

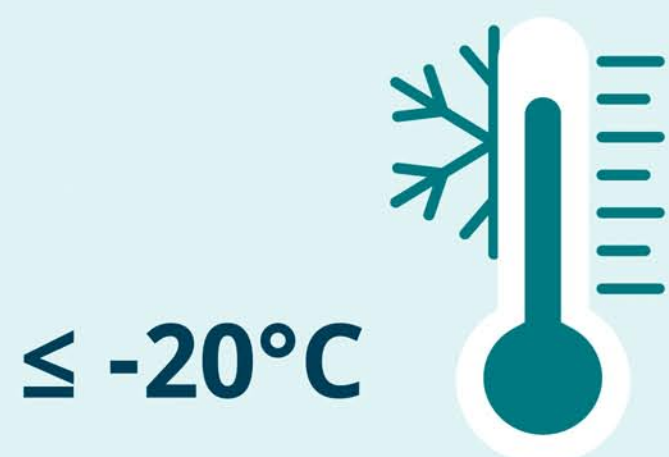
# Elaboració segura de SUSHI en restauració



Consells per a bones pràctiques

## PEIX

• Assegureu la congelació de la totalitat del peix a  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  durant un mínim de 24 hores, o a  $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$  durant un mínim de 15 hores. Pensau que per assolir aquest requisit el peix ha de ser al congelador uns 7 dies.



• Si adquireu el peix ja congelat, descongeleu-lo sempre en refrigeració.

**No congeleu mai peix que ja hagi estat descongelat.**

Per a més consells de com congelar i descongelar, accediu a la nostra web:

• Els productes de pesca que comptin amb **certificació d'absència d'anisakis** no requereixen congelació prèvia.

**Anotau i conservau els registres de temps i temperatura de tractament.**

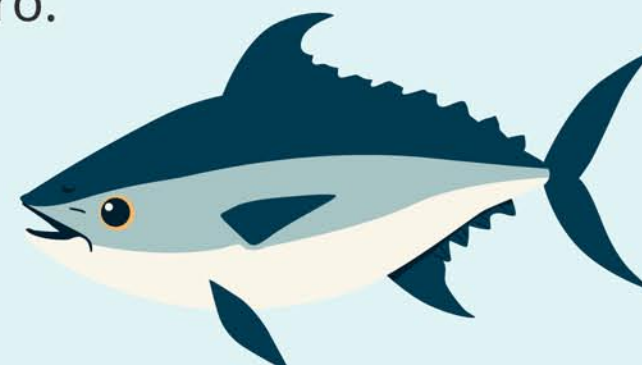
7 dies



• És recomanable cuinar l'escolar i l'escolar negre (*pez mantequilla*), de manera que **se'n redueixi al màxim el contingut en greix**, després d'haver-li retirat la pell i tot el greix visible possible. Assegureu-vos que l'etiqueta inclou tota la informació obligatòria i seguïu les indicacions del fabricant per garantir un consum segur.



• Si ofereu **menús infantils**, evitau incloure-hi preparacions amb peixos d'alt contingut en mercuri, com tonyina vermella, emperador o tauró.



• **Informau els clients** de la congelació dels peixos a les cartes menú o amb cartells.



## ARRÒS

### Acidificació

Quan hàgiu de mantenir l'arròs a temperatura ambient, **acidifiqueu-lo seguint un d'aquests tres mètodes:**



### Taula orientativa de preparacions estàndard d'arròs acidificat

	Mètode 1	Mètode 2	Mètode 3
<b>Arròs de gra curt o petit</b>	900 g	900 g	900 g
<b>Aigua</b>	1.100 ml	1.320 ml	1.250 ml
<b>Vinagre d'arròs</b>	135 ml	99 ml	128 ml
<b>Sucre</b>	57 g	94 g	44 g
<b>Sal</b>	9 g	25 g	8 g

Font: NSF Food Authority - ACSA

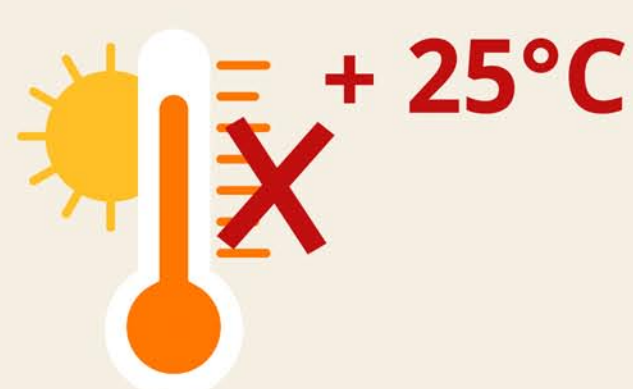
• Feis la mescla a un recipient ample, amb una profunditat màxima de 10 cm d'arròs.  
• Mesclau el vinagre mentre l'arròs és calent i assegureu-hi una distribució homogènia.

• Mesurau el pH periòdicament i en diversos punts amb un pH-metre.

- **Valor ideal: pH 4,2**

- **Valor màxim: pH 4,6**

### Conservació



No mantingueu ni manipuleu l'arròs a més de  $25\text{ }^{\circ}\text{C}$ .



Temps màxim a temperatura ambient de l'arròs:

• Arròs acidificat: màxim 4 hores.

• Arròs no acidificat: màxim 2 hores.



Temps màxim a temperatura ambient del sushi acabat:

• Amb arròs acidificat: màxim 2 hores.

• Amb arròs no acidificat: serviu-lo o refrigereu-lo immediatament.

## FRUITES I VERDURES

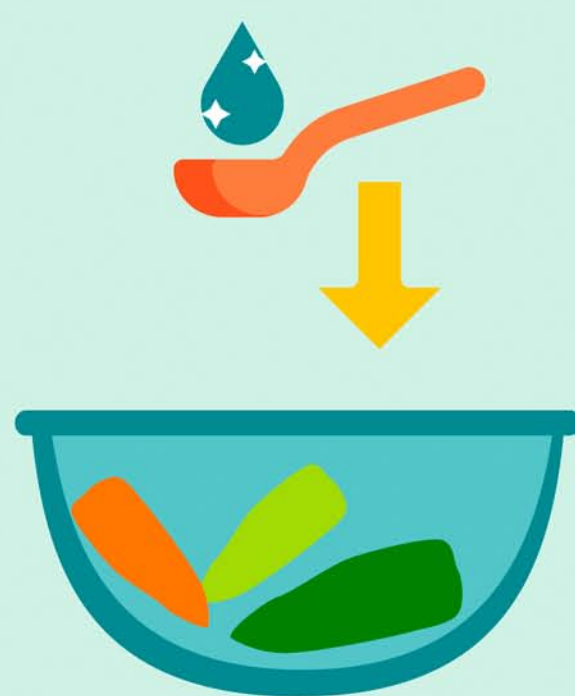
Desinfectau els aliments vegetals, encara que després els hàgiu de pelar, seguint aquests passos:

**1.** Submergeu les fruites i les verdures en una dilució d'aigua i lleixiu, seguint les instruccions del fabricant que s'indiquen a l'etiqueta.

Per a més informació de com desinfectar fruites i verdures, accediu a la nostra web:



**Assegureu-vos que el lleixiu indica «apte per desinfectar aigua de beure».**



**2.** Esbandiu les fruites i verdures amb abundant aigua neta.



**3.** Eixugau les fruites i verdures desinfectades.



**4.** Refrigereu-les si no les heu d'emprar al moment, col·locant-les a la part superior del refrigerador.



\* I, en general, teniu especial cura a respectar els requisits generals d'higiene.



**Conselleria de Salut**

Direcció General de Salut Pública

Servei de Seguretat Alimentària - <http://seguretatalimentaria.caib.es>

