

### **Sushi på buffet eller 'Running Sushi' udenfor køl i maks. 3 timer**

Sushi må på buffet eller 'Running Sushi' i serveringsvirksomheder være udenfor køl i maksimalt 3 timer, når fisken spises på stedet.

De 3 timer udenfor køl er inklusiv den tid, der bruges på at tilberede fisken. Der er altså tale om 3 timer regnet fra råvarerne tages ud af køleopbevaring, og indtil fisken ligger på forbrugerens tallerken.

De 3 timer gælder også for andre fødevarer med fersk fisk, men altså kun i serveringsvirksomheder.

#### **Hvornår må det være udenfor køl?**

Det kan være aktuelt at opbevare fisken udenfor køl i serveringsvirksomheder, hvor sushien skal spises på stedet, og:

- Mens sushien tilberedes.
- Mens sushien udstilles på en buffet eller lignende fx ved 'Running Sushi'.
- Når sushien skal opnå en passende spisetemperatur og dermed spisekvalitet, så den ikke serveres køleskabskold.

#### **Hvor gælder det ikke?**

Sushi og fiskeråvarer må **ikke** opbevares udenfor køl i detailbutikker, hvor kunderne bringer varen med sig for at spise den senere, og heller **ikke** hvis den ferske fisk ligger til 'passiv opbevaring'.

Denne ændrede fortolkning, ændrer altså ikke på den praksis, der gælder for detailfiskehandlere og for butikker med 'sushi take-away'. Fremover skelnes der således imellem ferske fiskevarer, der skal for-tæres straks og ferske fiskevarer der sælges til videre opbevaring og tilberedning.

#### **Baggrund**

Fortolkningen omkring de 3 timer er ny. Fødevarestyrelsen har på baggrund af en risikovurdering fra DTU foretaget en revurdering af fortolkningen af kølekravet for ferske fiskevarer, der sælges ved buffet på baggrund af en stigende interesse for at servere sushi ved et koncept, der kaldes 'Running Sushi'.

Den ændrede fortolkning vil blive skrevet ind i Fødevarestyrelsens Hygiejnevejledning ved førstkom-mende revision.