru/organisation-interieur-frigo/>

Le Panier Repas



Votre enfant présente une allergie alimentaire.*

Voici quelques conseils pour lui préparer, chez vous, un panier repas en toute sécurité !

Le panier repas est un menu préparé par les parents et emporté au restaurant scolaire, il doit être réalisé dans de bonnes conditions d'hygiène et dans le respect de la chaîne du froid.

*ou intolérance

