



การกำจัดปรสิตสำหรับชาวซิมิ

ปลาอาจมีปรสิตต่างๆ ซึ่งอาจทำให้เกิดอาการเจ็บป่วยได้ เมื่อปลาถูกปรุงสุกแล้ว ปรสิตจะถูกกำจัด ดังนั้นจึงไม่ต้องกังวลเรื่องสุขภาพ ปรสิตจะกลายเป็นปัญหาด้านสุขภาพเมื่อมีการเสิร์ฟปลาดิบหรือปลาที่ปรุงไม่สุก

มีวิธีอื่นๆ เพื่อรับรองว่าปรสิตจะถูกกำจัดอย่างแน่นอน

ต้องใช้วิธีใดวิธีหนึ่งเหล่านี้เพื่อรับรองว่าสามารถรับประทานปลาดิบหรือปลาที่ปรุงไม่สุกอย่างปลอดภัยได้

1. การแช่แข็งปลาที่สถานประกอบการด้านอาหารก่อนเสิร์ฟ
2. ซื้อปลาแช่แข็งที่ซัพพลายเออร์ได้รับประกันว่าปลอดปรสิต
3. การซื้อปลาที่เลี้ยงในกรงในทะเลหรือสถานที่เลี้ยงบนบกด้วยอาหารสูตรที่ไม่มีปรสิตแบบมีชีวิต และมีการรับประกันจากซัพพลายเออร์ว่าปลาจะปราศจากปรสิต
4. การซื้อปลาที่ได้รับการยกเว้น (ทูนาครีบน้ำเงิน ทูนาครีบเหลืองทางตอนใต้และตอนเหนือ ทูนาอัลบาคอร์ ทูนาครีบดำ และทูนาตาโต)

ข้อกำหนดด้านเอกสาร

จำเป็นต้องมีเอกสารประกอบเพื่อแสดงว่าปลาที่จะใช้ในซูชิถูกแช่แข็งหรือเลี้ยงและให้อาหารด้วยวิธีใดวิธีหนึ่งเพื่อรับรองว่าซูชิไม่มีปรสิต

หากปลาถูกแช่แข็งในสถานที่ประกอบการ ผู้รับผิดชอบ (PIC)

จะต้องบันทึกอุณหภูมิการแช่แข็งและระยะเวลาที่ปลาจะถูกเก็บไว้ที่อุณหภูมิดังกล่าว

หากปลาถูกแช่แข็งนอกสถานที่ประกอบการ ซัพพลายเออร์จะต้องจัดเตรียมเอกสารประกอบว่าได้มีการกำจัดปรสิตแล้ว

จะต้องเก็บเอกสารไว้เป็นเวลา 90 วันหลังจากมีการขายปลาให้กับผู้บริโภคแล้ว