

## 饮食行业卫生条例

# 寿司 (Sushi)

用卫生的方法加工和制备寿司的特定技术

### 采购

制备寿司之前，要向可靠的供应商购买质量优良的鱼肉片（所谓的“达到寿司质量的鱼肉片”）。在购买和接收鱼肉片时，要判断鱼肉片是否符合对质量优良的寿司提出的要求。

### 接收

只有在温度符合以下条件时，您才能接收鱼肉片：

- 7° C 或者更冷（最好是 0 - 2° C）
- 如果温度为 7° C，鱼肉片还可以保存两天
- 如果温度为 4° C，鱼肉片还可以保存三天

### 储存

- 鱼肉片被使用前必须储存在冷藏箱（温度为 ≤ 7° C）里。
- 用于制备寿司的鱼肉片，只能在购买或者接收之日使用。

### 寿司米饭的制备

寿司米饭要用浸泡过的米饭来制备。浸泡液体是醋、糖、水和盐的混和液。要制备安全和能够保存的寿司，具有重大意义的是，您必须使用其组成是正确的浸泡液。浸泡液体必须是酸性的，而其酸的程度必须能够使致病的细菌（其中包括 *Bacillus cereus*）不能在冷却的米饭里生长。这种状况被称为“酸碱度”，是用“pH”表示的。安全的米饭浸泡液体具有 2.2 或者更低的酸碱度（pH）。通过采用良好的配方，您能够达到这个目的。您也可以采用现成的米饭浸泡液体。它具备正确的酸度。

如果您遵照配方制备寿司米饭，并且采用具有正确的酸碱度的米饭浸泡液体，您将制备安全和可以保存的寿司米饭。这种寿司米饭具有 4.2 或更低的酸碱度（pH）。因此，不会有致病的细菌在寿司米饭中生长。

### 用卫生的方法制备

在制备寿司时，您常常会用手触摸材料和产品。您也会经常接触材料。请想想米饭的制备、寿司馅的填充、寿司卷和鱼肉片的切段等。

因此，要制备安全和能够保存的寿司，具有重大意义的是：

- 把双手彻底洗干净（在制备的前后）
- 经常更换橡胶的手套（如果使用了它们）
- 要使用的设备和材料，必须在使用前彻底地按照规定进行清洁
- 对房间和工作表面要在使用前彻底清洁