

APPERTOPHOBIE

Peur des ouvre-boîtes

Peut-être la peur d'utiliser cet instrument lié à une peur de se blesser ou peur du contenu.

Généralement, la durée de vie d'une boîte de conserve est relativement longue : celle-ci peut s'étendre de deux à cinq ans. Il est donc tout à fait possible d'acheter une conserve et de la consommer quelques mois plus tard.

Pour les conserves, on peut les consommer environ un an après leur date limite, à condition de les avoir stockées dans un endroit sec et qu'elles ne soient pas endommagées. Si la boîte a gonflé, si une odeur spécifique s'échappe à l'ouverture ou si le produit présente un aspect inhabituel, ne pas consommer.

Est-il possible de consommer des conserves après la date de péremption ?

Si la boîte n'est ni bombée ni rouillée, son contenu est sans danger même plusieurs années après. Consommer des boîtes de conserve en date passé ne représente pas de danger car les produits sont stérilisés dans des boîtes hermétiques.