HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 7 • BIJZONDERE BEREIDINGEN

RAUWE TARTAAR VEILIG BEREIDEN

Rauw vlees en rauwe vis vragen extra hygiëne en herleidbaarheid.



Kies grondstoffen die geschikt zijn voor rauwe consumptie.

Houd gereedschap en werkplek strikt schoon.

Beheers tijd, temperatuur en houdbaarheid.

Leg partij en bereiding digitaal vast.

Bij rauwe bereidingen ontbreekt een afdodende verhittingsstap.

LET OP

Gebruik geen gewone rauwe grondstoffen zonder onderbouwde geschiktheid.

ONTHOUD

Herkomst, hygiëne en koudeketen zijn bepalend.