소매 음식점: 초밥용 밥 지침서

규정 61-25: 소매 음식점

DHEC
PROMOTE PROTECT PROSPER

www.scdhec.gov/food

초밥용 밥을 준비하는 소매 음식점은 이것을 섭취하는 고객의 안전을 위해 추가적인 조치를 취해야 합니다. 표준 온도 요건과 더불어 초밥용 밥 안전은 시간이나 pH 표준에 따라 통제됩니다. 보건환경통제국은 안전한 초밥 제작을 위해 다음과 같은 볼드체의 방법을 따르기를 요구하고 있습니다.

1) 온도 제어 보관

» 41°F 이하 혹은 135°F 이상에서 초밥용 밥을 보관할 경우 적절한 냉각을 위한 다음의 기준을 따라야합니다 **(3-501.14)**

» 더 자세한 정보는 적절한 보관 온도 자료표를참고 하시기 바랍니다.

2) 공중보건통제 이용 (TPHC)

» 생산 및 밥의 시간표기, 사용하지 않는 제품의폐기에 대한 표준 운영 절차 (SOP)를 제출합니다. (3-501.19)

» 더 자세한 정보는 공중보건통제 이용 자료표를참고 하시기 바랍니다.

3) 제품 평가 (PA) & pH 모니터링

» 초밥용 밥에 사용되는 목표 pH 범위는 밥의특성이나 식초의 산성에 대한 변수를 허용해야 하며밥에서 발생할 수 있는 미생물학적 위해를 예방하기위해 4.2 이하가 되어야만 합니다.

» pH는 식초를 더한 후 30분 이내에 측정하도록합니다. 초밥용 밥의 pH가 절차에 명시된 목표 pH 범위를 초과할 경우 수정 조치가 요구됩니다. pH는 수정 조치가 취해진 후 30분 이내에 다시테스트해야 합니다.

» pH 스트립 또는 pH 미터를 측정 방법으로 사용한 경우 PA를 제출해야만 합니다. PA 문서 또는 현상리포트는 공인된 공정 기관이나 공인된 상업 식품실험실에서 작성해야만 합니다. 공정이 부처의 승인 후 수정된 경우 새로운 PA를 제출하도록 합니다. **(1-201.10)(B)(93)**

» PA는 초밥 제작 공정과 더불어 정기적인 pH 모니터링을 위한 SOP를 함께 제출하도록 합니다. 취해진 수정 조치가 기록된 pH 기록일지의 제출 또한 요구됩니다. 이 페이지의 뒷면에 양식을 참조하시기 바랍니다.

A) pH 스트립을 이용한 PA와 pH 모니터링

- pH 스트립 테스트는 2.5에서 4.5 pH 단위의 범위 내에 있어야 합니다
- 제품 내 목표 pH는 pH 스트립의 민감성을 감안해야 합니다. 예를 들어 0.2 pH 단위의 민감성을 지닌 pH 스트립을 이용하는 경우 목표 pH는 4.0 pH 이하가 되어야 합니다.

B) pH 미터를 이용한 PA와 pH 모니터링

- pH 미터 측정, 클리닝, 수정 조치에 대한 SOP를 제출합니다.
- 측정과 설비 보수에 대한 제조업체 지침을 따르고 측정과 테스트 기록을 보관합니다. 온도를 보완해주는 pH 미터의 사용이 가장 모범적인 관행으로서 DHEC에서 권장하고 있으며 이는 pH의 정확성이 보완되지 않으면 온도에 영향을 받을 수 있기 때문입니다.

4) 부처에 검토를 위해 HACCP를 제출합니다.

» 변동 위원회에 FoodVariances@dhec.sc.gov 또는 803-896-0640으로 연락하셔서 위해 분석 & 주요 통제점 계획의 실행을 논의하시기 바랍니다. **(8-201.13-14)**

이 모든 옵션은 특별 공정 요청 - 초밥용 밥 서식 (DHEC-1849) 및 본 문서에 명시된 기타 서류를 변동 위원회 FoodVariances@dhec.sc.gov 으로 제출하셔야 합니다. 감사 중 요청이 있을 시 테스트 과정을 입증하셔야 합니다.

더 자세한 정보는 www.scdhec.gov/food 를 방문하시기 바랍니다.

월별 초밥용 밥 pH 로그

이 로그의 최신 복사본을 초밥용 밥 제작 공간에 비치하시기 바랍니다. 초밥용 밥의 pH을 측정된 pH 미터나 pH 테스트 스트립을 이용해서 0.2-0.3 pH 단위로 정확하게 측정하시기 바랍니다. 초밥용 밥은 일일/주간으로 테스트되어야 합니다. 초밥용 밥의 pH가 ___.__이상인 경우 마지막 칸에 수정 조치를 기록하십시오.

기관 이름 및 주소: _____

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

일	밥 pH	수정 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		