City and County of San Francisco
DEPARTMENT OF PUBLIC HEALTH
ENVIRONMENTAL HEALTH

캘리포니아 소매 식품 규정 요구사항을 준수하는 조리된 밥의 산화에 대한 HACCP 계획 양식

날짜_____

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

식품 안전 부서 귀중,

본인은 잠재적 유해 식품(PHF)을 화씨 41도 이하로 유지하도록 요구하는 캘리포니아 소매 식품 규정(California Retail Food Code) 요구사항에 대한 예외 승인을 요청하기 위해 본 HACCP 계획을 제출합니다. 섹션 114419에 따르면 식초와 같은 식품 첨가제는 풍미 강화로서의 방법이 아닌 식품 보존의 방법으로, 또는 잠재적 유해 식품에 해당하지 않도록 하기 위해 사용하고 있기 때문에 ACCP 계획이 요구됩니다.

식품 시설(FE)명:_____

담당자 (PIC):_____

FE 사업 ID (허가) 번호: _____

FE 주소:_____

FE 전화번호: _____

본인은 허가 소지자로서 뜨겁거나 차갑게 유지된, 즉 pH 수치가 4.1 이하로 산성화된 밥이 아닌 HACCP 계획하에 운영할 수 있는 승인을 요청합니다. **[요청자는 반드시 위해 요소 분석 중요 관리점 (HACCP) 계획을 포함하여야 함.]**

이 요청은 검토하는 데에 30 일이 걸릴 수 있다는 것을 이해합니다.
고려해주셔서 감사합니다.

허가 소지자명:_____

우편 주소: _____

이메일 주소: _____

집/핸드폰 번호:_____

캘리포니아 소매 식품 규정 요구사항을 준수하는

조리된 밥의 산화에 대한 **HACCP** 계획 양식

위해 요소 분석 중요 관리점(HACCP) 계획 내용

캘리포니아 소매 식품 규정 섹션 114419 에 따르면 식초와 같은 식품 첨가제 또는 구성요소는 초밥용 밥과 같은 안전 식품(미생물성장 방지를 위해 냉장 보관을 할 필요가 없는 식품)용으로 시간/온도 관리가 필요하지 않도록 하기 위해 사용할 경우, HACCP 계획이 요구됩니다. HACCP 계획은 캘리포니아 소매 식품 규정 섹션 114419.1 에 따라 다음의 모든 사항을 포함하여야 합니다.

다음은 스시밥 HACCP 플랜에 반드시 포함되어야 합니다:

- 밥과 생선과 같은 메뉴에 기재된 **음식 종류의 카테고리**(TCS) 및 **관련 병원체**
- 다음 정보를 제공하는 중요 관리점(CCP)을 포함한 특정 음식의 **흐름 다이어그램**:
  - ❖ 재료, 물질, 음식 준비에 사용되는 기구
  - ❖ 음식 종류 관련된 음식 안전을 다루는 이러한 조합 또는 요리법 및 이러한 우려의 관리 방법
- 다음의 모든 사항을 반드시 포함하는 스시밥 HACCP 를 위한 **요리법** 또는 조합:
  - ❖ 쌀의 종류 (예 "단원형")
  - ❖ 식초의 농도 (예: 4%)
- 시간과 온도를 포함한 요리 **방법**. 식초 배합의 준비 **방법** (예: 식초, 소금 및 설탕). 시간과 온도를 나타내며 밥을 식히는 **방법**. 밥과 식초액을 섞는 **방법**.
- HACCP 플랜 설정. **CCP** 를 확인. **중요 제한 사항** (CL)을 확인.
- **CCP** 의 측정 **방법** 및 감시 빈도 (예: pH 측정기를 사용하여 정확하게+/- 0.2 또는 pH 시험지를 사용하여 정확하게 +/- 0.5 를 측정).
- **시정 조치**를 설명 (예: pH 가 4.1 미만일 경우, 스시밥에 식초를 추가한 후 밥을 다시 테스트하며 두번째 테스트 후 만약 pH 가 pH 가 4.1 미만일 경우, 밥을 버림).
- 스시밥 관련 **정책 및 절차**에서는 반드시 보관 시간 및 온도를 지정하여야 함 (예: 화씨 70 도에서 화씨 80 도에서 8 시간). 보관 시간 후에 남은 스시밥에 대한 **정책**을 설명 (예: 8 시간 후 남은 밥을 버림).
- 기록 보관 관련 **정책**을 설명. 예: 스시밥 HACCP 플랜에 대한 모든 기록 및 관련 문서는 최소 2 년간 현장에서 보관되어야 함.
- 음식 직원 및 감독관 교육에 대한 방법을 포함한 **위생 기준 운영 절차 (SSOP)**.
- 기생충 박멸을 위해 **소비자 자문** 및 해산물/생선 공급업체로부터의 **보증 서신**.
- 식품 직원이 표준 운영 절차를 따르고 주요 통제 지점을 모니터링하는지 책임자가 주기적으로 확인하는 방법 및 빈도.

SAMPLE

샘플 #1 니기리/마키 롤 (회) 및 스시밥 HACCP

HACCP 중요 관리점									
중요 관리점 (CCP)	위해 (생물학적, 물리적, 화학적)	각 CCP 에 대한 중요 제한 (CL)	*감시*				시정 조치	확인	기록
			무엇을	어떻게	언제	누가			
기생충 박멸을 위해 생선 냉동 (예외적인 참치종류를 제외하고)	생물학적-날것 또는 덜 조리되어 제공되는 생선의 기생충	화씨 -4 도로 7 일간 냉동	얼리는 시간 및 온도	공급업체의 서신	연간 또는 공급업체가 납품을 하기 전	관리자	서신/온도 로그가 없는 경우, 생선을 익혀서 제공.	공급업체의 서신/ 온도 로그	현재 공급업체 서신/2 년동의 냉동 생선 온도 로그
밥 산성화	생물학적 – 지변 형성 세레우스균	밥 pH ≤4.1	밥의 pH	pH 측정기/ pH 시험지, 스시밥 로그 시트에 pH 수치 및 회분 #를 기록	준비 15 분 후, 각 회분의 pH 측정	스시 주방장	pH 가 4.2 이상일 경우, 1 테이블 스푼의 식초를 추가한 후 저음. pH 가 4.2 미만이 될 때까지 재확인. 추후 시정을 막기 위해 요리법 확인.	관리자가 매일 스시밥 로그 및 pH 측정기 조정 로그를 확인	2 년동안의 pH 측정기 조절 로그 및 스시밥 로그

SAMPLE

샘플 #2 직원 위해 요소 분석 중요 관리점 (HACCP) 교육

절차

1. 모든 직원은 승인된 HACCP 계획을 사용하도록 교육을 받습니다.
2. 직원 교육에서는 중요 관리점 식별, 중요 관리점 감시 및 시정 조치를 다룹니다.
3. 로그 시트는 준비 과정시 제품의 중요 관리점을 감시하는 데에 사용됩니다.
4. 로그 시트는 관리자가 감시를 할 수 있도록 작업시에 항상 사용될 수 있어야 합니다.
5. 모든 직원은 다음을 포함한 기본 음식 안전에 대해 교육을 받습니다:
    a. 개인 위생 및 적절한 손닦기
    b. 식중독 노출, 증상 및/또는 진단을 위한 규제 및 차단을 위해 공공 건강 부서의 음식 직원 인터뷰 및 동의서.
    c. 세척 및 청결 방법
    d. 온도계 조절
    e. pH 시험지를 사용/pH 측정기의 사용 및 조절
6. 직원은 매년 재교육을 받거나 시정 조치를 위해 필요에 따라 교육을 받습니다.

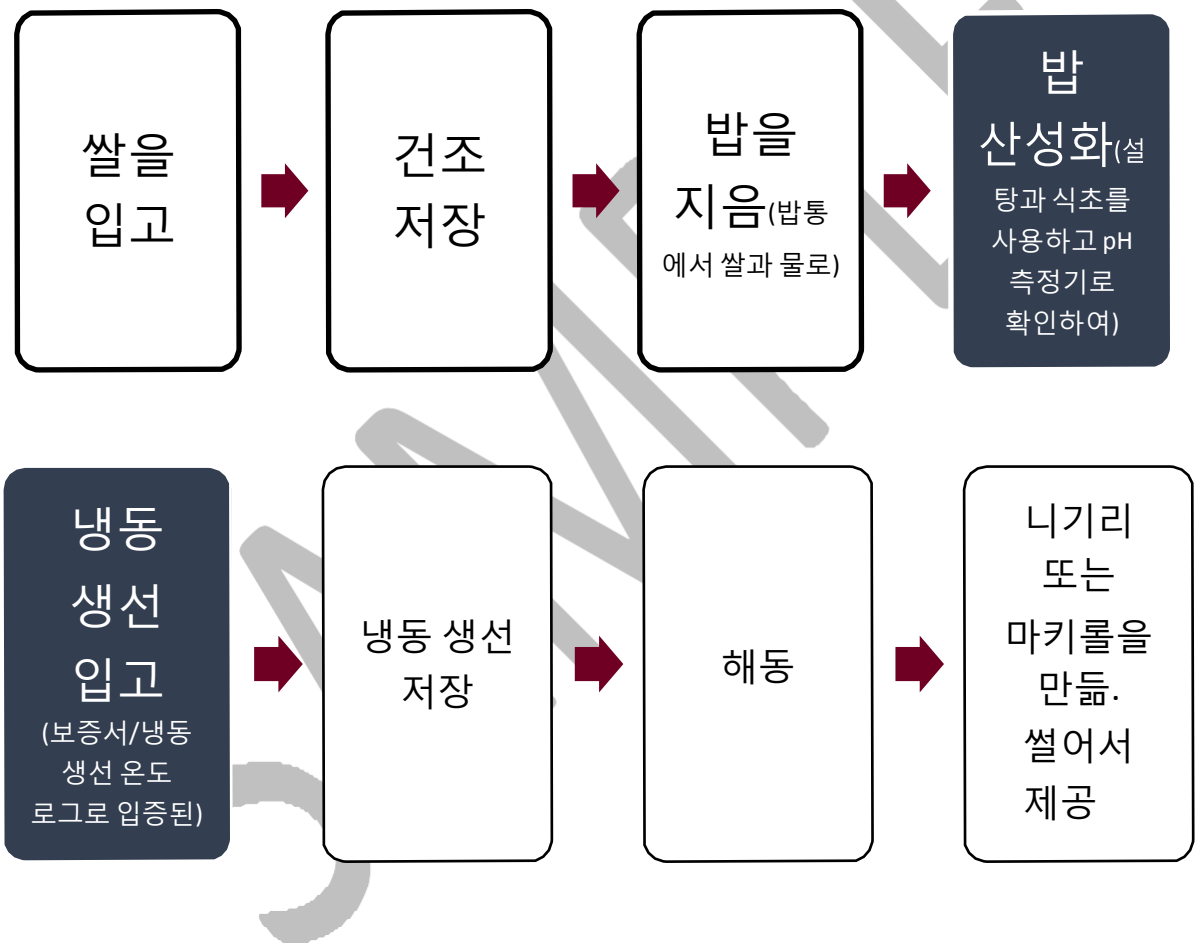
교육 로그: (직원명)	
교육 종류	교육 제공자의 이름 및 날짜

SAMPLE

샘플 #3 스시밥 프름표

이 분석에서는 안전을 위해 시간/온도가 관리된 2 가지의 음식(스시밥 및 생선) 준비에 있어서 중요 관리점(CCP)를 식별합니다.

CCP 는 음영



샘플 #4 재료 및 요리법/방법

재료:

최상급 쌀(단원립): 7 lbs.

물: 8 lbs.

증류 백식초 (4%로 산도 감소한): 15 oz.

설탕: 12 oz.

소금: 5 oz.

기구:

밥솥

온도계

pH 측정계

로그 시트

시계

준비 전:

1. 모든 재료와 기구를 준비합니다.

2. 기구가 지저분하거나 손상이 되면 박테리아가 자랄 수 있으며 음식 관련 질병이 유발될 수 있으므로 밥솥이 깨끗하고 잘 수리 상태인지 확인합니다.

3. 밥솥에 7 lbs 의 쌀을 추가하고 깨끗한 장갑을 낀 손으로 밥을 3 회 씻습니다. 매 번 더러운 물질이 있는지 확인할 수 있도록 약간 물을 채워 잔여물을 제거한 후 물을 버립니다.

4. 밥을 씻는 과정에 더해진 물을 고려하면서 음용이 가능한 물을 8 lbs 추가합니다. 따라서 쌀과 물의 총 무게는 15 lbs 가 됩니다.

준비:

5. 쌀을 밥솥에 넣어 30 분 가량 완전히 밥이 될 때까지 기다립니다. 쌀은 화씨 212 도에서 끓습니다. 요리 과정이 뚜껑을 열지 않도록 합니다. 밥이 되면 “보온” 불이 켜집니다. 이제 밥은 살균되었으며 모든 식물 병원균이 안전한 수치로 감소되었습니다. 세레우스균의 포자는 생존합니다.

6. 밥이 요리되고 있는 동안 증류 백식초(4%로 산도가 감소한), 설탕과 소금을 작은 스테인레스 스틸 냄비에 넣고 설탕이 녹을 때까지 계속 저어가며 가열을 (약 화씨 160 도) 한 후, 불에서 옮겨 옆에 놓습니다.

7. 주걱을 이용하여 밥솥에서 밥을 큰 스테인레스 스틸 컨테이너 또는 구이판에 다 옮깁니다. 이 때, 컨테이너는 깨끗하고 수리가 잘 된 상태여야 합니다. 컨테이너에서 밥의 깊이는 2 인치 이상 되어서는 안됩니다. 스테인레스 스틸 스푼을 사용하여 바닥에 균등하게 밥이 분산되게 합니다. 밥을 큰 컨테이너에 놓으면 밥이 빠르게 식을 수 있으며 밥에 식초를 섞는 과정을 수월하게 합니다.

8. 밥알을 분리하기 위해 주걱으로 밥(약 화씨 80 도)을 좌우로 자르는 자릅니다. 동시에 천천히 32oz 의 식초(약 화씨 80 도)를 추가합니다. 모든 밥이 식초가 고루 묻어 모든 밥이 적정 pH (4.1 이하)에 도달하도록 합니다. 32 oz 의 식초는 밥을 산성화하고 풍미를 더하기 위해 추가됩니다. 목적한 pH(4.1 이하)가 도달하지 않은 경우, 식초 배합물을 추가합니다. 실내 온도로 밥을 식힙니다 (약 30 분).

9. 조정이 된 pH 측정기로 밥 배합물의 pH 를 확인합니다. 세레우스균의 성장을 막기 위해 pH 는 반드시 4.1 이하가 되어야 합니다. 요구된 범위 이상일 경우, 식초 배합물을 추가하고 7 및 8 단계를 반복하며 스시밥 pH 로그에 시정 조치 부분에 측정치를 기록합니다. 밥은 안전한 pH 에 있으며 더 이상 안전을 위한 시간/온도 관리(TC)를 할 필요가 없으므로 냉장 보관할 필요가 없습니다. 밥이 마르지 않도록

덮어놓습니다. 스시밥의 질은 8 시간동안 지속될 수 있습니다. 8 시간 뒤에 스시밥은 반드시 폐기되어야 합니다.

중요 관리점: 박테리아 통제를 위해 4.1 이하의 pH 그 사용되어야 하며 그것은 엄격하게 준수되어야 합니다. 따라서 pH 가 4.1 이하인지 조정된 pH 측정기를 매 회분에 반드시 사용하여 생산 로그에 pH 를 기록하여야 하며 레스토랑 관리자는 매주 기록을 검토하여야 합니다.

pH 확인 방법:

1. 밥이 요리된 후 바로 산성화합니다. 그런 후, 끝난 밥은 pH 를 테스트하기 전에 최소 30 분동안 실온으로 맞춰질 수 있도록 하여야 합니다.
2. 밥 컨테이너의 5 군데에서 밥을 조금씩 모읍니다 (4 개의 모서리 및 중간 부분). 그 양은 약¼컵 또는 작은 골프공이나 작은 빨간 감자정도입니다.
3. 테스트될 회분으로부터 ¼ 컵정도 되는 밥을 깨끗한 컵에 놓습니다.
4. ¼ 컵의 증류수를 밥이 든 한 개의 컵에 넣습니다. 물은 반드시 실온(약 화씨 77 도)이어야 합니다. 컵은 ½ 물과 ½ 밥으로 채워집니다.
5. 약 10 초동안 스푼으로 컵의 밥과 증류수를 섞습니다. 섞은 후 약 10 초동안 그대로 둡니다.
6. 컵을 조심스럽게 기울여서 물과 밥이 분리되게 합니다.
7. pH 수치를 측정하기 위해 밥은 건드리지 말고 액체 부분에만 pH 측정기를 넣습니다. pH 열에 pH 측정 수치를 기록합니다. 목표 pH 는 4.1 이하입니다.
8. 밥이 4.1 이상일 경우 4.1 이하가 될때까지 다시 산성화를 합니다.
9. 매 회분의 밥에 대해 기록이 검토되고, 서명되며 날짜 표기가 됩니다.

비고: pH 측정기가 필요합니다 (또는 산화 범위 내에 있는 pH 시험지). pH 측정기는 반드시 매주 1 회 조정되고 기록되어야 합니다. 이것은 완충 용액에 측정기를 담궈서 이뤄집니다. 완충 용액은 정확한 측정을 위해 화학적으로 특정 pH 수치로 설정되어야 합니다. 조정과 관련하여서는 제조업체의 지침을 따르십시오.

니기리 또는 마키롤 준비:

재료:
스시밥
생선
기타 재료
김 (노리)
물

기기:
플라스틱 음식 필름
대나무 매트
작은 그릇

모든 스시 주방장은 음식을 준비할 때 매번 장갑을 착용합니다. 대나무 및 플라스틱 매트는 플라스틱 음식 필름과 함께 정렬되며 계속 사용할 경우 4 시간마다 그리고 다른 스시 재료와 접촉을 할 때마다 갈아줘야

SAMPLE

합니다. 모든 매트는 매일 세척 및 살균 처리되어야 합니다. 자르는 데 사용되는 모든 표면은 교차 오염을 막기 위해 세척되어야 합니다.

모든 허가된 생선은 냉동실에서 보관됩니다. 생선이 필요하면 해동을 위해 냉동실에서 빼서 출입형 쿨러 (화씨 41 도 이하)에 놓습니다. 완전히 해동되면 포장을 개봉하여 생선을 스시 케이스 (화씨 41 도 이하)에 놓되, 오염을 방지하기 위해 생선을 플라스틱으로 덮습니다.

SAMPLE

샘플 #5 로그 예

스시밥 로그

빈도 – 매회분

관리자가 일주일에 한 번 확인.

2 년동안 기록 보관.

날짜	시간	회분 #	pH	의견/ 시정 조치	이니셜

SAMPLE

pH 측정기 조정 로그

빈도 – 매주

날짜	pH 4 (아래에 체크마크로 표시)	pH 7 (아래에 체크마크로 표시)	pH 10 (아래에 체크마크로 표시)	이니셜

SAMPLE

냉동 생선 로그

내부에서 기생충 박멸을 하려면 반드시 7 일동안 화씨 -4 도의 온도에서 생선을 보관해야 합니다.

생선 종류	일	날짜	온도 (화씨)	이니셜
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			

SAMPLE

샘플 #6 제조업체 규격의 예

밥솥에 대한 제조업체의 규격

Project: _____ Item No: _____

SR-2363Z
20-Cup Commercial Electric Rice Cooker

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.

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

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, Panazip 4A-1, Secaucus, NJ 07094
Toll Free: 1-888-350-9590
www.panasonic.com/cmo

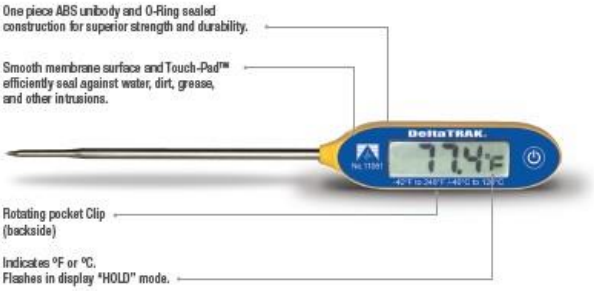
디지털온도계에대한제조업체의규격

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

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



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

SS0010 13K1

DeltaTrak.

3 P.O. Box 398 Pleasanton, CA 94566 USA | p (925) 249-2250 | (800) 962-6776 | f (925) 249-2251 | www.deltatrak.com

pH

측정기에 대한 제조업체의 규격

Cole-Parmer®

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

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

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

FREE TECHNICAL APPLICATIONS ASSISTANCE!

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

CE ISO 9001:2000 CERTIFIED SUPPLIER

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

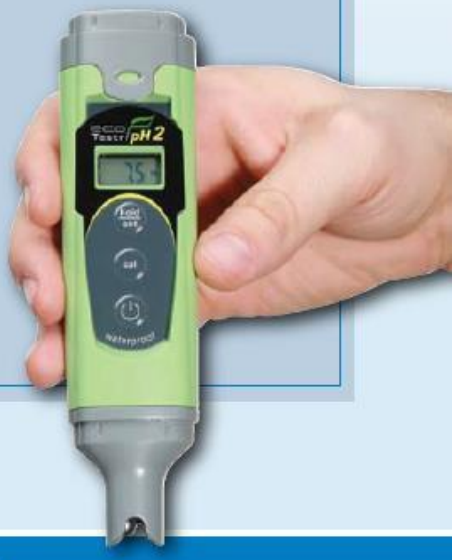
Operating temperature: 32 to 122°F (0 to 50°C)

Display three-digit vertical LCD

Power: four 1.5 V button cell batteries (included)

Battery life: >300 hours

Dimensions: 6¼"L x 1⅝"W x 1⅛"H



Catalog number	Description
ML-35423-10	Waterproof EcoTestr™ 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

2918

ColeParmer.com

0.0-6.0

MICRO ESSENTIAL LABORATORY

Welcome, Guest. Sign In Your Account Customer Service QuickOrder Entry Search

We Ship Internationally

McAfee SECURE CLICK TO VERIFY

Home | Products | About Us | Distributors | Knowledge Center | Customer Service

SHOPPING CART
0 Products $0.00

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

Hydrion (9200) Spectral 0.0-6.0 Plastic pH Strip

SKU# F60-WIDRG-000060-VPS

Your Price **$15.95**

Quantity 3

Unit Of Measure Each

ADD TO CART

Volume Discounts

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

OVERVIEW | PRODUCT DIRECTIONS | VIDEO

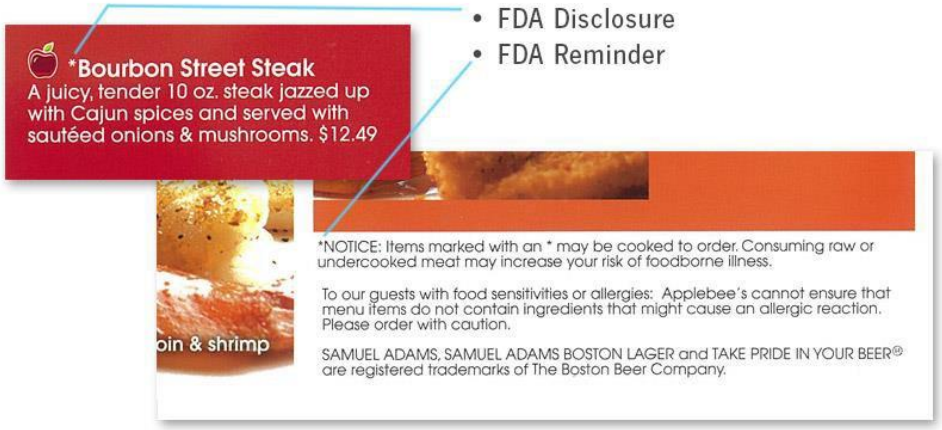
Conveniently packed in flip-top vials, these premium quality, wide-range plastic strips offer clear, bright single color matches at every 0.5 interval from pH 0.0-6.0.

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.

샘플 #7 캘리포니아 소매 식품 규정 섹션 **114093** 에 따른 **소비자 조언**

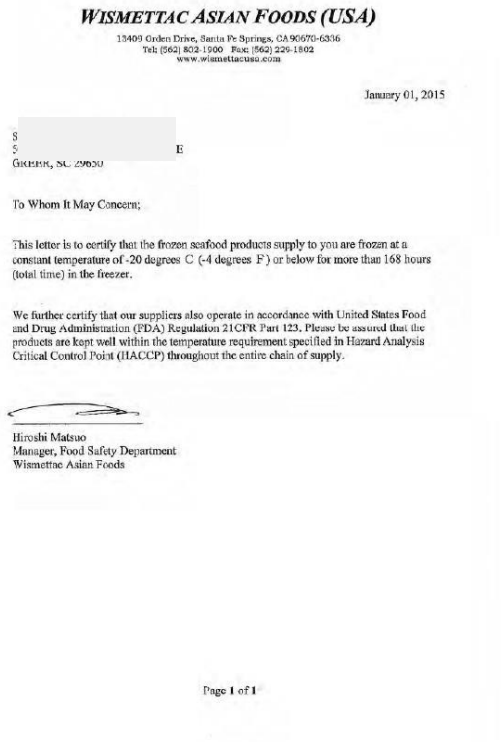
*공개문 및 상기 사항을 참조



샘플 #8 날 것/덜 조리된 생선 관련 기생충 박멸 서신

레스토랑이 공급업체로부터 생선을 구입할 경우, 공급업체가 공급한 생선*이 반드시 섹션 3-402.11 의 푸드 코드 섹션에 따라 기생충 박멸을 위해 냉동되었음을 기재한 서신이 반드시 제공되어야 합니다. 아래의 정보는 반드시 공급업체의 기생충 박멸 서신에 제공되어야 하는 내용입니다.:

1. 음식 시설명 및 주소
2. 공급업체명 및 주소
3. 기생충 박멸을 위해 냉동되고 음식 시설에 제공된 생선 종류
4. 기재된 (3 번) 생선이 냉동된 정확한 온도
5. 위에 기재된 (3 번) 생선이 위에 기재된 온도(4 번)에서 있었던 시간
6. 공급업체에서 기생충 박멸 작업 담당자의 이름 몇 전화번호
7. 위에 (6 번) 기재된 담당인의 서명



WISMETTAC ASIAN FOODS (USA)

13409 Orden Drive, Santa Fe Springs, CA 90670-6336
Tel: (562) 802-1900 Fax: (562) 229-1802
www.wismettacusa.com

January 01, 2015

[redacted]

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

Page 1 of 1

*일부 생선 종류는 기생충 박멸 요건에서 제외됩니다. 더 구체적인 사항에 대해서는 푸드 보호 사무실의 담당자에게 연락하십시오.

SAMPLE

(초밥용) 밥에 대한 HACCP 계획의 승인을 위한 신청 요소 목록 견본

1) 위해 요소 분석 중요 관리점 계획 (See 샘플 #1)
2) 교육 계획 (샘플 #2 참조)
3) 음식 준비를 위한 흐름 챠트 (샘플 #3 참조)
4) 재료 및 요리법 (샘플 #4 참조)
5) 로그 예 (샘플 #5 참조)
6) 필요 시 조정 방법을 포함하여 제조업체의 기기 지침 (밥솥, 온도계, pH 측정기, pH 시험지 - 샘플 #6 첨부 확인)
7) 캘리포니아 소매 식품 규정 섹션 114093(견본 #7 참조)을 준수하는 소비자 조언 및 필요 시 알레르기 유발 항원에 대해 알리는 메모의 예시
8) 생선 공급업체 보증 서신 또는 내부 냉동을 위한 온도 로그 (샘플 #8 참조)

SAMPLE

캘리포니아 소매 식품 규정 요구사항을 준수하는 조리된 밥의 산화에 대한 **HACCP** 계획 양식

이 양식은 샌프란시스코 내 허가받은 식당에서 초밥용 밥에 대한 HACCP 계획 준비에 사용하는 양식입니다. 샘플은 승인된 HACCP 플랜의 스냅샷이며 신청인의 운영에 맞는 정보를 제출하여야 합니다. 이 견본에서 사용된 장비는 샌프란시스코 공중보건부(San Francisco Department of Public Health)의 배서를 받지 않은 것이며 이 양식의 예시로만 사용됩니다.

SAMPLE