



TIÊU DIỆT KÝ SINH TRÙNG CHO MÓN SASHIMI

Cá có thể chứa ký sinh trùng và điều này có thể gây bệnh. Khi nấu cá, ký sinh trùng bị tiêu diệt, do đó không còn mối lo ngại nào về sức khỏe. Ký sinh trùng trở thành mối lo ngại về sức khỏe khi phục vụ món cá sống hay nấu chưa chín.

Ngoài ra, còn có các cách khác để đảm bảo việc tiêu diệt ký sinh trùng. Phải sử dụng một trong các phương pháp này để đảm bảo việc ăn cá sống hay nấu chưa chín an toàn:

1. Đông lạnh cá tại cơ sở thực phẩm trước khi phục vụ.
2. Mua cá đông lạnh được nhà cung cấp đảm bảo là không có ký sinh trùng.
3. Mua cá được nuôi trong lồng lưới hoặc tại cơ sở trên đất liền được cho ăn thức ăn công thức không chứa ký sinh trùng sống và được nhà cung cấp đảm bảo là không có ký sinh trùng.
4. Mua loại cá được miễn trừ. (Cá ngừ vây xanh, cá ngừ vây vàng nam và bắc, cá ngừ albacore, cá ngừ vây đen và cá ngừ mắt to.)

YÊU CẦU GIẤY TỜ

Cần phải có giấy tờ để chứng minh rằng sushi đã được đông lạnh hay cá được nuôi và cho ăn theo cách nhất định nhằm đảm bảo cá không có ký sinh trùng.

Nếu cá được đông lạnh tại chỗ, Người phụ trách (PIC) phải ghi lại nhiệt độ đông lạnh và khoảng thời gian bảo quản cá ở nhiệt độ đó.

Nếu cá được đông lạnh ở nơi khác, phải trình giấy tờ của nhà cung cấp cho thấy đã tiêu diệt ký sinh trùng.

Phải lưu giấy tờ trong 90 ngày sau khi bán cá cho người tiêu dùng.