



杀灭生鱼片的寄生虫

鱼可能含有寄生虫，这可能会导致疾病。当鱼煮熟后，寄生虫被杀死，所以不会有健康问题。但是，当食用生鱼或未煮熟的鱼时，寄生虫就会造成健康问题。

有一些其他方法可确保杀灭寄生虫。必须使用下列一种方法确保能够安全地食用生鱼或未煮熟的鱼：

- FA 食用前在食品店冷冻鱼。
- GA 购买供应商保证无寄生虫的冷冻鱼。
- 3. 购买在网箱或陆上养殖场饲养的鱼，这些鱼喂食的配方饲料应不含活寄生虫，并由供应商保证不含寄生虫。
- 4. 购买不含寄生虫的鱼。（蓝鳍金枪鱼、南部和北部黄鳍金枪鱼、长鳍金枪鱼、黑鳍金枪鱼和大眼金枪鱼。）

文件要求

需要文件证明寿司已冷冻或鱼的饲养和喂养方式可确保它们没有寄生虫。

如果鱼在现场冷冻，负责人 (PIC) 必须记录冷冻温度以及鱼在该温度下的保存时间。

如果鱼在场外冷冻，供应商必须提供文件证明已杀灭寄生虫。

文件必须在鱼售卖给消费者后保存 90 天。