Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 7 • BIJZONDERE BEREIDINGEN

SUSHI EN RAUWE VIS

Werk schoon en beheers koeling, zuurgraad en tijd.





SCHONE START

Werk met verse grondstoffen en schone materialen.



RIJST BEHEREN

Bereid en bewaar sushirijst volgens je recept en werkwijze.



PH CONTROLEREN

Controleer waar nodig de zuurgraad van de sushirijst.



GOED KOELEN

Bewaar rauwe vis gekoeld en voorkom temperatuurstijging.



TIJD BEWAKEN

Beperk de uitgiftetijd en registreer wanneer nodig.

Sushirijst: pH ≤ **4,6** | **Rauwe vis:** gekoeld bewaren

LET OP

Sushi en rauwe vis zijn risicovolle producten. Tijd en temperatuur zijn cruciaal.

ONTHOUD

Schone bereiding, goede koeling en controle van de rijst houden sushi veilig.

Ontwerpvoorbeeld • HACCP-kaart voor gebruik in de app

Hygiënecode Online