

# 식품 소매업체: 스시 밥 지침

규정 61-25: 식품 소매업체



[scdhec.gov/food](http://scdhec.gov/food)

스시 밥을 준비하는 식품 소매업체는 스시 소비자들의 안전을 보장하기 위해 특정한 조치를 취해야 합니다. 스시 밥의 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 사용하여 보관할 수 있습니다.

- 135° F(57.2°C) 이상.
- 41° F(5°C) 이하. 냉장 보관 전에 적절한 냉각 기준을 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 방법에 대한 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 및 식초의 산성에 따른 변화를 감안해야 합니다. 목표 범위는 미생물의 성장에 불리한 환경을 만들기 위해 4.2 미만의 pH를 보장해야 합니다.

» pH는 식초를 넣은 후 30분 이내에 측정해야 합니다. 스시 밥의 pH 측정값이 계획에 명시된 목표 pH 범위의 이상일 경우, 시정 조치를 취해야 합니다. 30분 이내에 시정 조치를 취한 후 pH를 다시 테스트해야 합니다.

» 모니터링 방법으로 pH 측정기 또는 pH 스트립을 사용할 경우 PA를 제출해야 합니다. PA 레터 또는 실험실 보고서는 공인된 공정 기관이나 승인된 상업 식품 실험실에서 작성해야 합니다. 담당 부서의 승인 후 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 제조사의 설명을 따르고 교정 및 테스트 기록을 유지하십시오.
- 온도보정 pH 측정기를 사용하는 것이 가장 좋은 방법이며, 보정하지 않으면 pH 측정 정확도가 온도에 영향을 받기 때문에 DHEC가 추천하는 방법입니다.

## B) pH 스트립으로 모니터링하는 PA 및 pH

- pH 테스트 스트립의 작동 범위는 2.5~4.5 pH 단위여야 합니다.
- 스시 밥의 목표 pH는 pH 스트립의 민감도를 감안해야 합니다. 예를 들어, 0.2 pH 단위의 민감도를 가진 pH 스트립을 사용할 경우, 목표 pH는 4.0pH 이하여야 합니다.

## 4) 부서에 계획 제출하기 검토용

- » 스시 밥의 특별 공정 계획 실행을 논의하시려면, 변동 위원회로 이메일 [Food-Variations@dhec.sc.gov](mailto:Food-Variations@dhec.sc.gov) 을 보내주시거나 803-896-0640로 연락 주십시오. (8-201.13-14)
- » 스시 밥의 산성화 계획 및 본 자료표 섹션 3에 언급된 기타 필수 서류를 [특별 공정 요청](#) 양식과 함께 상기 식품 변동 이메일 주소로 제출하십시오. 검사 중 테스트 절차 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 pH 테스트 스트립을 사용하여 스시 밥의 산성도를 확인하세요. 스시 밥은 일별/주별 단위로 테스트해야 합니다. 스시 밥의 pH가 \_\_\_\_\_ 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		