

Sécurité sanitaire des aliments dans le cadre des rassemblements pendant le Ramadan

Conserver les restes alimentaires en toute sécurité

- ✓ Placez les restes alimentaires dans des récipients couverts et rangez-les immédiatement sur l'étagère la plus haute du réfrigérateur.
- ✓ Les restes peuvent être conservés au réfrigérateur jusqu'à trois jours – il est préférable de les étiqueter en indiquant la date de préparation.

