TAVUK ETİ

Tavuk eti çabuk bozulan gıdalardandır. Son kullanıcı olan müşteriye ulaşıncaya kadar hijyenik ortamlarda saklanması bir zorunluluktur. Denetim altında kesildikten sonra bakteri üretimine yol açmaması için +4 derecede saklanmalıdır. Tavuk eti müşteri tarafından satın alındıktan sonra buzdolabında en fazla 1 gün bekletilip tüketilmelidir. Derhal tüketilmeyecek ise, temizledikten sonra streç filme sarılarak ya da buzdolabı poşetinde, derin dondurucuda bekletilebilir. Bu şekilde dondurulmuş etler derin dondurucuda 3 ay kadar saklanabilir. Ayrıca tavuk eti, tahta üzerinde kesilmemelidir. Siyah etten farklı olarak mikro organizmalara karşı daha dayanıksız olan tavuk etinin mermer veya plastik üzerinde kesilmesi gerekir.