



Schweizer Fleisch-Fachverband
 Union Professionnelle Suisse de la Viande
 Unione Professionale Svizzera della Carne

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
 Postfach, 8031 Zürich
 Tel 044 250 70 60 / Fax 044 250 70 61
 g.hess@sff.ch / www.sff.ch

Bestellschein – Commande - Ordinazione

sicher geniessen

Der Schweizer Fleischfachgeschicht
 Ausgewählt für Fleisch und mehr.

Rohe Lebensmittel wie Fleisch, Geflügel, Fisch und Meerestrichte können von Natur aus mit Keimen belastet sein. Diese führen bei unsachgemässer Zubereitung der Speisen gegebenenfalls zu Übelkeit und Krankheiten. Wer jedoch die vier einfachen Grundregeln im Umgang mit Lebensmitteln beachtet, kann gefahrlos geniessen. Guten Appetit!

richtig waschen

Keime verbreiten sich über Hände, Schneidbretter, Küchenutensilien und Küchenlappen.

Dagegen hilft:

- Waschen Sie die Hände vor und nach der Zubereitung von Speisen gründlich mit Seife – besonders nach dem Kontakt mit rohem Fleisch, Geflügel, Fisch oder rohem Meerestrichten.
- Reinigen Sie alle Arbeitstischen und Küchenutensilien nach jedem Verarbeitungsgang gründlich mit heissem Wasser und Seife.

richtig erhitzen

Bei schwacher Hitze überleben Keime in Lebensmitteln – besonders in Geflügel und Hackfleisch.

Dagegen hilft:

- Erhitzen Sie Fleisch, Geflügel, Fisch und Meerestrichte vor dem Genuss auf mindestens 70 °C.
- Erhitzen Sie bereits gekochte Lebensmittel beim erneuten Aufwärmen auf mindestens 70 °C.

Ich bestelle 50 100 oder _____ Exemplare A5

savourer en sécurité

Viets bactériels nocifs
 Particuliers pour la viande et plus encore.

Les aliments crus comme la viande, la volaille, le poisson et les fruits de mer peuvent naturellement contenir. S'ils ne sont pas préparés dans les règles de l'art, ils peuvent provoquer des nausées, voire des maladies. En respectant quatre règles quatre règles simples, on peut savourer son repas sans aucun risque. Bon appétit!

bien laver

Les germes se propagent par l'intermédiaire des mains, des planches à découper, des ustensiles de cuisine et des chiffons de nettoyage.

Que faire ?

- Se laver soigneusement les mains avec du savon avant et après la préparation du plat, en particulier après avoir manipulé de la viande, de la volaille, du poisson ou des fruits de mer crus.
- Bien nettoyer le plan de travail et les ustensiles de cuisine après chaque étape avec de l'eau chaude et du savon.

bien faire chauffer

Les germes présents dans les aliments survivent à une faible chaleur, en particulier dans la volaille et la viande hachée.

Que faire ?

- Bien faire chauffer la viande, la volaille, le poisson et les fruits de mer à une température d'au moins 70 °C.
- Réchauffer les aliments déjà cuits à une température d'au moins 70 °C.

Je commande 50 100 ou _____ exemplaires A5

sicurezza a tavola

La sua sicurezza Svizzera. Eccellente nella carne e altro.

Derrate alimentari crude come la carne, il pollame, il pesce o i frutti di mare possono, per loro natura, essere contaminate da germi patogeni. Se gli alimenti non sono preparati correttamente, questi germi possono provocare nausea e malattie. Per poter consumare in tutta sicurezza i cibi che portiamo in tavola, basta osservare le quattro regole d'igiene seguenti. Buon appetito!

lavare correttamente

I germi patogeni si diffondono tramite le mani, i taglieri, gli utensili e gli strofinacci da cucina.

Per prevenire eventuali contaminazioni

- Lavarsi accuratamente le mani con il sapone prima e dopo avere preparato i cibi e specialmente dopo avere manipolato carne, pollame, pesce o frutti di mare crudi.
- Pulire accuratamente con acqua calda e sapone tutte le superfici di lavoro e gli utensili da cucina dopo ogni fase di preparazione dei cibi.

cuocere correttamente

La cottura a bassa temperatura favorisce la sopravvivenza dei germi patogeni presenti nelle derrate alimentari, in particolare nel pollame e nella carne macinata.

Per prevenire eventuali contaminazioni

- Prima del consumo, cuocere la carne, il pollame, il pesce o i frutti di mare a una temperatura di almeno 70 °C.
- Riscaldare a fondo le derrate alimentari già cotte portandole a una temperatura di almeno 70 °C.

Ordino 50 100 o _____ copie A5

Name / Vorname _____

Strasse _____

PLZ / Ort _____

Telefon _____

Datum _____

Unterschrift _____