



Vérification dates limites sec

Quand ? Une fois par trimestre	Qui ? 2 personnes	Où ? Partie A, B, C, D, E
--	-----------------------------	-------------------------------------

Vérifier les dates limites, pourquoi est-ce important ?

- Éviter le gaspillage alimentaire

Concrètement je fais quoi ?

- Vérifier les **DDM**
- Mettre en avant les produits qui sont dépassés

A savoir DLC vs DDM

DLC signifie "**Date Limite de Consommation**". 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 de Durée Minimale pour les produits d'épicerie **de manière méthodique** (produit par produit, étage par étage, étagère par étagère, univers par univers)

Les "à consommer de préférence avant : ... "

Si produit d'épicerie avec DDM dépassée :

- Sortir** des rayons les produits dépassés
- Donner** la liste de produits dépassés au salarié pour qu'il imprime les étiquettes
- Ranger** les produits dépassés dans le coin promo
- Mettre** un autocollant **-15%**
- Mettre** un panneau **"-15%"** derrière l'étiquette