

## De Hygiëncode voor de horeca

# Sushi

*Specifieke techniek voor het hygiënisch verwerken en bereiden van sushi*

### Inkoop

Koop voor de bereiding van sushi de juiste kwaliteit vis bij een betrouwbare leverancier (zogenaamde 'sushikwaliteit'). Beoordeel bij de aankoop of ontvangst of de vis voldoet aan de eisen van een goede kwaliteit sushi.

### Ontvangst

Accepteer de vis alleen bij de volgende temperaturen:

- 7 °C of kouder (bij voorkeur 0 – 2 °C)
- Bij 7 °C mag de vis nog 2 dagen bewaard worden.
- Bij 4 °C mag de vis nog 3 dagen bewaard worden.

### Opslag

- Sla de vis gekoeld ( $\leq 7$  °C) op tot het gebruik.
- Gebruik vis voor de bereiding van sushi alleen op de dag dat deze is gekocht of ontvangen.

### Bereiding sushirijst

Sushirijst bereidt u met rijstmarinade. Dit is een mengsel van azijn, suiker, water en zout. Om veilige en houdbare sushi te bereiden is het van groot belang dat u een rijstmarinade gebruikt van de juiste samenstelling. De rijstmarinade moet zo zuur zijn, dat ziekmakende bacteriën (waaronder *Bacillus cereus*) zich niet in de afkoelende rijst kunnen ontwikkelen. Dit heet 'zuurgraad' en wordt uitgedrukt als 'pH'. Een veilige rijstmarinade heeft een zuurgraad (pH) van 2,2 of lager. Door een goed recept te gebruiken, kunt u hieraan voldoen. Ook kunt u kant-en-klare rijstmarinade gebruiken. Deze heeft de juiste zuurgraad.

Wanneer u het recept voor de bereiding van sushirijst opvolgt en een rijstmarinade met de juiste zuurgraad gebruikt, maakt u een veilige en houdbare sushirijst. Deze sushirijst heeft een zuurgraad (pH) van 4,2 of lager. Hierdoor zullen zich geen ziekmakende bacteriën kunnen ontwikkelen in de sushirijst.

### Hygiënische bereiding

Bij het bereiden van sushi raakt u de ingrediënten en producten vaak met de hand aan. Ook is er veel contact met materialen. Denk hierbij aan het bereiden van de rijst, het opleggen van de vulling, het snijden van de rollen en de plakjes vis.

Om veilige en houdbare sushi te bereiden, is het daarom van groot belang dat:

- de handen grondig gewassen worden (voor en tijdens bereiden)
- latex handschoenen regelmatig worden vervangen (indien gebruikt)
- de gebruikte apparatuur en materialen grondig en volgens voorschrift schoongemaakt zijn voor gebruik
- de ruimte en werkoppervlakken grondig schoongemaakt zijn voor gebruik