



DLC ou DDM quelle différence ?

DLC = Date Limite de Consommation. **Limite impérative.**

Produits dont la consommation présente un **risque pour la santé** lorsque la date limite de consommation est dépassée: charcuterie, viande, poisson, préparations à base d'ovoproduits etc.



DDM (l'ex DLUO) = **Date de Durabilité Minimale. Pas de limite impérative:** à consommer de préférence avant. Pas de risque pour la santé. Présente sur les produits secs, les conserves, les surgelés etc.



Que faire en cas de DLC ou DDM dépassée:

Vous devez impérativement **jeter la marchandise** périmée sans délai. Les contrôles vétérinaires sont très vigilent sur ce point.

NE JAMAIS: cuisiner ou déconditionner puis surgeler de la marchandise dont la DLC est dépassée.

DLC secondaire:



Tout produit déconditionné et toutes vos préparations qui ne sont pas consommées immédiatement doivent **être étiquetés d'une DLC secondaire.**

Ne stockez jamais un produit non étiqueté, vous ne saurez pas depuis combien de temps il est dans votre enceinte froide.

Lors d'un contrôle de la DDPP c'est un des points prioritaires de contrôle.

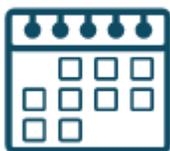
Quelles informations sur une DLC secondaire ?

Recommandé:

- Identification du produit (nom ou catégorie du produit)
- Personne ayant déconditionné ou préparé le produit

Obligatoire:

- **Date d'ouverture ou de préparation**
- **Date de péremption**



Comment définir une DLC secondaire ?

Sans analyse microbiologique, la durée est de 3 jours maximum

La durée varie selon la catégorie de produit et les conditions de manipulation (zone de préparation froide, gants etc.).

Pour certains produits sensibles comme la mayonnaise maison ou la viande hachée, la durée de conservation maximum est de 24 heures.

RDV sur [octopus-haccp.com](https://www.octopus-haccp.com)

