

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**

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



Mehr Informationen auf unserer Internetseite:
www.securite-alimentaire.lu





ACHTEN SIE AUF SAUBERKEIT

- Waschen Sie sich die Hände vor und **öfters während** der Zubereitung von Speisen.
- Wasche Sie sich die **Hände nach der Toilette**.
- **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 LEBENS- MITTEL BEI ANGEPASTEN TEMPERATUREN

- Vermeiden Sie die Lagerung von ubereiteten 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 durch, **speziell Fleisch, Geflügel, Eier und Fisch**.
- Seien Sie sicher, dass Suppen und Eintöpfe mindestens **über 70°C** erhitzt werden.
- Seien Sie sicher, 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 **unsicherer Herkunft**.
- Verwenden Sie **nur Trinkwasser** bei der Speisenzubereitung.



TRENNEN SIE ROHE UND GEKOCHTE 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 Lebensmitteln.
- Lagern Sie Lebensmittel in **geschlossenen Behältern oder in Folie** um Kontakt zwischen roh und gekocht zu vermeiden.

LA SÉCURITÉ

DANS MON ASSIETTE

Mehr Informationen auf
unserer Internetseite:

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

