

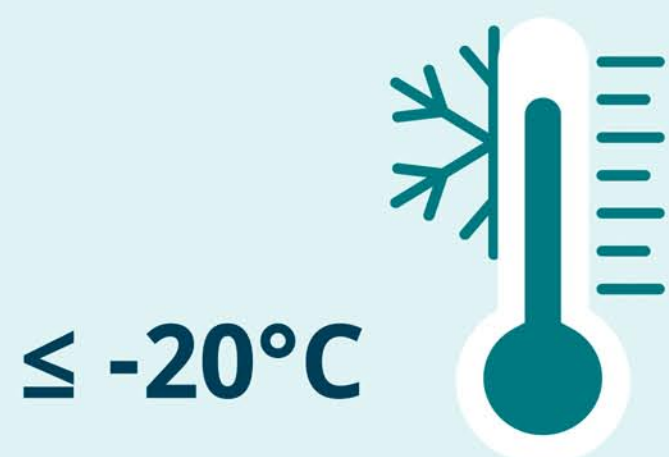
Elaboración segura de SUSHI en restauración



Consejos para buenas prácticas

PESCADO

• Asegure la congelación de la totalidad del pescado a $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante un mínimo de 24 horas, o a $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante un mínimo de 15 horas. Tenga en cuenta que, para alcanzar este requisito, se debe mantener 7 días en el congelador.



7 días



• Si adquiere el pescado ya congelado, descongelo siempre en refrigeración.

No congele nunca el pescado que ya haya sido descongelado.

Para más consejos de cómo congelar y descongelar, acceda a nuestra web:



• Los productos de pesca que cuenten con **certificación de ausencia de anisakis** no requieren congelación previa.

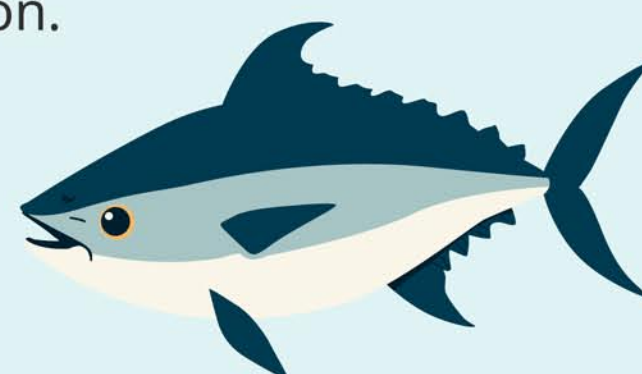


Anote y conserve los registros de tiempo y temperatura de tratamiento.

• Es recomendable cocinar el pez mantequilla de forma que se **reduzca al máximo su contenido en grasa**, después de haber retirado la piel y toda la grasa visible posible. Asegúrese de que la etiqueta incluya toda la información obligatoria y siga las indicaciones del fabricante para garantizar un consumo seguro.



• Si ofrece **menús infantiles**, evite incluir preparaciones con pescado con alto contenido en mercurio, como atún rojo, emperador o tiburón.



• **Informe a sus clientes** de la congelación del pescado en las cartas menú o mediante carteles.



ARROZ

Acidificación

Cuando vaya a mantener el arroz a temperatura ambiente, **acidifíquelo siguiendo uno de estos tres métodos:**



Tabla orientativa de preparaciones estándar de arroz acidificado

	Método 1	Método 2	Método 3
Arroz de grano pequeño	900 g	900 g	900 g
Agua	1.100 ml	1.320 ml	1.250 ml
Vinagre de arroz	135 ml	99 ml	128 ml
Azúcar	57 g	94 g	44 g
Sal	9 g	25 g	8 g

Fuente: NSF Food Authority - ACSA

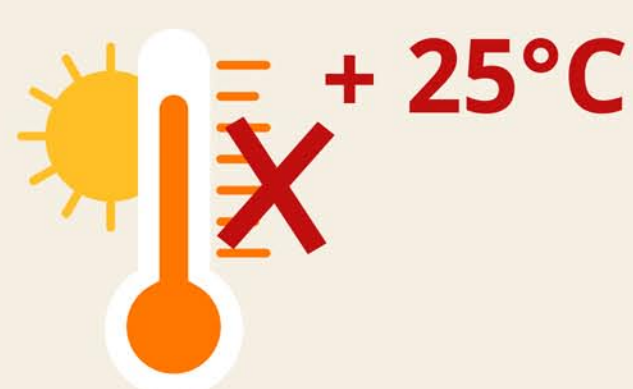
• Haga la mezcla en un recipiente ancho, con una profundidad máxima de 10 cm de arroz.
• Mezcle el vinagre mientras el arroz está caliente y asegure una distribución homogénea.

• Mida el pH periódicamente y en varios puntos con un pH-metro.

- Valor ideal: pH 4,2

- Valor máximo: pH 4,6

Conservación



No mantenga ni manipule el arroz a más de $25\text{ }^{\circ}\text{C}$.



Tiempo máximo a temperatura ambiente del arroz:

- Arroz acidificado: máximo 4 horas.
- Arroz no acidificado: máximo 2 horas.



Tiempo máximo a temperatura ambiente del sushi acabado:

- Con arroz acidificado: máximo 2 horas.
- Con arroz no acidificado: guárdelo o refrigérela inmediatamente.

FRUTAS Y VERDURAS

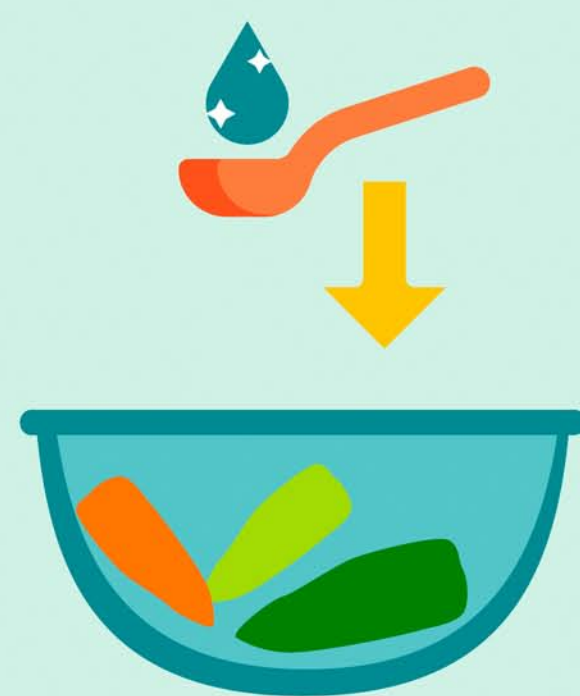
Desinfecte los alimentos vegetales, aunque después los vaya a pelar, siguiendo estos pasos:

1. Sumerja las frutas y verduras en una dilución de agua y lejía, siguiendo las instrucciones del fabricante indicadas en la etiqueta.

Para más información de cómo desinfectar frutas y verduras, acceda a nuestra web:



Asegúrese de que la lejía indica «apta para la desinfección de agua de bebida».



2. Enjuague las frutas y verduras con abundante agua limpia.



3. Seque las frutas y verduras desinfectadas.



4. Refrigérelas si no las va a emplear al momento, colocándolas en la parte superior del refrigerador.



* Y, en general, tenga especial cuidado en respetar los requisitos generales de higiene.



Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública

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

