



行业指导：寿司安全

灭杀寄生虫：

某些类型的生鱼可能有寄生虫，也许会导致食源性疾病。

制作寿司的鱼类 (不包括下面所列的豁免鱼类) 必须按照下列温度参数进行冷冻灭杀寄生虫，方可供应给顾客：

1. 在 -4°F 冷冻 7 天；或
2. 在 -31°F 冷冻 15 小时；或
3. 在 -31°F 冷冻至变硬，然后在 -4°F 储藏 24 小时

除非餐饮服务场所拥有能够达到上面所要求的冷冻温度的专用冷冻箱，否则，建议餐饮服务场所从实施寄生虫灭杀并能提供相关书面证明的供应商采购鱼类。

餐饮服务场所必须有此类信息的书面记录，其留存时间不得少于相关食品供应之后 90 天，并且必须在相关机构前来检查时出示此等记录供查阅。

下列鱼类可豁免上述冷冻要求：

- *Molluscan shellfish* (软体贝类)；
- *Tuna species* (金枪鱼)：
 - *Thunnus alalunga*
 - *Thunnus albacares* (黄鳍金枪鱼)
 - *Thunnus atlanticus*
 - *Thunnus maccoyii* (南方蓝鳍金枪鱼)
 - *Thunnus obesus* (大目金枪鱼)，或
 - *Thunnus thynnus* (北方蓝鳍金枪鱼)
- 人工养殖的鱼类 (例如 *salmon* [鲑鱼])，但须符合下列条件：
 - 在开放水域养殖，或
 - 在鱼塘或鱼槽养殖，并且
 - 喂食配方饲料

寿司米饭：

米饭煮好后，应该以时间/温度控制确保其安全性 (TCS)。

想要在室温下制作和供应米饭的食品服务场所必须遵守下列方法之一，确保米饭安全：

1. 使用时间作为公共健康控制措施：

食品服务场所必须有使用时间作为公共健康控制措施执行程序的书本文本，保存在食品服务场所内，并可随时出示供查阅；该书本文本必须包括下列信息：

- a. 寿司米饭应标记或用其他方式标明其从温度控制环境中取出的时间。
- b. 超过 4 小时极限 (或书本文本所列的短于 4 小时的极限) 之后，应将剩余的米饭全部丢弃。

或者，

2. 食品服务场所可以申请变通操作程序，聘请独立食品检验实验室前来检验其寿司米饭制作方法，证明此等寿司米饭不是以时间/温度控制确保其安全性 (TCS) 食品。

消费者须知：

消费者须知包含信息披露和提示，此类须知必须张贴在食品服务场所，让消费者知道，按生的或半熟状态供应的某些食品有健康风险，因为这些食品没有完全煮熟，里面的病原体可能没有灭杀掉。

- 信息披露 – 列出按生的或半熟状态供应的食品，以及
- 提示 – 提醒消费者注意食用这些食品的健康风险

消费者须知的范例：

金枪鱼寿司*

* 按生的或半熟状态供应。食用生的或半熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或禽蛋，可能会增加您罹患食源性疾病的风险。

交叉污染：

必须使用正确的操作程序，防止生的食品和即食食品之间发生交叉污染。

- 生的鱼/寿司食材所用的器皿必须和含有煮熟的、即食食材的寿司所用的器皿分开；或者，接触生鱼的器皿必须洗涤、冲洗和消毒之后，才可接触含有煮熟的、即食食材的寿司，反之亦然。
- 生的肉必须存放在即食食品下方，远离即食食品。
- 如果使用手套，当手受到污染时，必须更换手套，并且清洗双手，才可戴上新手套。厨师如果接触了用于制作寿司卷的生鱼，则在制作不含生鱼的寿司卷或其他即食食品之前，必须脱掉受到污染的手套，清洗双手，并戴上新的手套。

不准用不戴手套的手接触即食食品：

- 除非事先已获准使用变通操作程序，否则，拿取即食食品时，必须使用手套、夹子或其他器皿等隔离屏障
- 若要申请用不戴手套的手接触即食食品的操作程序，可登录下面所列的网站：

[http://tn.gov/assets/entities/health/attachments/Application for Bare Hand Contact Procedure.pdf](http://tn.gov/assets/entities/health/attachments/Application%20for%20Bare%20Hand%20Contact%20Procedure.pdf)