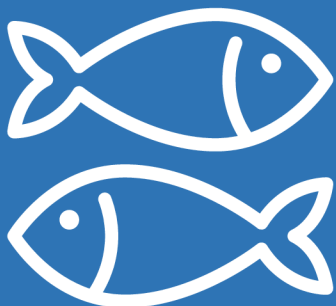


# 生の魚製品または未調理の魚製品を提供するための要件



## 公衆衛生上の理由

軽く調理された、生の、生のマリネ、または冷燻された魚は、消費者によって好まれることがあります。寄生虫の破壊を確実にするために、十分に調理する代わりに、サービス前に魚を冷凍することができます。FDA海産物安全局は、特定の海産物の種類が適切に調理または冷凍されていない場合、危険な寄生虫を含む可能性がありますと報告しています。



### 公衆衛生に関する懸念のある生物体の破壊

AMC 16.60.140 (3-402.11) は、特定の魚が生のまままたは未調理の状態を提供される場合、寄生虫を破壊するために冷凍する必要があると規定しています。これには、レストラン、バー、リテールストアで提供される寿司も含まれます。代わりに、魚は最低125°F (52°C) まで部分的に調理することができ、未調理の食品には消費者への注意喚起が提供されるべきです。

魚が承認された供給業者によって冷凍された場合、その供給業者からの書面による購入契約書または認証書を、魚のサービスまたは販売時点から少なくとも90日以上保管する必要があります。

もし冷凍が小売業者によって行われた場合、PIC（責任者）またはマネージャーは、魚が冷凍される温度と時間を記録する必要があります。記録は、魚のサービスまたは販売時点から少なくとも90日以上保管しなければなりません (16.60.140 (3-402.12))。

寄生虫の破壊のために冷凍が必要なすべての種については、以下のいずれかの手順に従ってください:

- -4°F (-20°C) で7日間 (168時間) 保持する。
- -31°F (-35°C) で固体状態になるまで冷凍し、その後その温度で少なくとも15時間保持する。
- -31°F (-35°C) で固体状態になるまで冷凍し、その後-4°F (-20°C) で少なくとも24時間保持する。

以下はこの要件から免除されます:

- 軟体動物の貝類
- 貝柱のみを含むスカロップ製品
- 黄肌マグロ
- 南部ブルーフィンマグロ
- ビッグアイマグロ
- 北部ブルーフィンマグロ
- 養殖魚 (例えば、以下の条件を満たす養殖サーモン) :
  - 開放水域で育てられる場合、ネットペンで育てられること
  - 池やタンクなどの陸上施設で育てられること
  - 養殖魚に感染する生の寄生虫を含まない配合飼料 (例: ペレット) が与えられること

