

# 食品零售机构： 食品零售机构：

规定 61-25: 食品零售机构



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

准备寿司米的食品零售机构必须采取附加措施以确保其消耗的寿司米的安全性。除了标准温度要求外，还应通过时间或酸碱度标准来控制寿司米的安全性。针对安全寿司米的生产，健康和环境控制部门要求采用下方其中一种用黑体字标记的方法：

## 1) 保持温度控制

- » 保证寿司米保存在41° F 以下或135° F 以上；如果冷藏，它必须符合适当的冷却标准。(3-501.14)
- » 要获得附加信息，请参考 [恰当保持温度情况说明书](#)。

## 2) 使用时间作为公共健康控制措施 (TPHC)

- » 提交一份针对生产，米的时间标记和未使用产品的处理的标准作业程序 (SOP)。(3-501.19)
- » 要获得附加信息，请参考[使用时间作为公共健康控制措施情况说明书](#)。

## 3) 产品评价 (PA) &pH监测

- » 用于寿司米的目标pH范围必须考虑到寿司米的品质的变化，以及醋的酸度的变化，并且必须小于4.2从而避免米可能会发生的微生物风险。
- » 必须在加醋后30分钟内测量pH值。如果寿司米的pH测量值高于你作业指导书中标明的目标pH范围，要求采取纠正措施。在采取纠正措施后30分钟内必须重新测试pH值。
- » 如果使用pH试纸或酸度计作为监测方法，那么必须提交PA。PA信或实验室报告必须由经过认可的过程权威或公认的商业食品实验室来完成。如果经部门许可后的过程被修改，要求提交一份新的PA。(1-201.10)(B)(93)
- » PA必须连同针对寿司米制作过程和日常pH监测的标准作业程序一起提交。pH日志的提交包括采取的任何纠正措施，这也是必须的。参考本页背面的模板。

## A) PA和通过pH试纸监测的 pH

- pH试纸的工作范围必须满足从2.5到4.5酸碱值单位。
- 产品中的目标pH必须考虑到pH试纸的敏感度。例如，如果使用敏感度为0.2酸碱值单位的pH试纸，目标pH必须为4.0 pH或更小。

## B) PA和 使用酸度计监测pH

- 针对你的酸度计校准，清洗和纠正措施提交标准作业程序 (SOPs)。
- 遵守厂家的使用说明进行仪器的校准和维护，并保存校准和测试记录。使用温度补偿酸度计是最佳做法，并且被DHEC所推荐，因为如果得不到补偿，pH测量的准确性会受温度影响。

## 4) 向部门提交一份危害分析和关键环节控制点 (HACCP) 计划供审查。

- » 通过 [FoodVariances@dhec.sc.gov](mailto:FoodVariances@dhec.sc.gov) 或803-896-0640联系差异委员会来讨论实施危害分析&关键环节控制点计划。(8-201.13-14)

所有这些选项都要求提交[特殊过程请求——寿司米表格 \(DHEC-1849\)](#) 和任何其他在这里列举的要求文件到差异委员会[FoodVariances@dhec.sc.gov](mailto:FoodVariances@dhec.sc.gov)。检查期间，根据要求准备好证明你的检验程序。

可以通过访问[www.scdhec.gov/food](http://www.scdhec.gov/food)获得更多信息。

## 寿司米酸碱度 (pH) 月记录

将该记录的当前副本存放在寿司米准备区域附近。使用校准过的酸度计或pH试纸来检查寿司米的酸碱度, 精确到0.2-0.3酸碱值单位。必须每天/每周对寿司米进行检测。如果寿司米的酸碱度大于\_\_\_\_.\_\_\_\_pH, 在最后一列中记录纠正措施。

设施名称和地址: \_\_\_\_\_

月份: 一月/二月/三月/四月/五月/六月/七月/八月/九月/十月/十一月/十二月

日期	米的pH值	纠正措施
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		