

DLC ou DDM ? Le mémo

methodus.bar

Les deux dates de vos étiquettes, ce qu'elles obligent, et quoi faire quand elles passent. À afficher sur la porte de la chambre froide.

DLC · date limite de consommation

« À consommer jusqu'au... »

C'EST QUOI

Une **limite sanitaire légale**. Jour précis.

SUR QUELS PRODUITS

Périssables : viande fraîche, poisson, charcuterie, laitages, produits traiteur.

DATE PASSÉE

On jette. Ni servi, ni vendu, ni donné. Sans exception.

ATTENTION

Chaîne du froid rompue = produit sorti, même dans sa DLC.

DDM · date de durabilité minimale

« À consommer de préférence avant... » (ex-DLUO)

C'EST QUOI

Une **indication de qualité**. Pas une limite sanitaire.

SUR QUELS PRODUITS

Épicerie sèche, conserves, surgelés, huiles, biscuits, chocolat.

DATE PASSÉE

On inspecte : emballage intact, aspect, odeur, goût. Sain = utilisable.

ATTENTION

« Fin de DLUO » sur une étiquette = ancien nom de la DDM (avant 2015). Même règle.

LES 4 GESTES QUI ÉVITENT LES PERTES

- **FEFO** : premier périmé, premier sorti. Chaque livraison passe derrière le stock qu'elle remplace.
- **Datez tout ce qui s'ouvre ou se produit** : bac entamé, décongelé ou maison porte sa date du jour + sa durée de vie secondaire.
- **Étagères lisibles de face** : le plus ancien devant, la date visible sans soulever.
- **Comptez le stock en rythme** : une perte non chiffrée est une perte qui recommence.

Doute = dehors. Aucune assiette ne vaut une intoxication.