식품 소매업체
스시 밥 지침

| 규정 61-25: 식품 소매업체

South Carolina DEPARTMENT OF AGRICULTURE

스시 밥을 준비하는 식품 소매업체는 스시 소비자들의 안전을 보장하기 위해 특정한 조치를 취해야 합니다. 스시밥의 안전성은 표준 유지 온도, 시간 또는 pH(산성화) 중 한 가지 방법을 사용하여 제어할 수 있습니다.

1. 온도 조절

- 스시 밥은 다음 온도 조절 방법 중 하나를 사용하여보관할 수 있습니다.
  - » 135°F(57.2°C) 이상.
  - » 41°F(5°C) 이하. 냉장 보관 전에 적절한 냉각기준을 따라야 합니다. *(3-501.14)*

추가 정보는 **적절한 보관 온도** 자료표를 참고하십시오.

2. 공중 보건 관리 시간 (TPHC)

- 쌀의 생산, 시간 표기 및 미사용 제품의 처분 방법에대한 서면 절차는 미리 준비되어야 합니다. *(3-501.19)*

추가 정보는 **공중 보건 관리 시간** 자료표를 참고하십시오.

3. 제품 평가(PA) & pH 모니터링

- 스시 밥에 사용되는 목표 pH 범위는 쌀의 특성 및식초의 산성에 따른 변화를 감안해야 합니다. 목표범위는 미생물의 성장에 불리한 환경을 만들기 위해 4.2미만의 pH를 보장해야 합니다.
- pH는 식초를 넣은 후 30분 이내에 측정해야 합니다.스시 밥의 pH 측정값이 계획에 명시된 목표 pH 범위의이상일 경우, 시정 조치를 취해야 합니다. 30분 이내에시정 조치를 취한 후 pH를 다시 테스트해야 합니다.
- 모니터링 방법으로 pH 측정기 또는 pH 스트립을사용할 경우 PA를 제출해야 합니다. PA 레터 또는실험실 보고서는 공인된 공정 기관이나 승인된 상업식품 실험실에서 작성해야 합니다. 담당 부서의 승인후 공정이 수정되는 경우 새로운 PA가 필요합니다. *(1-201.10)(B)(93)*
- 스시 밥 조리 공정 및 정기적인 pH 모니터링을 위해 PA는 표준 작업 절차(SOP) 계획과 함께 제출해야 합니다. pH 기록지 견본은 이 자료표에 포함되어 있습니다.

A. pH 측정기로 모니터링하는 PA 및 pH

- pH 측정기 교정 절차, 청소 및 시정 조치에 대한 SOP를 제출하십시오.
- pH 측정기의 교정 및 유지관리에 대한 제조사의설명을 따르고 교정 및 테스트 기록을 유지하세요.
- 온도 보정 pH 측정기를 사용하는 것이 가장 좋은방법이며, 보정하지 않으면 pH 측정 정확도가온도에 영향을 받기 때문에 SCDA가 추천하는방법입니다.

4. 부서에 계획 제출하기 검토용

- 스시 밥의 특별 공정 계획 실행을 논의하시려면, 변동위원회로 이메일 food-variances@scda.sc.gov 을 보내주시거나 803-896-0640. *(8-201.13-14)*
- 스시 밥의 산성화 계획 및 본 자료표 섹션 3에 언급된기타 필수 서류를 **특별 공정 요청** 양식과 함께 상기식품 변동 이메일 주소로 제출하십시오. 검사 중 테스트절차 시연을 요청할 수 있습니다.

월별 스시 밥 PH 기록지

이 기록지의 최신 사본을 스시 밥 조리 지역 근처에 두십시오. 교정된 pH 측정기 또는 0.2~0.3 pH 단위로 정밀한 pH테스트 스트립을 사용하여 스시 밥의 산성도를 확인하세요. 스시 밥은 **일별/주별** 단위로 테스트해야 합니다. 스시 밥의pH가_____ pH를 넘을 경우, 마지막 열에 시정 조치를 기록하십시오.

업체 이름 및 주소: _____

월: 1월 / 2월 / 3월 / 4월 / 5월 / 6월 / 7월 / 8월 / 9월 / 10월 / 11월 / 12월

일	밥의 pH	시정 조치
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		