

ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTOS PAUTAS SOBRE EL ARROZ PARA SUSHI

REGLAMENTACIÓN 61-25:
ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTOS



South Carolina
**DEPARTMENT OF
AGRICULTURE**

Los establecimientos minoristas de alimentos que elaboran arroz para sushi deben tomar medidas específicas para garantizar la seguridad de quienes lo consumen. Se puede regular la seguridad del arroz para sushi mediante alguno de los siguientes métodos: las temperaturas estándares de conservación, el tiempo o el pH (acidificación).

1. CONTROL DE LA TEMPERATURA

- El arroz para sushi puede conservarse mediante alguno de los siguientes métodos de control de la temperatura:
 - » 135 °F o más.
 - » 41 °F o menos; antes de conservar en frío, se deben seguir los criterios de enfriamiento adecuados. (3-501.14)

Consulte la hoja informativa de [temperaturas adecuadas de conservación](#) para obtener información adicional.

2. TIEMPO COMO MEDIDA DE CONTROL DE SALUD PÚBLICA (TIME AS A PUBLIC HEALTH CONTROL, TPHC)

- Se deben redactar por adelantado procedimientos escritos para la producción, para el método de marcado de tiempo del arroz y para la eliminación de producto no usado. (3-501.19)

Consulte la hoja informativa de [El tiempo como medida de control de salud pública](#) para obtener información adicional.

3. CONTROL DE LA EVALUACIÓN DEL PRODUCTO (EP) Y DEL PH

- En el margen objetivo de pH que se usa para el arroz para sushi se deben tener en cuenta las variaciones en las características del arroz, así como en la acidez del vinagre. Con el margen objetivo se debe garantizar que se

obtenga un pH menor que 4.2 para crear un ambiente desfavorable que impida el crecimiento de microorganismos.

- El pH debe medirse dentro de los 30 minutos posteriores al agregado del vinagre. Si el pH del arroz para sushi se encuentra por encima del margen objetivo establecido en el plan, deben tomarse medidas de corrección. En los 30 minutos posteriores a las medidas de corrección, debe volver a medirse el pH.
- Si se usa un peachímetro o tiras reactivas de pH como método de control, se debe enviar una EP. La carta de la EP o el informe de laboratorio deben completarse por una autoridad del proceso reconocida o por un laboratorio comercial de alimentos acreditado. Se requiere una nueva EP si se modifica el proceso después de que el SCDA la apruebe. (1-201.10)(B)(93)
- La EP debe enviarse junto con el plan de procedimiento operativo estándar (POE) para el proceso de elaboración del arroz para sushi y un control rutinario de pH. Junto con esta hoja informativa se incluye un modelo de registro de pH.

D. CONTROL DE LA EP Y DEL PH CON PEACHÍMETRO

- Envíe los POE correspondientes a los procedimientos de calibración del peachímetro, la limpieza y las medidas de corrección.
- Siga las instrucciones del fabricante para la calibración y el mantenimiento del peachímetro y guarde los registros de calibración y de las pruebas.

- Usar un peachímetro con compensación de temperatura es una buena práctica, y la recomienda el Departamento de Agricultura de Carolina del Sur (South Carolina Department of Agriculture, SCDA), porque la exactitud de las medidas de pH se ve afectada por la temperatura si no se compensa.

E. CONTROL DE LA EP Y DEL PH CON TIRAS REACTIVAS DE PH

- Las tiras de prueba de pH deben funcionar con un margen de 2.5 a 4.5 unidades de pH.
- El pH objetivo del arroz para sushi debe tener en cuenta la sensibilidad de la tira reactiva de pH. Por ejemplo, al usar una tira reactiva de pH con una sensibilidad de 0.2 unidades de pH, el pH objetivo debe ser 4.0 pH o menos.

4. ENVÍO DE PLANES AL SCDA PARA REVISIÓN

- Para comentar la implementación de un plan especial de elaboración de arroz para sushi, pónganse en contacto con el Comité de Desviaciones en food-variances@slda.sc.gov o llame al 803-896-0640. (8-201.13-14)
- Envíe el plan o los planes de acidificación del arroz para sushi, junto con los demás documentos requeridos que se mencionan en la sección 3 de esta hoja informativa, a la dirección de correo electrónico de desviaciones alimentarias mencionada arriba junto con el formulario [Solicitud para un plan especial](#). Es posible que se le solicite una demostración de los procedimientos de prueba durante las inspecciones.

REGISTRO MENSUAL DE PH DEL ARROZ PARA SUSHI

Mantenga esta copia del registro cerca de la zona de preparación del arroz para sushi. Compruebe la acidez del arroz para sushi con un peachímetro calibrado o una tira de prueba de pH con una precisión de 0.2 a 0.3 unidades de pH. El arroz para sushi debe probarse de manera **diaria/semanal**. Si el pH del arroz para sushi se encuentra por encima de _____ pH, registre en la última columna la medida de corrección.

Nombre y domicilio del centro: _____

Mes: ene / feb / mar / abr / may / jun / jul / ago / sep / oct / nov / dic

DÍA	pH DEL ARROZ	MEDIDA DE CORRECCIÓN
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		