

Alliments	Rangement
Steaks hachés	Au réfrigérateur, à consommer dans les 2 jours après l'achat. Au-delà des deux jours, il y a un risque d'avoir des micro-organismes pathogènes qui se développent dans la viande.
Ragoût surgelé (décongélation commencée)	Au réfrigérateur. Un produit congelé qui a commencé à se décongeler ne doit pas être recongelé. Il devra être consommé rapidement.
Boîte de conserve ouverte contenant des fruits	Au réfrigérateur. La boîte ouverte peut être contaminée par des micro-organismes, il faut ralentir leur développement.
Boîte de conserve de tomates non ouverte	Dans le placard. Elle peut rester à température ambiante. Les boîtes de conserve sont chauffées et les micro-organismes sont tués au moment de ce chauffage. La boîte de conserve peut ainsi se conserver plusieurs mois.
Paquet de biscuits ouvert	Dans le placard. Les biscuits secs contiennent très peu d'eau, les micro-organismes ne peuvent pas s'y développer. Ils peuvent être conservés plusieurs jours à température ambiante, même si le paquet est ouvert.
Pot de miel fermé	Dans le placard. Le miel contient beaucoup de sucre (doc. 4). D'après le doc. 5, les micro-organismes ne peuvent pas se développer dans un milieu trop sucré. Le miel se conserve donc sans risque à température ambiante.