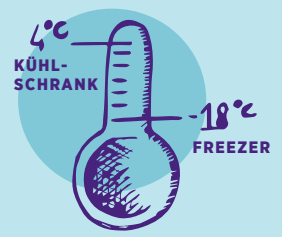


FÜNF SCHLÜSSEL ZU SICHEREN LEBENSMITTELN



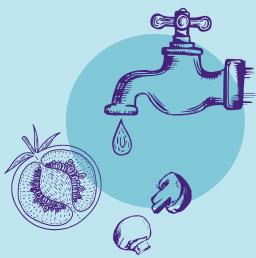
ACHTEN SIE AUF SAUBERKEIT



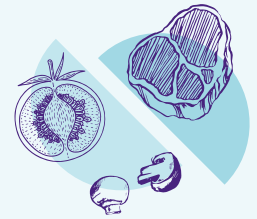
LAGERN SIE LEBENSMITTEL BEI ANGEPASSTEN TEMPERATUREN



ERHITZEN SIE LEBENSMITTEL GRÜNDLICH



VERWENDEN SIE SICHERE LEBENSMITTEL

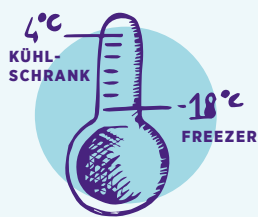


TRENNEN SIE ROHE UND GEKOCHETE LEBENSMITTEL



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

