



Vérification dates limites frigo

Quand ?

Une fois par jour en fin de journée

Qui ?

2 personnes

Où ?

Crèmerie, Boucherie, Poissonnerie

Vérifier les dates limites, pourquoi est-ce important ?

- Éviter le gaspillage alimentaire

Concrètement je fais quoi ?

- Vérifier les **DLC** et les **DDM**
- Mettre en avant les produits qui périssent bientôt

A savoir DLC vs DDM

DLC signifie "**Date Limite de Consommation**". A partir de cette date, un aliment est potentiellement dangereux pour la santé et **ne doit plus être consommé**.

→ **Comment le reconnaître :** "À consommer jusqu'au : ... "

DDM signifie "**Date de Durée Minimale**". A partir de cette date, un produit perd en qualité gustative et nutritionnelle. **Il peut être consommé après la date sans risque pour la santé**.

→ **Comment le reconnaître :** "À consommer de préférence avant : ... "

- Vérifier** les Dates Limite de Consommation et les Dates de Durée Minimale pour les produits du frigo (crèmerie, boucherie et poissonnerie) **de manière méthodique**

Pour les "à consommer de préférence avant : ... " - DDM

Si produit avec DDM dépassée, le mettre en avant avec :

- Mettre** un autocollant de **-50%**
- Mettre** une affichette "**-50%**" derrière l'étiquette

Si produit avec DDM du jour ou du lendemain, le mettre en avant avec :

- Mettre** une affichette "**J'expire bientôt - Mangez-moi**" derrière l'étiquette

Vérification dates limites frigo

Pour les “à consommer jusqu’au : ... ” - DLC

Si produit avec DLC dépassée :

- ❑ **Donner** les produits périmés au salarié qu’il les comptabilise dans les **pertes**

Si produit avec DLC d’aujourd’hui de demain ou d’après-demain :

- ❑ **Mettre** un panneau “**J’expire bientôt - Mangez-moi**” derrière l’étiquette
- ❑ **Vérifier** que les produits dont la Date Limite est la plus proche ont bien été placés devant les autres

Viande/Poisson ont DLC courte d’office - donc mettre le panneau “mangez moi” uniquement si périmé le jour-même ou le lendemain



Si produit avec DLC aujourd’hui

- ❑ **Prévenir** le salarié
 - qui va décider de la réduction à appliquer
 - qui va prévenir les caisses pour qu’elles le proposent au client

Les panneaux “J’expire bientôt - Mangez-moi”, “-15%”, “-30%”, “-50%”, et les autocollants de réduction se trouvent sur les étagères à côté de l’ordinateur

des présences, dans le coin shift

POINT D’ATTENTION !



- Bien regarder les dates limites des produits **derrière**
- Au plus il y a de “**J’expire bientôt - Mangez-moi**”, au moins ils fonctionnent
- Ne pas mettre les produits périmés “à donner” mais les donner au salarié
- Être méthodique, ne pas oublier la boucherie, ni la poissonnerie, ni la crèmerie
- Vérifier les dates limites de tous les produits et **ne pas hésiter à remettre devant ceux avec la date la plus proche** pour garantir le **FIFO** (= le premier à être arrivé doit être le premier à partir)