

小売食品機関： 寿司米ガイドライン

規制61-25：小売食品機関



www.scdhec.gov/food

寿司米を用意する小売食品機関は、それを消費するものの安全性を確実なものにするために、付随した処置をとらなければなりません。標準温度条件に加えて、寿司米安全は、時間またはpH標準によってコントロールされる場合もあります。以下太字の方法の1つが安全な寿司米生産のために実装されることを、保健省と環境統制にて義務づけられています：

1) 温度制御の管理

- » 41°Fまたは上記の135°F以下で寿司米を維持してください；冷たい状態で保持する場合は、適当な冷却の基準に従わなければなりません。(3-501.14)
- » 補足情報として、[適正保持温度のデータ表をご覧ください](#)。

2) 公衆衛生統制 (TPHC) としての時間を利用。

- » 生産、米の時間採点と使用していない製品の処分のための操作手順規定 (SOP) を提出してください。(3-501.19)
- » 補足情報として、[公衆衛生統制のデータ表としての時間をご覧ください](#)。

3) 製品評価 (PA) & pH の監視

- » 寿司米のために使われる目標pH範囲は、米の特徴における変化ならびに酢の酸性度における変化を考慮に入れなければならず、米に起こりうる微生物学的な危険を防止するために、4.2未満でなければなりません。
- » pHは、酢を加えてから30分以内に測られなければなりません。寿司米のpHがあなたの手順で述べられている目標pH範囲より上回った場合は、補正行動が必要とされます。補正行動後30分以内に、pHの再テストをしなければなりません。
- » 監視方法としてpHストリップまたはpHメーターを使う場合は、PAを提出しなければなりません。PA書面または研究所の報告書は、認可されたプロセス権限または公認の商業的な食物研究所が完成する必要があります。部署が認可した後に手順が修正される場合は、新しいPAが必要とされます。(1-201.10)(B)(93)

- » 寿司米作成プロセスと日常的なpH監視のためにSOPとともにPAを提出しなければなりません。pH記録 (どのような補正行動も含め) の提示も必要とされます。このページの裏側にあるテンプレートをご覧ください。

A) pHストリップを利用するPA および pH の監視

- pH用のテストストリップは、2.5から4.5pH単位の範囲内で作動しなければなりません。
- 製品の目標pHは、pHストリップの感受性を考慮に入れなければなりません。例えば、0.2pH単位の感度でpHストリップを使用する場合は、目標pHは4.0pH以下でなければなりません。

B) pHメーターを利用するPA および pH の監視

- あなたのpHメーター較正、掃除および補正行動用にSOPを提示ください。
- 較正と器具のメンテナンス用にメーカーの指示に従い、そして、較正とテスト記録を管理してください。pH寸法の正確さは補償外の温度に影響を受ける故、温度補償pHメーターの使用は、最高の実行であり、DHECから推薦されています。

4) 部署へのHACCP企画の見直し提示。

- » 危険分析 & 重要な制御点企画に対する実行についてのご相談は、相違委員会の FoodVariances@dhec.sc.gov または 803-896-0640 までご連絡ください。(8-201.13-14)

これらのオプションの全てについては、[特別行程の申請手続き - 寿司米の書類 \(DHEC-1849\)](#) および本件記載の他必要書類を相違委員会の FoodVariances@dhec.sc.gov まで提出する必要があります。検査中は、必要に応じあなたのテスト工程を実行できるよう準備しておいてください。

詳細は、www.scdhec.gov/foodにて閲覧できます。

各月の寿司米pHログ

寿司米を準備する付近に、現状のログ・コピーを保管してください。調整されたpHメーターまたはpHテスト・ストリップを使い0.2-0.3pH単位になる様、寿司米のpHを正しく確認をしてください。寿司米は、**毎日/毎週**の原則でテストされなければなりません。寿司米のpHが pHを越える場合は、最後の欄に補正行動を記録してください。

施設名および住所： _____

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

日付	米のpH値	補正行動
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		