



Sciences de l'alimentation - Fiches pratiques de la DGCCRF

publié le 09/02/2022

Descriptif :

La DGCCRF propose des fiches pratiques synthétiques et actualisées en lien avec la réglementation dans le domaine de l'alimentation et de la sécurité alimentaire. Ces fiches pratiques sont des ressources utiles pour la conception des cours en sciences de l'alimentation.

La Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes (**DGCCRF**) dans le cadre de sa mission de sécurité des consommateurs met à disposition des **fiches pratiques synthétiques et actualisées en lien avec la réglementation dans le domaine de l'alimentation et de la sécurité alimentaire.**

Quelques exemples sont en lien direct ci-dessous :

- [La fiche pratique sur la date limite de consommation et la date de durabilité minimale](#)
- [La fiche pratique sur la chaîne du froid](#)
- [La fiche pratique sur la conservation des aliments](#)
- [La fiche pratique sur les températures règlementaires de conservation](#)
- [La fiche pratique sur la chaîne du froid](#)
- [La fiche sur l'étiquetage des produits alimentaires](#)
- [Les informations sur l'étiquetage des œufs](#)

Pour en savoir + : [Portail de la DGCCRF sur l'alimentation](#) où des résultats d'enquêtes, fiches pratiques, articles et dossiers thématiques sont répertoriés.