



Los alimentos listos para comer, con control de tiempo/temperatura para la seguridad (TCS), como el arroz para sushi, pueden acidificarse lo suficiente con vinagre para inhibir el crecimiento de microorganismos patógenos. El arroz para sushi que no se acidifica adecuadamente y no se controla la temperatura puede favorecer el crecimiento de bacterias patógenas, en particular *Bacillus Cereus* y *Staphylococcus Aureus*.

La mayoría de las bacterias no crecen ni producen toxinas en los alimentos que se acidifican correctamente a un pH de 4.2 o inferior. El arroz para sushi que se acidifica correctamente a un pH de 4.2 o inferior puede estar fuera del control de temperatura hasta por 12 horas. Los establecimientos de alimentos que opten por utilizar la acidificación para garantizar la seguridad de los alimentos deben seguir un Plan HACCP aprobado y obtener una variación del Departamento de Salud del Condado de Snohomish.

Para garantizar la seguridad alimentaria al usar arroz para sushi acidificado:

La instalación debe desarrollar su propio Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés) para controlar el pH de su arroz acidificado. Puede encontrar más información sobre cómo desarrollar su Plan HACCP en la siguiente página.



*Las revisiones de HACCP con Variación requieren un proceso completo de revisión del plan y una tarifa de la aplicación de **\$2,000** adeudada al Departamento de Salud al momento de entregar la aplicación.*

Se requerirá un medidor de pH calibrado para hacer la prueba de PH en el arroz acidificado para cualquier Plan HACCP aprobado en el Condado de Snohomish.

El incumplimiento de mostrar el Plan HACCP aprobado durante las inspecciones de rutina puede resultar en la revocación de esta variación aprobada en el futuro. La alternativa a este Plan HACCP para Arroz de Sushi es mantenerlo bajo Tiempo como Control (TAC, por sus siglas en inglés) durante el servicio.

Acidificación del Arroz para Sushi: una Guía del Plan HACCP

El Plan HACCP presentado para revisión debe contener cierta información requerida de acuerdo con WAC 246-215-08215. Todos los elementos de la lista de verificación a continuación deben enviarse junto con la página de su solicitud y la tarifa de revisión. Estos artículos se revisarán cuidadosamente para garantizar que cumplan con todos los requisitos para hacer que el arroz no sea TCS para que pueda mantenerse a temperatura ambiente hasta por 12 horas.

Lista de Verificación del Plan HACCP de Arroz para Sushi:

- _____ Pasos operativos que incluyen **recibimiento, almacenamiento y preparación.**
- _____ Una **receta/formulación** que incluya el tipo de arroz (p. ej., de grano corto) y la concentración del vinagre. (por ejemplo, 5%)
- _____ Métodos para **cocinar** arroz incluyendo tiempo y temperaturas.
- _____ Métodos para **preparar** la mezcla de vinagre. (por ejemplo, vinagre, sal y azúcar)
- _____ Método de enfriamiento del arroz cocido indicando **tiempo y temperatura.**
- _____ Método para **mezclar** el arroz con la solución de vinagre.
- _____ Identificar los Puntos **Críticos de Control** (agregar vinagre y enfriar el arroz).
- _____ Identifique sus **límites críticos** (el pH objetivo es ≤ 4.2 y no debe alcanzar los límites críticos ≥ 4.2).
- _____ Métodos de **medición** y frecuencia de **monitoreo** de sus Puntos Críticos de Control. (por ejemplo, medir el pH diariamente usando un medidor de pH con una precisión de 0.2-0.3)
- _____ Describa su **Acción Correctiva**. (por ejemplo, si el pH no es inferior a 4.2, se agregará más vinagre al arroz y se volverá a analizar; si el resultado de la prueba de pH es nuevamente no inferior a 4.2, el arroz se desechará)
- _____ La política y los procedimientos relacionados con el **almacenamiento** de arroz para sushi deben indicar el tiempo de espera. (por ejemplo, 12 horas en un calentador de arroz).
- _____ Describa la **política** con respecto a la cantidad restante de arroz de sushi después del tiempo de espera. (por ejemplo, deseche el arroz de sushi sobrante después de 12 horas)
- _____ Describa la política con respecto al **mantenimiento de registros**. (por ejemplo: mantener un registro de todos los documentos relacionados con el plan HACCP de arroz para sushi durante al menos 2 años)

Todos los elementos de la lista de verificación descritos anteriormente deben enviarse con una página de aplicación y un formulario de Solicitud de Variación, junto con un pago de \$2,000 al Departamento de Salud del Condado de Snohomish para su revisión y aprobación. Los planes se pueden enviar en línea [Starting a Food Business | Snohomish County Health Department, WA](#). Es posible que este plan no se implemente hasta que el Programa de seguridad alimentaria envíe una carta de aprobación al operador y se realice una inspección preoperativa para verificar que la implementación del plan y las pruebas sean cumplidas.