

# Organiser son réfrigérateur

Zone du haut Zone froide < 4°C	Zone du milieu Zone fraîche 4°C à 6°C	Zone du bas Zone tempérée 4°C à 8°C	Porte 6°C à 8°C
Charcuterie	Desserts lactés	Fromages en cours d'affinage	Beurre
Crustacés	Fromages frais	Fruits frais	Boissons
Fromages frais ou lait cru	Fruits cuits	Légumes frais	Boissons bien refermées
Fruits cuits	Laitages non entamés (fromages durs ou ½ ferme, yaourts, crème fraîche...)		Condiments
Fruits de mer	Légumes cuits		Confiture entamée
Jus de fruits entamés	Pâtisseries		Œufs
Laitages entamés	Poissons cuits ou à cuire		Sauce en pot (mayo...)
Légumes cuits	Produits laitiers		
Plats préparés	Sauces maison		
Poissons crus	Viandes cuites ou à cuire		
Préparation maison			
Produits en décongélation			
Produits frais entamés			
Viandes crues			
Volailles crues			
Yaourts frais			

Toujours retirer les suremballages (cartons et plastiques...). Bien vérifier au préalable que les dates de péremption figurent sur les produits. Sinon, les reproduire au feutre noir.

Pour les produits entamés (bouteilles de lait, crème fraîche, jus de fruits...) toujours inscrire au marqueur noir, la date d'ouverture.