



Conserver les restes cuits

Des durées comptées depuis la préparation, pas le réchauffage.

01 APRÈS LE REPAS

- ☐ Répartir les grandes quantités en petits contenants propres.
- ☐ Réfrigérer rapidement, sans dépasser 2 h à température ambiante.
- ☐ Pour le riz : refroidir idéalement en 1 h, puis réfrigérer.
- ☐ Noter la date et l'heure de préparation sur les boîtes.

02 AU RÉFRIGÉRATEUR

- ☐ Vérifier la zone froide : 4 °C maximum.
- ☐ Restes cuits : repère prudent de 48 h après préparation.
- ☐ Riz cuit : exception, consommer dans les 24 h.
- ☐ Suivre toute consigne plus courte indiquée sur le produit.

03 AU MOMENT DE MANGER

- ☐ Réchauffer seulement la portion qui sera consommée.
- ☐ Chauffer à cœur et remuer pour répartir la chaleur.
- ☐ Ne pas goûter un aliment suspect pour vérifier sa sécurité.
- ☐ Une odeur normale ne garantit pas l'absence de microbes.

Ces repères supposent une bonne hygiène et une chaîne du froid respectée. Les durées indiquées sur les emballages et les consignes particulières restent prioritaires.