

# 소매 음식점: 초밥용 밥 지침서

규정 61-25: 소매 음식점



[www.scdhec.gov/food](http://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 따라야 합니다 (3-501.14)
- » 더 자세한 정보는 적절한 [보관 온도 자료표](#)를 참고하시기 바랍니다.

## 2) 공중보건통제 이용 (TPHC)

- » 생산 및 밥의 시간표기, 사용하지 않는 제품의 폐기에 대한 표준 운영 절차 (SOP)를 제출합니다. (3-501.19)
- » 더 자세한 정보는 [공중보건통제 이용 자료표](#)를 참고하시기 바랍니다.

## 3) 제품 평가 (PA) & pH 모니터링

- » 초밥용 밥에 사용되는 목표 pH 범위는 밥의 특성이나 식초의 산성에 대한 변수를 허용해야 하며 밥에서 발생할 수 있는 미생물학적 위험을 예방하기 위해 4.2 이하가 되어야만 합니다.
- » pH는 식초를 더한 후 30분 이내에 측정하도록 합니다. 초밥용 밥의 pH가 절차에 명시된 목표 pH 범위를 초과할 경우 수정 조치가 요구됩니다. pH는 수정 조치가 취해진 후 30분 이내에 다시 테스트해야 합니다.
- » pH 스트립 또는 pH 미터를 측정 방법으로 사용할 경우 PA를 제출해야만 합니다. PA 문서 또는 현상리포트는 공인된 공정 기관이나 공인된 상업 식품 실험실에서 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](mailto: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](mailto:FoodVariances@dhec.sc.gov) 으로 제출하셔야 합니다. 감사 중 요청이 있을 시 테스트 과정을 입증하셔야 합니다.

더 자세한 정보는 [www.scdhec.gov/food](http://www.scdhec.gov/food) 를 방문하시기 바랍니다.

## 월별 초밥용 밥 pH 로그

이 로그의 최신 복사본을 초밥용 밥 제작 공간에 비치하시기 바랍니다. 초밥용 밥의 pH를 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		