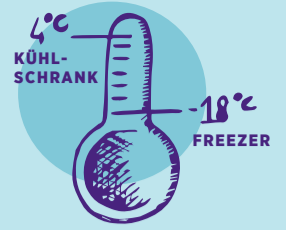


# 5 CLÉS POUR DES ALIMENTS PLUS SÛRS



**PRENEZ  
L'HABITUDE  
DE LA PROPRETÉ**



**MAINTENEZ LES  
ALIMENTS À BONNE  
TEMPÉRATURE**



**FAITES BIEN  
CUIRE LES  
ALIMENTS**



**UTILISEZ DES  
PRODUITS SÛRS**

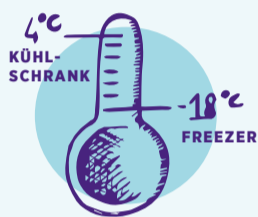


**SÉPAREZ LES  
ALIMENTS CRUS  
DES ALIMENTS CUITS**



**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.



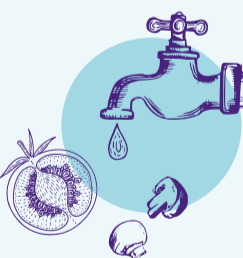
**MAINTENEZ LES  
ALIMENTS À BONNE  
TEMPÉRATURE**

- ✓ 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 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 **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](http://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**

