

# 食品零售机构 寿司米指南

法规 61-25：食品零售机构



South Carolina  
DEPARTMENT OF  
AGRICULTURE

制作寿司米的食物零售机构必须采用具体措施，确保食客的安全。可以使用以下其中一种方法来管理寿司米安全：标准存放温度、时间和 pH 值（酸度）。

## 1. 温度控制

- 可以采用以下其中一种控温方法来保存寿司米：
  - » 135°F 或以上。
  - » 41°F 或以下；在冷藏前，必须遵守适当的冷却标准。(3-501.14)

如需了解更多信息，请参阅适当存放温度情况说明书。

## 2. 产品评估 (PA) & PH 值监测

- 必须先准备好制作寿司米、大米计时方法和未用产品处理方法的书面程序文件。(3-501.19)

如需了解更多信息，请参阅将时间作为公共健康控制措施情况说明书。

## 3. 产品评估 (PA) & PH 值监测

- 寿司米的目标 pH 值范围必须考虑到所用米的特性差异以及所用醋的酸度差异。以上目标范围必须确保相关 pH 值低于 4.2，从而能够营造出抑制微生物生长的环境。
- 必须在加入醋后 30 分钟内测量 pH 值。如测出寿司米的 pH 值超出计划中所列目标 pH 值范围，则必须采取纠正措施。在采取纠正措施后 30 分钟内，必须再次测量 pH 值。

- 如使用 pH 计或 pH 试纸作为检测工具，则必须提交一份产品评估函。产品评估函或化验报告必须来自权威制作流程当局或经认可的商业食品化验室。在得到相关部门批准后，如制作流程有变，则需要提供一份新的产品评估函。(1-201.10)(B)(93)) (1-201.10)(B)(93))
- 必须同时提交产品评估函、寿司米制作流程和例行 pH 值监测标准操作程序 (SOP) 计划。该情况说明书附带一份 pH 值记录表模板。

### A. 产品评估函和使用 PH 计监测 PH 值

- 提交 SOP，列明所用 pH 计的校准程序、清洁和纠正措施。
- 按照生产商的说明，对 pH 计进行校准和保养；并保存校准和检测记录。
- 最好使用具有温度补偿功能的 pH 计，这也是 SCDA 建议的做法。如不进行温度补偿，pH 测量值的准确性会受到温度的影响。

### B. 产品评估函和使用 PH 试纸监测 PH 值

- pH 试纸的测量范围必须为 2.5 - 4.5 pH 单位。

- 寿司米的目标 pH 值必须考虑到 pH 试纸的灵敏度。例如，在使用灵敏度为 0.2 pH 单位的 pH 试纸时，相应的目标 pH 值必须不高于 4.0。

## 4. 向相关部门提交计划，以接受检查

- 如需讨论如何执行特定寿司米处理流程计划，请发送电邮至 [food-variances@scda.sc.gov](mailto:food-variances@scda.sc.gov) 或致电 803-896-0640 联系变通委员会 (Variance Committee)。(8-201.13-14) (8-201.13-14)
- 通过电子邮件，将寿司米酸度计划、本情况说明书中第三部分提出的所有其他规定文件以及特定处理流程申请表发送到以上邮箱。在检查期间，可能需要您展示所用的检测程序。

## 寿司米每月 PH 值记录表

将当月记录表放在寿司米的制作区域旁。使用已校准的 pH 计或 pH 试纸（精确度为 0.2-0.3 pH 单位）来检查寿司米的酸度。必须**每日/每周**对寿司米进行检测。如果寿司米的 pH 值超过 \_\_\_\_\_，则将相关的纠正措施记录在最后一栏中。

设施名称和地址： \_\_\_\_\_

月份： 一月 / 二月 / 三月 / 四月 / 五月 / 六月 / 七月 / 八月 / 九月 / 十月 / 十一月 / 十二月

日期	寿司米的pH 值	纠正措施
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		