



カリフォルニア州の食品基準要件に準拠した米の酸性化による HACCP 計画の承認を申請するためのテンプレート

日付 _____

San Francisco Department of Public Health
Environmental Health Branch
Food Safety Section
1390 Market Street Ste 210
San Francisco, CA 94102

食品安全部門長殿、

この HACCP 計画の提出により、潜在的に危険な食品 (PHF) を 41°F (5°C) 以下に維持することを求めたカリフォルニア州の食品基準要件の免除を申請いたします。セクション 114419 に基づいて、HACCP 計画では、食品の風味強化のためではなく、食品の保存または食品の潜在的な危険性をなくすために使用される酢などの食品添加物が要求されています。

食品施設の名前： _____

担当者： _____

食品施設のビジネス ID (許可) 番号： _____

食品施設の所在地： _____

食品施設の電話番号： _____

許可証保有者として、米を高温または低温で保持するのではなく、米を 4.1 以下の pH レベルに酸性化することで、HACCP 計画の下で営業するための承認を申請いたします。[申請者は危害分析重要管理点 (HACCP) 計画を必ず添付してください。]

この申請書の審査に最高 30 日かかることを了解します。 ご検討のほど、よろしく願いいたします。

許可証保有者の名前： _____

郵送先住所： _____

email アドレス： _____

自宅／携帯電話番号： _____

カリフォルニア州の食品基準要件に準拠した米の 酸性化による HACCP 計画の承認を申請するためのテンプレート

危害分析重要管理点 (HACCP) 計画の内容

カリフォルニア州の食品基準セクション 114419 によれば、酢などの食品添加物や成分を使うことにより、すし米等の食品を時間・温度管理対象外(微生物増殖を防ぐために冷凍を必要としない食品)にするには、HACCP 計画が必要となります。HACCP 計画では、カリフォルニア州の食品基準セクション 114419.1 に準じて以下の事項全てを含まねばなりません。

すし米に関する HACCP 計画には必ず以下の事項を取り入れてください。

- すし米や魚など、メニューに含まれる **TCS 食品の種類別カテゴリー**と懸念される病原菌の特定。
- 特定食品の**流れ図**において重要管理点 (CCP) を指摘し、以下の情報を提供する。
 - ❖ その食品の準備に使用される具や材料、器具等。
 - ❖ その種類の食品に関連した安全性懸念点に対処した製法やレシピ等。またそれらの懸念に対処した管理方法。
- HACCP 計画におけるすし米の**レシピ**または製法。以下を含むこと。
 - ❖ 米の種類 (例えば「短粒米」)。
 - ❖ 酢の濃度 (例えば 4 パーセント)。
- 米の調理方法。時間と温度を含むこと。酢混合物 (例えば酢と塩と砂糖) の調合方法。調理された米の冷却方法 (時間と温度を含むこと)。米と酢溶液の混合方法。
- HACCP 計画を作成する。**重要管理点 (CCP)** を認識する。自分の **臨界値 (CL)** を認識する。
- CCP のための測定方法と監視の頻度 (例えば、 ± 0.2 の精度をもつ pH メーターを使って、または ± 0.5 の精度をもつ pH ストリップを使って pH を毎日測定)。
- **是正措置** について説明してください (例えば、pH が 4.1 以下でなければ、すし米に酢をさらに加える。その後再テストし、それでも pH が 4.1 以下でなければ、そのすし米は処分する等)。
- すし米の保存法に関する**方針や手順**には、保持時間と温度が示されていること (例えば 70°F~80°F で 8 時間)。保持時間経過後のすし米に関する**方針**について説明してください (例えば、8 時間後、残ったすし米は処分する)。
- 記録管理に関する**方針**について説明してください。例えば、すし米の HACCP 計画に関する全記録とその関連文書は、最低 2 年間現場に保管する等。
- 食品を直接扱う店員と監督者の訓練方法を含む**衛生標準作業手順 (SSOPs)**。
- 海鮮物・魚類サプライヤーから受けとった、寄生虫除去に関する**消費者勧告と信用保証状**の例。
- 食品を扱う従業員が標準的な作業手順を順守し、重要な管理ポイントが監査されていることを監督者が定期的に確認するための方法と頻度。

**カリフォルニア州の食品基準要件に準拠した米の酸性化による
HACCP 計画の承認を申請するためのテンプレート**

サンプル1：にぎり寿司・巻きずし（生魚）とすし米に関する HACCP

危害分析重要管理点 (HACCP)									
重要管理点 (CCP)	危険点 (生物学的、物理的、化学的)	各 CCP の臨界値 (CL)	監査方法				対策方法	確認方法	記録
			何を	どうやって	いつ	誰が			
寄生虫除去のために冷凍された魚類 (マグロ類は免除されているので不要)	生物学的危険：生または加熱不足の魚に発生する寄生虫	-4Fで7日間冷凍保存	冷凍時間と温度	サプライヤーからの文書に従う	年に一度。新しいサプライヤーの場合は、初デリバリー以前にも。	支配人	文書または温度記録がない場合、魚は火を十分に通してから給仕する	サプライヤーからの文書と温度記録	現サプライヤーからの文書、また魚の冷凍温度記録を2年間保存
米の酸性化	生物学的：芽胞形成 <i>セレウス菌</i>	米 pH ≤4.1	米 pH	pHメーターやpHストリップを使用。pH値とバッチ番号をすし米記録シートに書き入れる。	調理15分後の各バッチのpHを測定する。	すし職人	pHが4.2を上回る場合、大さじ(テーブルスプーン)1杯の酢を加えてかき混ぜる。pHが4.2以下になるまで、再チェックする。後に修正しなくて済むよう、レシピを確認する。	支配人はすし米記録とpHメーター較正記録を毎日チェックする。	pHメーター較正記録とすし米記録は2年間保管する。

**カリフォルニア州の食品基準要件に準拠した米の酸性化による
HACCP 計画の承認を申請するためのテンプレート**

サンプル 2 : 従業員の危害分析重要管理点 (HACCP) トレーニング

手順

1. 全従業員は、認可された HACCP 計画のトレーニングを受けること。
2. トレーニング内容は重要管理点認識、重要管理点の監査、是正処置を含む。
3. 調理工程において、記録シートを利用して商品重要管理点を検査する。
4. 支配人が検査できるよう、作業中は記録シートを常時利用できる場所に置く。
5. 全従業員が下記の食品安全基本についてトレーニングを受けること。
 - a. 個人衛生と適切な手洗い方法。
 - b. 食中毒の暴露、症状、および／又は診断についての規制と除外に関する、公衆衛生部による飲食店従業員衛生面談と同意
 - c. 清掃と殺菌方法。
 - d. 温度計の較正方法。
 - e. pH ストリップの使用または pH メーターの使用と較正方法。
6. 従業員は規定された是正処置について毎年または必要により随時再トレーニングを受ける。

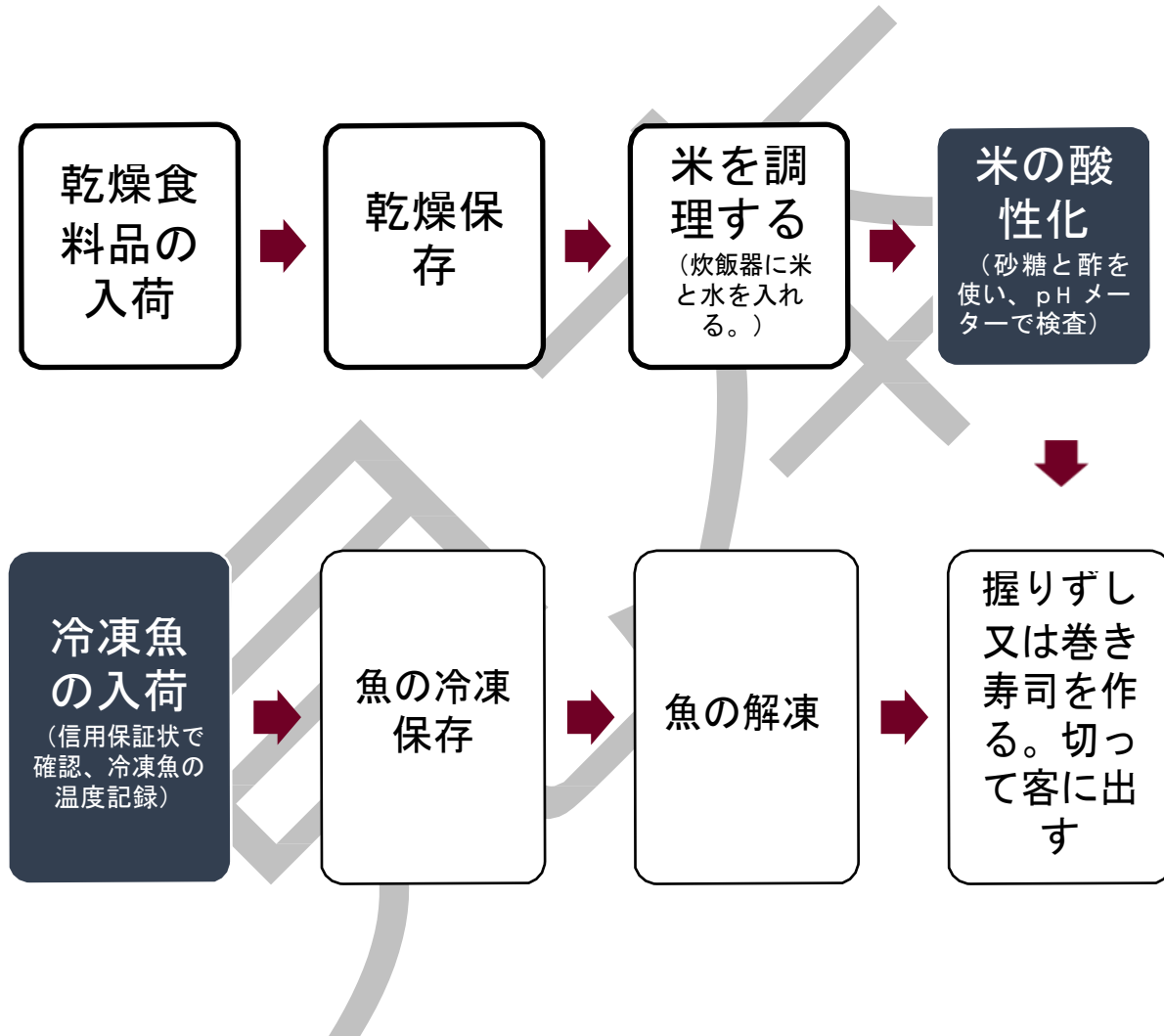
トレーニング記録: (従業員の名前)	
トレーニングの種類	訓練者の名前と日付

カリフォルニア州の食品基準要件に準拠した米の酸性化による
HACCP 計画の承認を申請するためのテンプレート

サンプル 3：すし米の流れ図

この分析では、時間・温度管理（TCS）を必要とする二種類の食品（すし米と魚）の調理における重要管理点（CCP）を特定する。

斜線部分が CCP を示す。



カリフォルニア州の食品基準要件に準拠した米の酸性化による HACCP 計画の承認を申請するためのテンプレート

サンプル4：具とレシピ・方法の例

具：

プレミアム（短粒）米：7ポンド
水：8ポンド
蒸留酢（酸味を4%まで低減したもの）：
15オンス 砂
糖：12オンス 塩：5
オンス

器具：

炊飯器
温度計
pHメーター
記録シート
時計

調理の下準備

1. 全ての具と器具を揃えて組み立てる。
2. 炊飯器が清潔で故障の無いことを確認する。汚れや故障はバクテリアの生殖を促し、食中毒に繋がりがねないため。
3. 鍋に7ポンドの米を入れる。手袋をはめた清潔な手でかき混ぜながら、米を水で3回洗う。洗う度に水を変え、汚染物がないか目視チェックし、屑や破片があれば取り除き、最後に水を切る。
4. 携帯用水源から水を8ポンド加える。この時、洗う工程で既に加えられている分の水量を考慮して、米と水の合計量が15ポンドとなるようにする。

調理：

5. 炊飯器に米を入れて、十分に加熱調理する。これには30分ほどかかる。米が浸かっている水は212Fで沸騰する。調理中、蓋を開けないこと。米が炊き上がると、「保温（keep warm）」ランプがオンになる。これで米は低温殺菌され、増殖性病原菌は全て安全レベルまで低減される。しかしセレウス菌の胞子は生き残る。
6. 米を炊いている間に、蒸留酢（酸味を4%に落としたもの）と砂糖、塩を小さなステンレス製鍋で混ぜ合わせ、砂糖が溶けるまで常にかき混ぜながら加熱する（約160F）。火から下ろして、脇に置く。
7. 炊飯器内の米を全量、大きなステンレス製容器または天板にへらで移す。米用の容器が清潔で損傷のないことを確認する。容器内において米の層の深さは2インチを超えてはならない。ステンレス製スプーンを使って、米を容器の底に平らに広げる。大きな容器に入れることで、米の冷却時間を短縮することができ、酢の混合物を米に混ぜ込むことも容易になる。
8. 米（80F）を左右に切るようにへらでかき分けて、米粒を分離する。同時に、酢混合物（約80F）を約32オンス、ゆっくりと加える。米が全体に渡って適度なpH（4.1以下）に至るように、酢混合物を均一にふりかける。32オンスの酢混合物を加えて、米の酸性化と風味を得る。目標のpHレベル（4.1以下）が得られなければ、酢混合物をさらに加えてもよい。放置して室温まで下げる（約30分）。
9. 較正済みpHメーターを使って、米混合物のpHを調べる。セレウス菌の増殖を防ぐため、pHは4.1以下でなければならない。規定範囲よりも上であれば、酢混合物をさらに加え、ステップ7と8を繰り返す。読み取った値をすし米pH記録の是正処置欄に書き入れる。安全なpH値に達したことで時間・温度管理（TC）食品ではなくなったため、米を冷蔵保存する必要はなくなる。乾燥を防ぐため、蓋をする。すし米の品質は8時間まで維持される。8時間経過後、すし米は処分する。

重要管理点：4.1以下のpH値はバクテリアの抑制に必要なため、必ず従うこと。そのために、必須事項として較正済みpHメーターを使って各バッチのpH値が4.1以下であることを確認し、pH値を製造記録に書き入れ、その記録をレストランの支配人が毎週確認すること。

カリフォルニア州の食品基準要件に準拠した米の酸性化による HACCP 計画の承認を申請するためのテンプレート

pH値の確認方法：

1. 米が炊き上がったら、ただちに酸性化させる。その後、仕上がった米を最低 30 分間平衡状態に置いてから pH 検査する。
2. 米を入れた容器の 5 か所（4 隅と中央）から米を少しずつ掴む。その量としては約 1/4 カップまたはゴルフボールか小さな赤ポテト程度の大きさ。
3. 検査するバッチから得た 1/4 カップ分の米を、清潔なカップに入れる。
4. 米を入れた単独のカップに 1/4 カップ分の蒸留水を加える。水は室温のものを使うこと（約 77°F）。この時点でカップ内には水と米が半々で存在する。
5. カップ内の米と蒸留水をスプーンで 10 秒かき混ぜた後、混合物をさらに 10 秒放置する。
6. 水と米が別離するよう、カップをゆっくりと傾ける。
7. pHメーターの先端を液体内に挿入する。この時、米に触れないように注意する。pHメーターから読み取った値を pH 欄に記入する。目標 pH 値は 4.1 以下である。
8. 米が 4.1 以上の値を示す場合、4.1 以下になるまで酸性化する。
9. それぞれの米バッチにつき、記録を点検してからサインして、日付をつける。

注記： pHメーターが必要（酸性範囲の pH ストリップでも可）。pHメーターは最低週一回較正し、文書として記録を残すこと。バッファー溶液にメーターを挿入することで較正される。正確な値を得るために、バッファー溶液は特定の pH 値に化学的に調整されていること。較正方法は、製造業者仕様書に従う。

握りずし又は巻き寿司の調理：

具：

すし米
魚
その他の具 海苔
水

器具： 食品用プラスチック
フィルム 竹マット
小さな椀

すし職人は全員、すしを作る際に手袋をつける。竹やプラスチックマットは食品用プラスチックフィルムで覆い、4 時間の継続使用後、および異なるすし製品に接触した度に、新しいフィルムで覆い直す。使用したマットは全て、毎日洗浄・殺菌する。クロス・コンタミネーションを避けるため、切り作業を行った全表面を洗浄する。

認可された魚は全て冷凍庫に保存する。魚は必要な時に冷凍庫から出して、ウォークインクーラー（冷蔵庫）で解凍する（温度：41°F以下）。完全に解凍が済んだら、魚をパッケージから出して寿司ケース（温度：41°F以下）に入れる。この時、雑菌混入を防ぐため、魚はプラスチック製のラップでカバーする。

重要管理点： 寄生虫除去規定に従い、魚は-4°F以下で7日間凍らせる。

握りや巻きずしの注文を受けたら、注文された魚を寿司ケースから取り出し、切って、先に準備しておいたすし米とともに使う。寿司ケース内に残った魚は全て二日以内に処分する。使い切らなかったすし米は、8 時間以内に処分する。使用した全ての包丁やまな板、竹、容器は、各注文ごとに洗浄、すすぎ、殺菌処理して清潔に保つ。

**カリフォルニア州の食品基準要件に準拠した米の酸性化による
HACCP 計画の承認を申請するためのテンプレート**

サンプル5：記録例 すし米
の記録 頻度：各バッチ 支
配人が週に一度チェック。
この記録は2年間保存すること。

日付	時間	バッチ番号	pH	コメント・ 是正処理	イニシャル

**カリフォルニア州の食品基準要件に準拠した米の酸性化による
HACCP 計画の承認を申請するためのテンプレート**

pHメーター較正記録 頻度：毎週

日付	pH4 (下記欄にチェックマークを入れる)	pH7 (下記欄にチェックマークを入れる)	pH10 (下記欄にチェックマークを入れる)	イニシャル

**カリフォルニア州の食品基準要件に準拠した米の酸性化による
HACCP 計画の承認を申請するためのテンプレート**

魚の冷凍記録

店内で寄生虫除去を行うためには、-4Fの温度を 7 日間以上維持しなければならない。

魚の種類	曜日	日付	温度 (F)	イニシャル
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			

カリフォルニア州の食品基準要件に準拠した米の酸性化による
HACCP 計画の承認を申請するためのテンプレート

サンプル6：製造業者仕様書の例

製造業者仕様書：炊飯器

Project: _____ Item No: _____

SR-2363Z
20-Cup Commercial
Electric Rice Cooker



Panasonic's Electric Rice Cooker is ideal for restaurants, banquets, supermarkets, catering, and institutional applications.

- Automatic Cooking Setting
- Superior Holding Capability
- Heavy Duty Non-Stick Coated Pan
- Locking Lid with Silicone Rubber Seal
- Magnetic Rice Scoop Holder

Specifications	
SR-2363Z	
Power Supply	120V AC, 60 Hz
Power Consumption	Cooking: 1400W; Keep Warm: 98W
Capacity	20 cups
Unit:	
Dimensions (h x w x d)	14.2 x 16.9 x 14.8
Net Weight	21 lbs.
Exterior Color	White Stripe
Master Pack (shipping):	
Master Pack Qty.	1 carton
Dimensions (l x w x d)	15.6 x 16.9 x 16.9
Shipping Weight	21 lbs.
Shipping Cube	2.58 cu. Ft.

Automatic Cooking Feature

This feature makes the rice cooker easy to use. It automatically cooks the rice and switches to the keep warm feature when cooking is done.

Superior Holding

Not only does it have a heater on the bottom but the sides too, to keep rice moist throughout the pan.

Heavy Duty Non-stick Coated Pan

Non-stick, removable coated pan makes for easy cleanup and helps prevent cooked rice from sticking.

Locking Lid with Silicone Rubber Seal

Maintains proper pressure and moisture to eliminate soggy and mushy rice for better tasting rice.

Magnetic Rice Scoop Holder

For added convenience, the rice scoop holder can be attached to the body of the rice cooker.

20-Cup Capacity

The SR-2363Z can cook up to approximately 50 – 60, 3 oz. servings in 30 minutes or less.

NSF Approved

The SR-2363Z is built with durability and attention to safety that has been tested and certified by the NSF International, the Public Health and Safety Company™ with the National Sanitation Foundation.

Easy-to-use Carrying Handles

Convenient carrying handles provides easy maneuverability and transportation.

Multi-Language Operating Instructions

English/Chinese/Korean/Vietnamese

Panasonic
ideas for life



Panasonic Appliance & Commercial Group
Division of Matsushita Electric Corporation of America
Executive Offices:
One Panasonic Way, Parametiz 4A-1, Secaucus, NJ 07094
Toll Free: 1-888-350-9590
www.panasonic.com/cmo

カリフォルニア州の食品基準要件に準拠した米の酸性化による HACCP 計画の承認を申請するためのテンプレート

製造業者仕様書：デジタル温度計

Product Specifications

FlashCheck Industrial Digital Probe Thermometer

Measurement Range	-40°F to 311°F (-40°C to 155°C)
Accuracy	±1°F (14°F to 194°F), ±0.5°C (-10°C to 90°C) or ±1% whichever is greatest
Response Time	Less than 6 seconds 32°F to 77°F (0°C to 25°C)
Resolution	0.1°F or °C
Display Size/Update	1.5" x 0.5" (38mm x 12.7mm)/Every 2 Seconds
Waterproof Rating	IP56
Probe Length and Tip Diameter	Stainless steel probe, length 3.9 +/- 0.004 in. (99 +/- 0.1mm); Reduced probe tip 0.1 in (2.6mm) dia.
Body	ABS plastic
Factory Calibration	NIST traceable calibration certified
Compliance Certificate	Manufacturers certificate of compliance available from DeltaTrak, NIST Traceable, CE
Battery	1.5V button

One piece ABS unibody and O-Ring sealed construction for superior strength and durability.

Smooth membrane surface and Touch-Pad™ efficiently seal against water, dirt, grease, and other intrusions.



Rotating pocket Clip (backside)

Indicates °F or °C.
Flashes in display "HOLD" mode.



Probe protection cap



Model 11061

This unique, next-generation, Digital Pocket Probe Thermometer is engineered to set the industry standard for accuracy, durability and readability. It is designed and constructed under exacting standards to meet and exceed specifications required for commercial and professional uses.

- New "Auto-Calibration" feature
- Reduced tip probe provides less than six (6) second response time
- Probe cover with a magnet designed to attach thermometer to a vent
- Sealed unibody construction and RoHS-compliant
- IP56 waterproof and grease resistant
- Velcro strap included to secure thermometer to refrigerant pipes
- High visibility yellow casing

DeltaTrak manufactures products under an ISO 9000 registered quality management system
Patent No. 5,709,476 5,801,968

SS0010 13K1



カリフォルニア州の食品基準要件に準拠した米の酸性化による HACCP 計画の承認を申請するためのテンプレート

製造業者仕様書 : pHメーター



In the U.S.
625 E. Bunker Court
Vernon Hills, IL 60061
Call toll-free 800-323-4340
Phone: 847-549-7600
Fax: 847-247-2929
www.coleparmer.com

In Canada
Call toll-free 800-363-5900
Phone: 514-355-6100
Fax: 514-355-7119
www.coleparmer.ca

In the United Kingdom
Free phone: 0500-345-300
Phone: 020-8574-7556
Fax: 020-8574-7543
www.coleparmer.co.uk



**FREE TECHNICAL
APPLICATIONS ASSISTANCE!**

In India
Phone: 91-22-6716-2222
Fax: 91-22-6716-2211
www.coleparmer.in

International customers
Call 847-549-7600 to reach our
International Sales Department
or contact your local dealer.

APPLICATIONS

Drinking water, hydroponics, classroom, environmental studies, field work, basic lab use, and anywhere where you frequently have to replace lost or broken pH meters!

PERFORMANCE SPECIFICATIONS

- Hold function allows you to lock a measured value
- Auto-off feature prolongs battery life
- Clear cover serves as a solution holder
- Built-in belt clip allows you to keep meter accessible when not in use



Range:
0.0 to 14.0 pH

Resolution:
0.1 pH

Accuracy:
±0.1 pH

Temperature compensation:
automatic

Calibration:
up to three point

Buffer recognition:
4.0, 7.0, or 10.0

Operating temperature:
32 to 122°F (0 to 50°C)

Display
three-digit vertical LCD

Power:
four 1.5 V button cell
batteries (included)

Battery life:
>300 hours

Dimensions:
6¼"L x 1½"W x 1½"H

Catalog number	Description
ML-35423-10	Waterproof EcoTest [®] pH 2 Pocket Meter

ML-09377-16 Replacement batteries, 1.5 V. Pack of 6

What's included:

Four 1.5 V button cell batteries



カリフォルニア州の食品基準要件に準拠した米の酸性化による HACCP 計画の承認を申請するためのテンプレート

製造業者仕様書 : pH ストリップ (0.0~6.0pH)

Popular Searches

Best Sellers

pH Strips

pH Test Kits

Sanitizer Test Kits

Urine and Saliva pH Test Kits

pH Buffer Standards

Additional Products

Short Range pH Paper

Wide Range pH Paper

MicroFine pH Paper

pH Pencils

pH Indicator Solutions

Water Test Kits

Water Detection Kits

Double Roll pH Paper

Jumbo pH Paper

Humidity Measurement Test

Food Safety Posters

All Other Products

Health Care

Industry Solutions

Home > pH Strips



View Larger Image

Hydriion (9200) Spectral 0.0-6.0 Plastic pH Strip

SKU# F60-WIDRG-000060-VPS

Your Price **\$15.95**

Quantity

Unit Of Measure

ADD TO CART

Volume Discounts

Qty	Price	
1	\$95.70	Carton/6
1	\$15.95	Each

OVERVIEW

PRODUCT DIRECTIONS

VIDEO

Conveniently packed in flip-top vials, these premium quality, wide-range plastic strips offer clear, bright single color matches at every 0.5 interval from pH 0.0-6.0.

The color chart has pH matches at [0.0][0.5][1.0][1.5][2.0][2.5][3.0][3.5][4.0][4.5][5.0][5.5][6.0]

Each vial contains 100 strips. Minimum order of 3 vials. Also sold in cartons of 6 vials.

カリフォルニア州の食品基準要件に準拠した米の酸性化による HACCP 計画の承認を申請するためのテンプレート

サンプル 7 : 消費者勧告(カリフォルニア州の食品基準セクション 114093)

*開示 (Disclosure) と注意勧告 (Reminder) に注目



***Bourbon Street Steak**
A juicy, tender 10 oz. steak jazzed up with Cajun spices and served with sautéed onions & mushrooms. \$12.49

- FDA Disclosure
- FDA Reminder

***NOTICE:** Items marked with an * may be cooked to order. Consuming raw or undercooked meat may increase your risk of foodborne illness.

To our guests with food sensitivities or allergies: Applebee's cannot ensure that menu items do not contain ingredients that might cause an allergic reaction. Please order with caution.

SAMUEL ADAMS, SAMUEL ADAMS BOSTON LAGER and TAKE PRIDE IN YOUR BEER® are registered trademarks of The Boston Beer Company.

サンプル 8 : 生および火が完全に通っていない魚に対する寄生虫除去文書要件 レストランがサプライヤーから魚を購入する場合、購入した魚が 3-402.11 項の食品基準要件にしたがって寄生虫除去のために冷凍されていることを示す文書を受け取らなければならない。サプライヤーからの寄生虫除去文書は、以下の情報を含むこと。

1. 食品施設の名前と住所。
2. サプライヤーの名前と住所。
3. 寄生虫除去のために冷凍され、食品施設に提供された魚の全種。
4. 3において特定された魚が冷凍される正確な温度。
5. 4において特定された温度で、3において特定された魚が冷凍された期間。
6. サプライヤーにおける寄生虫除去作業担当者の問い合わせ先（名前と電話番号）。
7. 6において記入された担当者のサイン。

*魚種によっては寄生虫除去要件を免除されるものもあります。詳細については食品保護管理局の代表者にご連絡ください。

WISMETTAC ASIAN FOODS (USA)
13409 Garden Drive, Santa Fe Springs, CA 90670-6336
 Tel: (562) 802-1900 Fax: (562) 226-1802
 www.wismettacusa.com


January 01, 2015

SUSHI WITH GUSTO, INC.
 508A PENNSYLVANIA AVENUE
 GREER, SC 29650

To Whom It May Concern;

This letter is to certify that the frozen seafood products supply to you are frozen at a constant temperature of -20 degrees C (-4 degrees F) or below for more than 168 hours (total time) in the freezer.

We further certify that our suppliers also operate in accordance with United States Food and Drug Administration (FDA) Regulation 21CFR Part 123. Please be assured that the products are kept well within the temperature requirement specified in Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) throughout the entire chain of supply.


 Hiroshi Matsuo
 Manager, Food Safety Department
 Wismettac Asian Foods

**カリフォルニア州の食品基準要件に準拠した米の酸性化による
HACCP 計画の承認を申請するためのテンプレート**

サンプル：(すし)米に対する HACCP 計画の承認申請に含まれる要項リスト

- 1) 危害分析重要管理点計画（サンプル1参照）
- 2) トレーニング計画（サンプル2参照）
- 3) 食品調理の流れ図（サンプル3参照）
- 4) 具とレシピ（サンプル4参照）
- 5) 記録例（サンプル5参照）
- 6) 使用器具の製造業者仕様書。必要ならば、較正方法も含む（炊飯器、温度計、pHメーター、pHストリップ等。サンプル6の添付文書参照）
- 7) カリフォルニア州の食品基準のセクション 114093 に準ずる消費者勧告例（サンプル7参照）と、必要ならばアレルギー勧告
- 8) 魚のサプライヤーの信用保証状。店内で冷凍する場合は、その温度記録（サンプル8参照）

カリフォルニア州の食品基準要件に準拠した米の酸性化による HACCP 計画の承認を申請するためのテンプレート

このテンプレートは、サンフランシスコ市が認可する食品施設がすし米の HACCP 計画を作成するために使用可能です。サンプルは HACCP 計画承認例のスナップショットです。申請者はそれぞれの業務に厳密に対応した詳細を提出しなければなりません。サンプルで使用された器具は、このテンプレートにおいて例として使用されるのみで、サンフランシスコ市の公衆衛生局が公認するものではありません。

