



El arroz para sushi es un alimento con Control de Tiempo/Temperatura para la Seguridad (TCS, por sus siglas en inglés) a menos que se verifique una acidez de menos de 4.2 a través de un Plan HACCP aprobado. Una vez que el arroz de sushi se retira del control de temperatura, se puede usar el Tiempo como Control (TAC, por sus siglas en inglés) para prevenir el crecimiento de microorganismos. Bajo TAC, los alimentos que se retiran del control de temperatura deben servirse en un máximo de 4 horas. La mayoría de las bacterias no crecen ni producen toxinas dentro de las 4 horas posteriores al momento en que se retira el arroz cocido del control de temperatura. El arroz de sushi que no se sirva dentro del límite de 4 horas debe desecharse. Una vez que se usa TAC, el arroz para sushi no se puede guardar y colocar en control de temperatura para su uso posterior.

Al usar el tiempo como control para garantizar la seguridad del arroz para sushi:

- Una vez retirado el arroz para sushi del control de temperatura, debe servirse en un plazo máximo de 4 horas. A las 4 horas, cualquier resto de arroz para sushi debe desecharse.
- El tiempo para descartar o desechar debe estar marcado en el recipiente de arroz para sushi.
- Los procedimientos escritos sobre cómo se usa el TAC deben estar disponibles para su inspección en la instalación. (*Consulte un ejemplo de procedimiento escrito en la página siguiente*)

Preguntas Frecuentes

1. ¿Cómo uso el TAC?

- Mantenga un procedimiento escrito y manténgalo disponible en el sitio/lugar para que el inspector de alimentos lo revise.
- Marque el tiempo de descarte (desechar) del alimento en su envase.
- Deseche o tire cualquier alimento restante después del límite de tiempo de 4 horas.



2. ¿Qué información debo poner en los procedimientos escritos?

- Especifique el nombre del alimentos o los alimentos que se mantienen utilizando TAC.
- Explique cómo se prepara el arroz para sushi cocido antes de retirarlo del control de temperatura.
- Especifique cuándo se va a servir o desechar la comida.

3. ¿Mi procedimiento escrito tiene que ser aprobado por el departamento de salud?

- No, el Código de Alimentos Minoristas del Estado de Washington no requiere la aprobación previa de los procedimientos escritos. Sin embargo, se alienta a los establecimientos de alimentos a trabajar con el Departamento de Salud del Condado de Snohomish para desarrollar un procedimiento escrito que cumpla con los requisitos de TAC.

4. ¿Puedo guardar alimentos retenidos usando TAC y usarlos más tarde?

- No. Una vez que la comida está bajo TAC, la comida no debe regresarse al control de temperatura y debe desecharse después de 4 horas.

5. ¿Por qué 4 horas es el límite de tiempo en TAC?

- El límite de tiempo de 4 horas se usa en TAC porque la mayoría de las bacterias patógenas no crecen ni producen toxinas dentro de las primeras 4 horas desde el momento en que se retira el alimento del control de temperatura.

Ejemplo de procedimiento escrito al utilizar TAC:

Nombre del Establecimiento:	Fecha:
Dirección:	Ciudad: Estado:
Nombre del dueño:	Teléfono #:
1. <u>Tipo de alimento(s) utilizado(s) bajo TAC.</u> <ul style="list-style-type: none">▪ <i>Arroz para sushi</i>	
2. <u>Procedimiento: cómo se prepara la comida antes de retirarla del control de temperatura.</u> <ul style="list-style-type: none">▪ <i>El arroz se cocina a una temperatura superior a 135°F. Mientras el arroz aún está caliente, se agrega vinagre y se crea arroz para sushi.</i>▪ <i>Después de agregar el vinagre, el recipiente de arroz para sushi se marca con el tiempo de descarte del arroz para sushi (no debe exceder las 4 horas)</i>	
3. <u>Especifique la acción correctiva que se tomará si el TAC no se usa correctamente.</u> <ul style="list-style-type: none">▪ <i>Se desechará todo el arroz de sushi que no se sirva en 4 horas.</i>▪ <i>Cualquier arroz para sushi que se encuentre en un recipiente sin marcar será desechado.</i>	
Nombre: _____ Firma: _____ Fecha: _____	

Alternativas para garantizar la seguridad del arroz para sushi:

- **Use control de temperatura:** Mantenga el arroz de sushi caliente, por encima de 135 °F (mantenido en caliente) o frío, por debajo de 41 °F (manteniendo en frío)
- **Use un Plan HACCP aprobado para hacer el arroz para sushi sin control de tiempo/temperatura para la seguridad:** Los alimentos se pueden acidificar con vinagre a un pH de 4.2 o inferior para evitar el crecimiento microbiano. Se requiere una revisión de HACCP y variación para este método, que requiere una revisión del plan con tarifas de aplicación y una carta de aprobación del Departamento de Salud del Condado de Snohomish. Para obtener más información, consulte nuestro [Acidificación del Arroz para Sushi para la Seguridad alimentaria](#).

Mantenga siempre prácticas seguras de manipulación de alimentos evitando el contacto directo con las manos y la contaminación cruzada cuando trabaje con alimentos crudos y listos-para-comer.