

## Qualität sichern

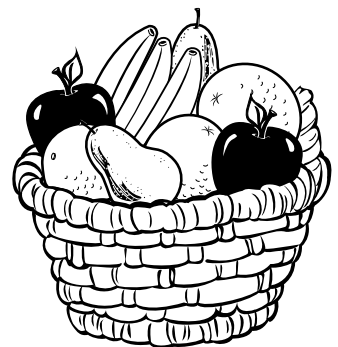
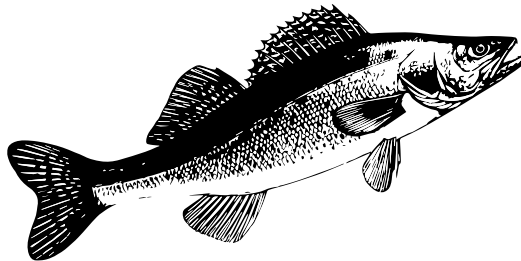
Allgemeine qualitative Schäden von Nahrungsmitteln können wie folgt beschrieben werden:

- Beeinträchtigung der Farbe durch Nachdunkeln oder Aufhellen
- Verlust von Nährwert
- Verminderung oder Verlust der Bekömmlichkeit
- Geruchs- und Geschmacksbeeinträchtigung
- Beeinträchtigung der Struktur des Lebensmittels, z. B. durch Verminderung, Verlust oder Aufbau von Viskosität (Fließfähigkeit).

Ziel ist es, mit geeigneten Haltbarmachungs- und Zubereitungsmethoden qualitative Schäden zu vermeiden. Die Grundvoraussetzungen sind dabei eine optimale Rohstoffqualität, eine gute Herstellungspraxis sowie optimale Lagermöglichkeiten.

**Sensorische Prüfung von Lebensmitteln:**

- Mit den Augen: Aussehen, Farbe, allgemeiner Zustand
- Mit der Nase: Geruch
- Mit der Zunge: Geschmack
- Mit den Händen: Konsistenz, Zustand der Oberfläche



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!

- Grundvoraussetzungen für die Qualitätssicherung sind eine optimale Rohstoffqualität, eine gute Herstellungspraxis und geeignete Lagermöglichkeiten.

Vorname	Nachname	Unterschrift	Datum