



ਸ਼ਾਸ਼ੀਮੀ ਵਿੱਚੋਂ ਪ੍ਰਜੀਵੀਆਂ ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨਾ

ਮੱਛੀ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਜੀਵੀ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ, ਜੋ ਬਿਮਾਰੀ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਜਦੋਂ ਮੱਛੀ ਨੂੰ ਪਕਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਪ੍ਰਜੀਵੀ ਨਸ਼ਟ ਹੋ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਇਸ ਲਈ ਸਿਹਤ ਸੰਬੰਧੀ ਕੋਈ ਚਿੰਤਾ ਨਹੀਂ ਰਹਿੰਦੀ। ਜਦੋਂ ਮੱਛੀ ਕੱਚੀ, ਜਾਂ ਘੱਟ ਪਕਾਈ ਹੋਈ ਪਰੋਸੀ ਜਾਵੇ, ਤਾਂ ਪ੍ਰਜੀਵੀ ਸਿਹਤ ਲਈ ਚਿੰਤਾ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਦੇ ਹੋਰ ਢੰਗ ਵੀ ਹਨ ਕਿ ਪ੍ਰਜੀਵੀ ਨਸ਼ਟ ਹੋ ਜਾਣ। ਕੱਚੀ ਜਾਂ ਘੱਟ ਪਕਾਈ ਹੋਈ ਮੱਛੀ ਦੇ ਖਾਣ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ, ਇਹਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਢੰਗ ਲਾਜ਼ਮੀ ਵਰਤਿਆ ਜਾਵੇ:

1. ਪਰੋਸਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਭੋਜਨ ਵਾਲੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਮੱਛੀ ਨੂੰ ਫਰਿੱਜ ਕਰਨਾ।
2. ਫਰੇਜ਼ਨ ਮੱਛੀ ਖਰੀਦੇ ਜਿਸ 'ਤੇ ਸਪਲਾਇਰ ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਜੀਵੀ ਰਹਿਤ ਹੋਣ ਦੀ ਗਾਰੰਟੀ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ
3. ਨੈੱਟ ਵਾਲੇ ਪੈਨਾਂ ਜਾਂ ਜ਼ਮੀਨ-ਆਧਾਰਿਤ ਸੰਚਾਲਨਾ ਵਿੱਚ ਪਾਲੀਆਂ ਮੱਛੀਆਂ ਨੂੰ ਖਰੀਦਣਾ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਫਾਰਮੂਲੇਟਡ ਫੀਡ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਕੋਈ ਜੀਵਿਤ ਪ੍ਰਜੀਵੀ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ ਅਤੇ ਸਪਲਾਇਰ ਦੁਆਰਾ ਪਰਜੀਵੀ ਰਹਿਤ ਹੋਣ ਦੀ ਗਾਰੰਟੀ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।
4. ਟੈਕਸ-ਛੋਟ ਵਾਲੀ ਮੱਛੀ ਖਰੀਦਣਾ। (ਬਲੂਫਿਨ ਟੂਨਾ, ਦੱਖਣੀ ਅਤੇ ਉੱਤਰੀ ਯੈਲੋਫਿਨ ਟੂਨਾ, ਅਲਬੇਕੋਰ ਟੂਨਾ, ਬਲੈਕਫਿਨ ਟੂਨਾ, ਅਤੇ ਬਿਗਏ ਟੂਨਾ।)

ਲੋੜੀਂਦੇ ਦਸਤਾਵੇਜ਼

ਇਹ ਦਰਸਾਉਣ ਲਈ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ਾਂ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਕਿ ਸੁਸ਼ੀ ਨੂੰ ਕਿਸੇ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਢੰਗ ਨਾਲ ਫਰਿੱਜ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ ਜਾਂ ਪਾਲਿਆ ਗਿਆ ਹੈ ਅਤੇ ਖੁਰਾਕ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਇਆ ਜਾ ਸਕੇ ਕਿ ਉਹ ਪ੍ਰਜੀਵੀ ਰਹਿਤ ਹਨ।

ਜੇ ਮੱਛੀ ਨੂੰ ਸਾਈਟ 'ਤੇ ਫਰਿੱਜ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਇੰਚਾਰਜ ਵਿਅਕਤੀ (PIC) ਨੂੰ ਇਹ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਠੰਢ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਕਿੰਨਾ ਹੈ ਅਤੇ ਮੱਛੀ ਨੂੰ ਉਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਿੰਨੀ ਦੇਰ ਤੱਕ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਜੇਕਰ ਮੱਛੀ ਨੂੰ ਸਾਈਟ ਤੋਂ ਪਰੇ ਫਰਿੱਜ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ, ਤਾਂ ਸਪਲਾਇਰ ਦੁਆਰਾ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਕਿ ਸਾਰੇ ਪ੍ਰਜੀਵੀ ਨਸ਼ਟ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹਨ।

ਉਪਭੋਗਤਾ ਨੂੰ ਮੱਛੀ ਵੇਚੇ ਜਾਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ਾਂ ਨੂੰ 90 ਦਿਨਾਂ ਲਈ ਰੱਖਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।