

5 CLÉS POUR DES ALIMENTS PLUS SÛRS



PRENEZ L'HABITUDE DE LA PROPRETÉ



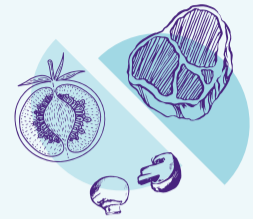
MAINTENEZ LES ALIMENTS À BONNE TEMPÉRATURE



FAITES BIEN CUIRE LES ALIMENTS



UTILISEZ DES PRODUITS SÛRS

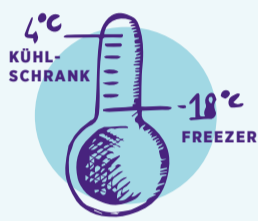


SÉPAREZ LES ALIMENTS CRUS DES ALIMENTS CUITS



PRENEZ L'HABITUDE DE LA PROPRETÉ

- ✓ Lavez-vous les mains avant de toucher des aliments et **relavez-les souvent** pendant que vous faites la cuisine.
- ✓ Lavez-vous les mains **après avoir été aux toilettes**.
- ✓ **Lavez** toutes les surfaces et le matériel en contact avec les aliments.
- ✓ Tenez les insectes, les rongeurs et les autres animaux à l'écart des aliments et de la cuisine.



MAINTENEZ LES ALIMENTS À BONNE TEMPÉRATURE

- ✓ Ne laissez pas des aliments cuits **plus de deux heures à température ambiante**.
- ✓ Réfrigérez rapidement tous les aliments cuits et les denrées périssables (de préférence à moins de 5°C).
- ✓ **Maintenez les aliments cuits très chauds** (à plus de 60°C) jusqu'au moment de les servir.
- ✓ Ne conservez pas trop longtemps vos préparations au frigo.
- ✓ Ne décongelez pas les **aliments surgelés** à température ambiante ou dans de l'eau chaude.



FAITES BIEN CUIRE LES ALIMENTS

- ✓ Faites bien cuire **les aliments, en particulier la viande, la volaille, les oeufs et le poisson**.
- ✓ Portez les mets tels que les soupes et les ragoûts à ébullition pour vous assurer qu'ils ont **atteint 70°C**.
- ✓ Pour la viande de porc et de volaille, vérifiez que la chair n'est plus rose.
- ✓ Faites **bien réchauffer** les aliments déjà cuits.



UTILISEZ DES PRODUITS SÛRS

- ✓ Choisissez des **aliments frais** et sains.
- ✓ **Lavez les fruits et les légumes** même s'ils sont prélevés.
- ✓ N'utilisez pas d'aliments ayant **dépassé la date limite de consommation (DLC)**.
- ✓ Évitez d'acheter des denrées alimentaires de **sources inconnues**.
- ✓ Utilisez **exclusivement de l'eau potable** pour la préparation des aliments.



SÉPAREZ LES ALIMENTS CRUS DES ALIMENTS CUITS

- ✓ **Séparez** la viande, la volaille et le poisson crus, les oeufs et les légumes souillés avec de la terre des autres aliments.
- ✓ Ne réutilisez pas pour d'autres aliments le matériel et les ustensiles tels que les **couteaux et les planches à découper** que vous venez d'utiliser pour la préparation des aliments crus.
- ✓ Conservez les aliments dans des **recipients fermés ou recouverts d'un film** pour éviter tout contact entre les aliments crus et les aliments prêts à consommer.



Plus d'informations sur notre site :

WWW.SECURITE-ALIMENTAIRE.LU



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Commissariat du gouvernement
à la qualité, à la fraude et
à la sécurité alimentaire

Avec le soutien de :



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de la Protection
des consommateurs



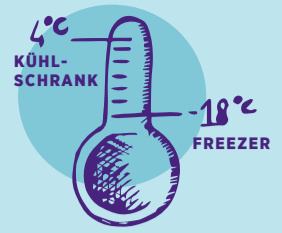
FOCAL POINT



FÜNF SCHLÜSSEL ZU SICHEREN LEBENSMITTELN



ACHTEN SIE
AUF SAUBERKEIT



LAGERN SIE
LEBENSMITTEL BEI
ANGEPASSTEN
TEMPERATUREN



ERHITZEN SIE
LEBENSMITTEL
GRÜNDLICH



VERWENDEN
SIE SICHERE
LEBENSMITTEL



TRENNEN SIE ROHE
UND GEKOCHETE
LEBENSMITTEL



ACHTEN SIE
AUF SAUBERKEIT

- ✓ Waschen Sie sich die Hände vor und **öfters während** der Zubereitung von Speisen.
- ✓ Waschen Sie sich die **Hände nach dem Toilettengang**.
- ✓ **Waschen** Sie alle Flächen und Geräte, die für die Speisenzubereitung verwendet werden.
- ✓ Schützen Sie Küchenbereiche und Lebensmittel vor Insekten, Nagetieren und anderen Tieren.



LAGERN SIE
LEBENSMITTEL
BEI ANGEPASSTEN
TEMPERATUREN

- ✓ Vermeiden Sie die Lagerung von zubereiteten Speisen **über 2 Stunden bei Raumtemperatur**.
- ✓ Kühlen Sie umgehend gekochte und verderbliche Lebensmittel (unter 5°C).
- ✓ Halten **Sie gekochte Speisen bis zum Servieren heiß** (über 60°C).
- ✓ Lagern Sie gekochte Lebensmittel nicht zu lange im Kühlschrank.
- ✓ Tauen Sie **gefrorene Lebensmittel** nicht bei Raumtemperatur oder im heißen Wasser auf.



ERHITZEN SIE
LEBENSMITTEL
GRÜNDLICH

- ✓ Erhitzen Sie Lebensmittel gründlich, **speziell Fleisch, Geflügel, Eier und Fisch**.
- ✓ Achten Sie darauf, dass Suppen und Eintöpfe **bei mindestens 70°C** erhitzt werden.
- ✓ Achten Sie darauf, dass Schweinefleisch und Geflügel nicht mehr rosa sind.
- ✓ **Wärmen** Sie gekochte Lebensmittel **gründlich** auf.



VERWENDEN
SIE SICHERE
LEBENSMITTEL

- ✓ Verwenden Sie **frische** und gesunde **Lebensmittel**.
- ✓ **Waschen** Sie **Früchte und Gemüse**, auch wenn Sie vorgewaschen sind.
- ✓ Verwenden Sie keine Lebensmittel die das **Verbrauchsdatum überschritten haben**.
- ✓ Kaufen Sie wenn möglich keine Lebensmittel **unklarer Herkunft**.
- ✓ Verwenden Sie **nur Trinkwasser** bei der Speisenzubereitung.



TRENNEN SIE ROHE
UND GEKOCHETE
LEBENSMITTEL

- ✓ **Trennen** Sie rohes Fleisch, rohes Geflügel, rohen Fisch, Eier und Gemüse mit Bodenrückständen von anderen Lebensmitteln.
- ✓ Verwenden Sie getrennte Utensilien, wie **Messer und Schneidbretter**, für die Bearbeitung von rohen und gekochten Lebensmittel.
- ✓ Lagern Sie Lebensmittel in **geschlossenen Behältern oder in Folie** um den Kontakt zwischen roh und gekocht zu vermeiden.



Mehr Informationen auf unserer Internetseite :

WWW.SECURITE-ALIMENTAIRE.LU



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Commissariat du gouvernement
à la qualité, à la fraude et
à la sécurité alimentaire

Mit der Unterstützung von :



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de la Protection
des consommateurs



FOCAL POINT

