

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**

LA SÉCURITÉ

DANS MON ASSIETTE



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural

Administration luxembourgeoise vétérinaire
et alimentaire



Plus d'informations sur notre site :
www.securite-alimentaire.lu





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 à 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 prélavés.
- 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 **réipients fermés ou recouverts d'un film** pour éviter tout contact entre les aliments crus et les aliments prêts à consommer.

LA SÉCURITÉ

DANS MON ASSIETTE

Plus d'informations
sur notre site :

www.securite-alimentaire.lu



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural

Administration luxembourgeoise vétérinaire
et alimentaire

