

PREPARACIÓN SEGURA DEL SUSHI EN LA RESTAURACIÓN

1

CONGELACIÓN OBLIGATORIA DEL PESCADO (REGLAMENTO UE 1276/2011)

- 20 °C durante un periodo mínimo de 24 horas
- 35 °C durante un periodo mínimo de 15 horas

No es necesario congelar productos de la pesca que se compran ya congelados a las temperaturas mencionadas.



LA CONGELACIÓN
INACTIVA
EL ANISAQUIS

2

PREPARACIÓN DEL ARROZ

Arroz acidificado con vinagre

Hay que garantizar que el pH del arroz es inferior a 4,6.

- Después de la cocción el arroz se tiene que repartir en pequeñas porciones a fin de que se enfríe de forma rápida a temperatura ambiente.
- Acidificar el arroz y mezclarlo bien para garantizar que cada grano entra en contacto con la solución de vinagre.
- Se debe comprobar y registrar regularmente el nivel de pH del arroz con un medidor de pH.

EN UN ARROZ CON UN
PH DE 4,6 O INFERIOR
LA MAYORÍA DE LOS
MICROORGANISMOS
PATÓGENOS NO CRECEN
NI PRODUCEN
TOXINAS.



PREPARACIÓN SEGURA DEL SUSHI EN LA RESTAURACIÓN

Se puede seguir una de las recetas siguientes para garantizar un pH inferior a 4,6:

Tabla orientativa de preparaciones estándar de arroz acidificado

	MÉTODO 1	MÉTODO2	MÉTODO3
ARROZ DE GRANO CORTO/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.

3

TIEMPO MÁXIMO DE MANTENIMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE

**Nunca se puede mantener a una temperatura superior a los 25 °C.*



ARROZ ACIDIFICADO

Máximo 4 horas a temperatura ambiente hasta la finalización de la preparación del sushi.



SUSHI PREPARADO CON ARROZ ACIDIFICADO

Una vez preparado, se puede mantener como **máximo 2 horas** más a temperatura ambiente antes de servir.

Pasado este tiempo hay que mantener el sushi en refrigeración (8 °C o menos) hasta el momento de servirlo.



ARROZ SIN VINAGRE

Máximo 2 horas a temperatura ambiente, incluido el tiempo de preparación del sushi.

Se recomienda preparar sólo cantidades pequeñas de arroz por anticipado, reservarlas en refrigeración y atemperarlas justo antes de servir.



SUSHI PREPARADO CON ARROZ SIN ACIDIFICAR

No se puede mantener a temperatura ambiente.

Se tiene que servir inmediatamente o mantener en refrigeración (8 °C) hasta el momento de servir.

