

Gefrieren

Kühlen und Gefrieren sind hervorragende Methoden, um die Haltbarkeit von Lebensmitteln zu verlängern. Beim Gefrieren sind folgende Grundregeln zu beachten:

- Nur Lebensmittel von einwandfreier Qualität einfrieren.
- Immer nach dem Verwendungszweck in richtigen Portionen abpacken.
- Gemüse: waschen, rüsten, blanchieren (3-4 Minuten in siedendem Wasser), abkühlen, verpacken. Haltbarkeit: 6 bis 12 Monate.
- Obst: waschen, rüsten, entkernen, schälen, zusammen mit Zucker oder Zuckerlösung verpacken, gefrieren. Haltbarkeit: 9 bis 12 Monate.
- Backwaren: warm verpacken, auskühlen lassen, gefrieren. Haltbarkeit: 3 bis 6 Monate.
- Ideales Verpackungsmaterial evaluieren (luftdicht, geruchssicher und geruchsneutral): Dosen, Alubehälter, tiefkühlfeste Plastikbeutel.
- Beschriftung: Produkt, Menge, Einfrierdatum, Verfalldatum, Vermerk «TK».
- Führen Sie eine Lagerkontrolle!



Laut Gesetzgebung sind Betriebsinhaber für die Hygiene-Weiterbildung ihrer Mitarbeiter verantwortlich. Bei Kontrollen sind entsprechende Bemühungen zu belegen. Mitglieder des Wirteverbands Basel-Stadt erhalten als Hilfsmittel in regelmässigen Abständen «Hygienekarten». Mitarbeitende schulen und unterschreiben lassen!

■ Ich kenne die Grundregeln beim Gefrieren von Lebensmitteln.

Vorname	Nachname	Unterschrift	Datum