

## **Was ist bei Brot und Kleingebäck zu beachten?**

- Die Aufbewahrungsbehälter sind wöchentlich zu reinigen (z.B. mit Alkohol 65%) und anschliessend zu trocknen, ohne mit Wasser nachzuspülen.
- Verpacktes und angeschnittenes Brot in der Originalverpackung aufbewahren.
- Die Schnittfläche des angeschnittenen Brotes mit Wachspapier, Aluminium oder Kunststofffolie abdecken.
- Zur Lagerung dürfen nur saubere, trockene und gut belüftete Behälter verwendet werden.
- Brote nur ausnahmsweise (d.h. bei extremer Witterung, hoher Luftfeuchtigkeit oder hohen Temperaturen) in Kühllagern aufbewahren, um ein Schimmelmwachstum zu vermeiden. Viele Brotsorten altern in kühler Umgebung sehr schnell.
- Das Einfrieren von Brot ist für eine längere Lagerdauer geeignet. Allerdings ist darauf zu achten, dass die Ware möglichst frisch und schnell unter  $-18^{\circ}\text{C}$  eingefroren wird. So bleibt verpacktes Brot mehrere Wochen lagerfähig.
- Das Auftauen kann bei Raumtemperatur erfolgen. Für etwa eine Woche können auch Kleingebäcke derart gelagert werden. Das Auftauen sollte dann im Backofen vorgenommen werden.
- Zubereitete Brote (belegte Brote) können erfahrungsgemäss abhängig von Belag und Verpackung verpackt etwa 12 Stunden im Kühllager gelagert werden. Werden sie in Vitrinen zum Verkauf angeboten, müssen diese ebenfalls gekühlt sein.
- Das Aufbewahren in Kunststoffbeuteln ist nur unter grossem Vorbehalt zu empfehlen. Nur besondere Brotarten, wie roggenhaltiges Brot, sind dazu geeignet.



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

- Ich weiss, wie Brot und Gebäck zu lagern sind.
- Ich weiss, was beim Einfrieren und Auftauen von Brot zu beachten ist.

Vorname	Nachname	Unterschrift	Datum

