



DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH County of Riverside

BOLETÍN INFORMATIVO NO. 93-12-DES

DIVISIÓN DE SERVICIOS AMBIENTALES DEL DISTRITO

DIRECTIVAS PARA UN PLAN HACCP PARA EL ARROZ DE SUSHI

Se requiere un plan HACCP cuando los aditivos o componentes de alimentos, como el vinagre, se usan para hacer que un alimento no sea potencialmente peligroso (alimentos que no requieren refrigeración para evitar el crecimiento de bacterias) así como el arroz para Sushi, de acuerdo con el Código de Alimentos al Menudeo de California (código Cal), Artículo 5. Sección 114419.3. El plan HACCP deberá indicar todo lo siguiente para cumplir con la sección 114419.1 del código de Cal:

- Ingredientes, materiales y equipos.
- Formulación o recetas
- Un empleado de alimentos capacitado y designado por cada ubicación
- Procedimientos operativos que incluyen lo siguiente:
 - Puntos críticos de control (PCC)
 - Límite crítico (CL) para cada PCC
 - El método y la frecuencia para monitorear los PCC
 - Acción correctiva a tomar si se cumple o se excede un CL
 - El método y la frecuencia para verificar los procedimientos del Plan HACCP
 - Mantenimiento de registros (abordando cada PCC)

Lo siguiente debe incluirse en el plan HACCP de arroz de sushi:

- Un diagrama de flujo del alimento específico que identifica los puntos críticos de control y proporciona la siguiente información:
 - Ingredientes, materiales y equipos utilizados en la preparación de ese alimento.
 - Formulaciones o recetas que aborden las inquietudes de seguridad alimentaria relacionadas con ese tipo de alimentos y los métodos para controlar esas inquietudes.
- Una receta o formulación para el Plan HACCP de arroz de sushi debe incluir todo lo siguiente:
 - Tipo de arroz (por ejemplo, "grano corto").
 - La concentración del vinagre (por ejemplo: 5%).
- Los métodos para cocinar arroz incluyen el tiempo y la temperatura.
- Métodos de preparación de la mezcla de vinagre (ej: vinagre, sal y azúcar).
- Método de enfriamiento del arroz cocido, indicar tiempo y temperatura.
- Método de mezclar solución de arroz y vinagre.
- Identificar los puntos críticos de control (por ejemplo, agregar vinagre).
- Identifique sus límites críticos (el pH objetivo es ≤ 4.4 y no debe alcanzar límites críticos > 4.6).
- El pH del arroz Sushi debe ser validado inicialmente por un Laboratorio Acreditado para indicar que el pH objetivo final es de 4.4 o menos, y no excede 4.6 (incluya el resultado del laboratorio con el plan presentado).
- Métodos de medición y la frecuencia de monitoreo de su PCC (por ejemplo: medir el pH diariamente usando un medidor de pH con una precisión de ± 0.2).

- Describir acciones correctivas (por ejemplo: si el pH no es inferior a 4,4, se agregará más vinagre al arroz Sushi y se volverá a analizar el arroz, después de la segunda prueba si el pH no es inferior a 4,4, el arroz se desechará).
- La política y los procedimientos relacionados con el almacenamiento del arroz de Sushi deben indicar el tiempo y la temperatura de mantenimiento (por ejemplo: 8 horas a 70°F-80°F).
- Se debe enviar una muestra de arroz Sushi para pruebas de pH a un laboratorio acreditado cuando:
 - Se cambian recetas o ingredientes (por ejemplo: cambiar el tipo de arroz o vinagre)
- Describa la política con respecto al arroz Sushi restante después del tiempo de mantenimiento (por ejemplo: deseche los restos de arroz Sushi después de 8 horas).
- Describa la política con respecto al mantenimiento de registros. Por ejemplo: todos los registros del plan HACCP de arroz de sushi y los documentos relacionados deben mantenerse en el local durante por lo menos 2 años.

Lista de laboratorios que miden el pH del arroz de sushi en el sur de California:

- Ag Tech: (909) 464-2244
- Michaelson Laboratory: (562) 928-0553
- Food Microbiological Laboratories: (714) 657-7527

Tenga en cuenta que esta lista puede no ser inclusiva y no debe considerarse un respaldo de este Departamento. Póngase en contacto con los laboratorios individuales directamente para obtener información actualizada sobre sus ubicaciones, procedimientos, tarifas, etc.

Tenga en cuenta: Las pruebas deben ser realizadas por un laboratorio aprobado, tercero y acreditado, aprobado por el Departamento. No se aceptarán resultados de laboratorios "internos" o generalizados.

Ejemplo de Diagrama de Flujo de Arroz de Sushi

* = Punto de Control Crítico (PCC)

Recepción: Recepción de Ingredientes Secos (como: Arroz, Azúcar, Sal, Vinagre, etc.).

Almacenamiento en Seco: Almacenamiento de ingredientes secos en el almacén seco en estanterías aprobadas y en contenedores etiquetados aprobados.

Preparación:

Juntar todos los ingredientes y utensilios (lista). Pese o mida todos los ingredientes de acuerdo con la receta. Nota: Si el arroz se remoja previamente en agua durante más de 2 horas, el remojo debe realizarse bajo refrigeración (41°F o menos).

Solución de Vinagre, Azúcar y Sal:

- Medir ingredientes por receta.
- Preparar vinagre, azúcar y solución salina por receta.
- Caliente la mezcla para disolver el azúcar y la sal.

Arroz:

- Medir arroz y agua.
- Cocine el arroz en una olla arrocera (indique el tiempo y la temperatura).
- *Enfriar el arroz a 115° F en bandejas de metal poco profundas por 2 horas.
- Describa el procedimiento de enfriamiento, los CL, cómo se monitoreará el CCP y las acciones correctivas.

Agregue la solución de vinagre al arroz. Mezcle la mezcla continuamente con una paleta (indique el tiempo y la temperatura y qué equipo se utiliza). Use un medidor de pH calibrado con una precisión de 0.2. Mida el pH del arroz Sushi en varios lugares a lo largo y ancho del contenedor de arroz de Sushi diariamente. Registre el pH en el registro de pH.

Si

* El pH objetivo es 4.4 o menos

No

- Mantenga el arroz a temperatura ambiente (dónde y en qué recipiente).
- Indique tiempo y temperatura (por ejemplo: 8 horas a 70° F - 80°F).
- Descarte el arroz después de 8 horas.

- Tomar Acción correctiva:
- Agregue más solución de vinagre (indique cuánto).
 - Mida el pH para asegurarse de que sea 4.4 o inferior.

Deseche el arroz de Sushi y vuelva a hacer la preparación comenzando con la Preparación.

- Envíe una muestra de arroz Sushi para pruebas de pH a un laboratorio acreditado cuando:
 - Se cambia la receta o los ingredientes (por ejemplo: cambiar el tipo de arroz o vinagre).
 - Anualmente, después de la presentación inicial del Plan HACCP.

Mantenimiento de Registros: Mantenga los siguientes documentos del plan HACCP de arroz de sushi durante dos años:

- Registro de pH
- Registro de acciones correctivas tomadas.
- Resultados de laboratorio
- Registro del programa de capacitación HACCP de arroz de sushi para empleados