

1.16 Sushi (NOUVEAU !)

Ingrédients : Riz avec ajout de vinaigre et/ou saké, sel et/ou poivre. Les autres ingrédients pouvant être poisson cru, fruit de mer, viande cuite ou crue, crudités, fruits tropicaux, œufs cuits, algues marines...

Il existe les possibilités suivantes en matière de consommation, de présentation et de vente de sushis :

- Consommation sur place au restaurant, préparation instantanée à la demande ;
- Consommation sur place au restaurant, présentation d'une variété de sushis sur un tapis roulant (« sushi train ») qui défile devant le consommateur en lui donnant la possibilité de faire son choix ;
- Préparation des sushis en avance et présentation dans un comptoir frigorifique pour consommation sur place ou à emporter par le consommateur.

Il existe une large variété de sushis. Voici les principaux :

- **Maki sushi** : une feuille d'algue de riz à sushi enrobe des petits rouleaux de sushi farcis de poisson, fruits de mer, légumes cuits, omelette, ...
- **Nigiri sushi** : le riz à sushi est roulé en petits blocs ou en petits rouleaux, il est ensuite couvert de toutes sortes de fruits de mer, de poissons ou par une omelette.
- **California roll sushi** : on remplit une feuille d'algue avec différents ingrédients (poisson, fruit de mer, légumes, avocat, mayonnaise, fromage blanc frais, sauces diverses) et on la recouvre avec du riz à sushi.
- **Tempura sushi** : sorte de friture japonaise.
- **Sashimi** (chair coupée) : fines tranches de poisson cru (cœur de filet) ou de crustacés servis sans riz.

- CCP : - acidification du riz avec vinaigre
- PrPo : - refroidissement du riz
- refroidissement des produits finis

stockage des produits	
✓	
sortie des produits	
✓	
nettoyage du riz	
✓	
cuisson du riz	
✓	
acidification du riz avec du vinaigre (pH maximum de 4,1 avec possibilité jusque 4,5)	
✓	
refroidissement du riz	
	(2 - +7°C)
✓	
assemblage riz et ingrédients selon la variété souhaitée de sushi	
✓	
mise en forme ou mise en plateaux	
	(0 - +4°C)
✓	
refroidissement – produits finis	
	(0 - +4°C)
✓	
stockage - produits finis	
	(0 - +4°C)
✓	
transport / vente – produits finis	
	(0 - +4°C)

Critical Control Point (CCP) - Sushi

CCP	Risques potentiels	Maitrise des dangers
Acidification du riz avec vinaigre	<ul style="list-style-type: none"> - risque de développement de germes si le taux de ph est trop haut 	<ul style="list-style-type: none"> - mesurer le Ph du riz après acidification au vinaigre. Valeur maximale de 4,1. Tolérance jusqu'à 4,5.
PrPo Refroidissement du riz	<ul style="list-style-type: none"> - risque de développement de germes si refroidissement trop lent ou à température inadéquate 	<ul style="list-style-type: none"> - assurer un refroidissement rapide. - sortir rapidement de la zone critique de multiplication des germes qui se situe en +10°C et +65°C.
PrPo Refroidissement des produits finis	<ul style="list-style-type: none"> - risque de développement de germes si refroidissement trop lent ou à température inadéquate 	<ul style="list-style-type: none"> - assurer un refroidissement rapide. - sortir rapidement de la zone critique de multiplication des germes qui se situe en +10°C et +65°C.

REMARQUE

Le riz après cuisson doit être réparti en portions suffisamment petites de manière à refroidir plus vite et à atteindre plus rapidement la température adéquate.

L'acidification doit se faire plus rapidement possible après cuisson.

L'acidification doit se faire de manière homogène, en d'autres termes, que chaque grain de riz soit suffisamment acidifié.

Le riz qui reste à température ambiante, doit être suffisamment acidifié pour empêcher les bactéries, comme le *Bacillus cereus*, de s'y développer.

Importance pour ce type de production de maîtriser correctement le **nettoyage – la désinfection et le rinçage**.

Il est important que le consommateur consomme les sushis le jour même avec conservation correcte au réfrigérateur.

DOCUMENTATION RECOMMANDÉE

- Contrôle du pH
- Contrôle des températures
- Contrôle du refroidissement rapide
- Fiche technique des variétés de sushi fabriqués en interne

