



DESTRUCCIÓN DE PARÁSITOS PARA SASHIMI

El pescado puede contener parásitos que pueden causar enfermedades. Cuando se cocina el pescado, los parásitos se destruyen, por lo que no hay problema de salud. Los parásitos se convierten en un problema de salud cuando el pescado se sirve crudo o a medio cocer.

Hay otras formas de asegurarse de que los parásitos sean destruidos. Se debe usar uno de estos métodos para asegurarse de que el pescado sea seguro para comer crudo o a medio cocer:

1. Congelación del pescado en el establecimiento de comida antes de servirlo.
2. Compre pescado congelado que el proveedor garantice que está libre de parásitos.
3. Comprar pescados criados en rediles u operaciones en tierra que se alimentan con alimentos formulados que no contienen parásitos vivos y que el proveedor garantice que están libres de parásitos.
4. Compra de pescado exento. (Atún rojo, atún aleta amarilla del sur y del norte, atún blanco, atún de aleta negra y atún de ojo grande).

REQUISITOS DE DOCUMENTACIÓN

Se requiere documentación que demuestre que el sushi ha sido congelado o criado y alimentado de cierta manera para garantizar que esté libre de parásitos.

Si el pescado se congela en el establecimiento, la persona a cargo (PIC) debe registrar la temperatura de congelación y cuánto tiempo se mantiene el pescado a esa temperatura.

Si el pescado se congela fuera del establecimiento, el proveedor debe proporcionar documentación que indique que se ha producido la destrucción del parásito.

La documentación debe conservarse durante los 90 días posteriores a la venta del pescado al consumidor.