



符合加州零售食品法有關要求米飯酸化的「危害分析關鍵控制點計劃」(HACCP)申請示例本

日期_____

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

尊敬的食品安全辦公室管理人員：

我提交本計劃是就要求有關《加州零售食品法》對食品安全時間/溫度控制 (TCS) 必須保持在華氏 41 度以下而作出有別處理核准申請。根據第 11419 節的規定，需因使用食品添加劑，例如醋，作為食品保存方法而非強化味道方法，或提供的食品不是「潛在的危害性食品」，必須提出「危害分析關鍵控制點」的計劃。

餐飲業名稱 (FE) : _____

負責人 (PIC) : _____

許可證編號 : _____

餐飲業地址 : _____

餐飲業電話號碼 : _____

身為營運許可證持有人，我要求進行有別的處理核准 - 即是以「潛在的危害性食品」計劃操作，以代替保持熱或冷已經被酸化至酸鹼 (pH) 4.1 或更低的程度值水平的的米飯方式運作。「申請人必須包含危害分析關鍵控制點計畫。」

我瞭解此請求可能需要 30 個工作日才能完成審核。謝謝您的考慮。

許可證持有人姓名 : _____

郵寄地址 : _____

電子郵箱 : _____

家庭電話/手機號碼 : _____

修訂日期：2016 年 7 月 1 日



符合加州食品法規要求以危害分析關鍵控制點計劃 (HACCP) 處理酸化米計劃的示例本

危害分析關鍵控制點計劃 (HACCP) 內容

當食品添加劑或配方材料，例如醋，被用於產生非安全控制時間/溫度食品（不要求冷藏以防止微生物生長的食物），例如壽司米飯時，根據加州零售食品法規第 114419 節規定，要求制定危害分析關鍵控制點計劃。危害分析關鍵控制點計劃應依據食品法規第 114419.14 節規定，指明以下所有內容：

以下內容必須包括在壽司米飯危害分析關鍵控制點計劃中：

- 在菜單中以**時間-溫度控制 (TCS) 食品類型分類**（例如米飯和魚）以及**關注的病原體識別**。
- 識別關鍵控制點之特定食品的**流程圖**，提供以下資訊：
 - ❖ 製作該食品過程中使用的成份、材料和設備。
 - ❖ 解決該類食品所涉及的食物安全問題的配方及控制這些問題的方法。
- **壽司米飯危害分析關鍵控制點計劃的配方**，必須包括以下所有資訊：
 - ❖ 米飯類型（例如“短粒米”）。
 - ❖ 醋濃度（例如 4%）。
- **烹飪米飯的方法**，包括時間和溫度、製作醋混合物（例如：醋、鹽和糖）的方法、冷卻煮好的米飯的方法、指明時間和溫度、混合米飯和醋溶液的方法。
- 制定危害分析關鍵控制點計劃，確定**關鍵控制點計劃**，指明你的**關鍵限點**。
- 測量你的**關鍵控制點計劃的方法**以及監控你的**關鍵控制點計劃的次數**（例如：每天一次通過使用準確至 ± 0.2 的酸鹼計或準確至 ± 0.5 的酸鹼值測試條測量酸鹼值）。
- 說明**改正措施**（例如：如果酸鹼超過了 4.1，則添加更多醋到壽司米飯中，並對米飯重新進行測試。如果第二次測試 pH 依然超過 4.1，則丟棄這批米飯）。
- 關於儲存壽司米飯的**政策和程式**，應指明保存時間和溫度（例如華氏 70 度至 80 度下保存 8 小時），說明關於依據保存時間保存壽司米飯的**政策**（例如：8 小時後丟棄剩餘的壽司米飯）。
- 說明關於記錄保留的**政策**，例如：壽司米飯危害分析關鍵控制點計劃和相關文件的所有記錄都留在設施的現場內，並保留至少兩年。
- 包括食品員工和監督培訓方法的**衛生標準操作程式 (SSOP)**。
- 來自海鮮/魚類供應商有關消滅寄生蟲的**消費者諮詢和擔保函件**的示例。
- 來自海鮮/魚類供應商有關消滅寄生蟲的**消費者諮詢和擔保函件**的示例。
- 負責人例行核實食品員工遵循標準操作程序和監控關鍵控制點的方法和次數。



就符合加州食品法下，以米飯酸化之危害分析關鍵控制點計劃來達致要求之示例本

樣本 1：手握卷/壽司卷（生魚）和壽司米飯危害分析關鍵控制點計劃

危害分析關鍵控制點計劃關鍵控制點									
關鍵控制點	危害（生物、物理、化學）	各項關鍵控制點的關鍵限額	監控				糾正措施	驗證	記錄
			甚麼	如何	何時	誰人			
冷凍魚類以消滅寄生蟲（金槍魚類除外）	生物的 - 生吃或未煮熟的魚類中的寄生蟲	持續七天冷凍至華氏-4度。	冷凍時間和溫度	供應商信函	一年一次或在新供應商開始供貨前	管理人員	如果沒有信函/溫度日誌可用，則將魚類煮熟供應	供應商信函/溫度日誌	目前供應商信函/冷凍魚類溫度日誌（需保持和記錄兩年）
米飯酸化	生物的 - 孢子形成蠟樣芽胞杆菌	米飯酸鹼 ≤ 4.1	米飯酸鹼值	酸鹼計/酸鹼值試條 - 記錄酸鹼值和批號在壽司米飯的日誌表上	製作完成 15 分鐘後測量每批的酸鹼值	壽司廚師	如果酸鹼高於 4.2，加入並攪拌一匙醋。重新檢查酸鹼值，直至酸鹼值低於 4.2。檢查配方以防將來需進行糾正	管理人員每天檢查壽司米飯日誌和酸鹼計校準日誌	酸鹼計校準日誌和壽司米飯日誌（需保持記錄兩年內）

就符合加州食品法下，以米飯酸化之危害分析關鍵控制點計劃來達致要求之示例本

樣本 2：危害分析關鍵控制點員工培訓

程序

1. 所有員工將接受培訓以使用經批准的**危害分析關鍵控制點計劃**。
2. 培訓內容涵蓋**關鍵控制點識別、關鍵控制點監控和糾正措施**。
3. 日誌表將用於在製備過程中**監控產品關鍵控制點**。
4. 日誌表將在**管理人員進行監控期間**全程可用。
5. 所有員工將接受**基本食品安全培訓**，其中包括：
 - a. **個人衛生和適當洗手**。
 - b. **公共衛生署食品員工健康面談及用於限制和排除食源性疾病風險、症狀和/或診斷的協議**。
 - c. **清潔和消毒方法**。
 - d. **溫度計調校準確**。
 - e. **使用酸鹼值測試條/ 酸鹼計使用和校準**。
6. 每年或根據需要將就所需的**糾正措施**對員工進行重新培訓。

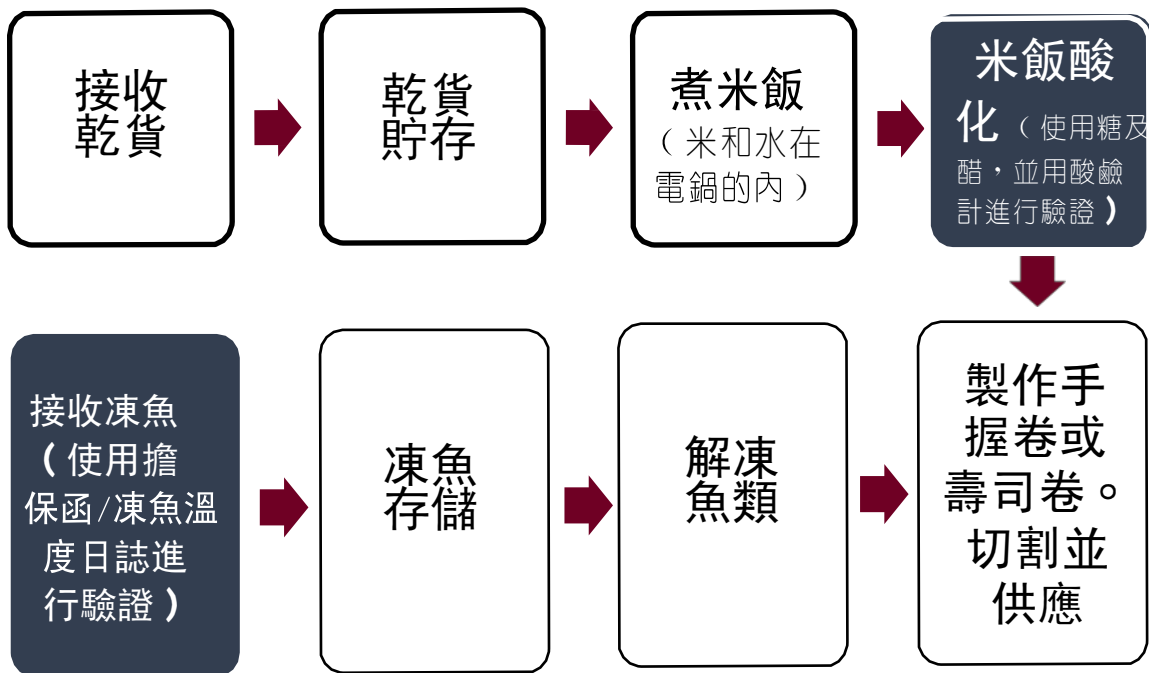
培訓日誌： (員工姓名)	
培訓類別	培訓人員姓名和日期

就符合加州食品法下，以米飯酸化之危害分析關鍵控制點計劃來達致要求之示例本

樣本 3：壽司米飯流程圖

此分析圖指明了安全控制時間/溫度的兩種 (2) 食品（壽司米飯和魚）製備過程中的關鍵控制點。

以下陰影部份顯示關鍵控制點。



就符合加州食品法下，以米飯酸化之危害分析關鍵控制點計劃來達致要求之示例本

樣本 4：配方示例/方法

配方：

超優（短粒）米：7 磅

水：8 磅

蒸餾白醋（酸度降低到 4%）：15 安士

糖：12 安士

鹽：5 安士

設備：

電鍋

酸鹼計

溫度計日誌表

鐘

事先準備：

1. 配備所有材料和設備。
2. 確認電鍋乾淨並且情況良好，因為骯臟或受損的設備可能滋生細菌並引發食源性疾病。
3. 將 7 磅米加入電鍋裡，戴上乾淨的手套將大米攪拌清洗三次，每次都用水將電鍋部份填滿，並目視查找大米中的實際污染物並清除任何可能存在的雜物，然後瀝乾水分。
4. 在考慮到清洗過程中所加入水份的情況下加入 8 磅飲用水。因此大米和水的總重量為 15 磅。

製備工作：

5. 將大米放入電鍋中，等待米徹底煮熟（約 30 分鐘）。大米將在華氏 212 度時沸騰。確保在煮飯過程中不要打開蓋子。米飯煮好後，“保溫”燈將亮起。米飯現在業已經過巴氏殺菌，全部植物病原體已經降低到一個安全水準。但蠟樣芽胞杆菌孢子依然存活。
6. 在煮飯的同時，將蒸餾白醋（酸度降低到 4%）、糖和鹽放到不銹鋼小鍋中，然後將這混合的物料煮熟至糖溶解（約華氏 160 度），煮時要不斷攪拌。之後將小鍋移離熱源，並放在一邊。
7. 使用飯鏟舀空電鍋，將米飯放入大的不銹鋼容器或烤盤中，需要確保米飯容器乾淨且狀況良好。容器中米飯厚度不可超過 2 英吋。用不銹鋼勺子將米飯在容器底部均勻鋪開。將米飯放在較大容器中可以加速冷卻過程並更容易將醋混合物與米飯混合。
8. 用飯鏟在米飯（約華氏 80 度）中左右畫動讓米粒分散。與此同時，慢慢加入約 32 安士醋混合物（約華氏 80 度）。確保所有米飯都均勻裹上了醋混合物，這樣添加 32 安士混合物令米飯酸化並增加香料時所有米飯都可以達到合適的酸鹼值（低於或等於 4.1）。如果未達到目標酸鹼值（低於或等於 4.1），可添加更多醋混合物。讓米飯冷卻至室溫（約 30 分鐘）。
9. 使用校準後的酸鹼計檢查米飯混合物酸鹼值。酸鹼值必須是 4.1 或更低才能防止蠟樣芽胞杆菌生長。如果超過了要求的範圍，則添加更多的醋混合物並重複步驟 7 和 8，然後在壽司米飯酸鹼日誌的糾正措施中記錄讀數。米飯無需冷藏，因為它已經達到了安全的酸鹼值，不再是安全時間/溫度控制食品。遮蓋米飯以防止變乾。壽司米飯品質可維持最長 8 小時。8 小時後必須丟棄壽司米飯。

關鍵控制點：4.1 或更低的酸鹼值用於控制細菌，必須嚴格遵守。因此必須使用校準後的酸鹼計對每批米飯進行驗證，確認其酸鹼值是 4.1 或更低，並在生產日誌上記錄酸鹼值，餐廳管理人員將每週審查記錄。

就符合加州食品法下，以米飯酸化之危害分析關鍵控制點計劃來達致要求之示例本

驗證酸鹼值的方法：

1. 米飯烹飪完成後，立即進行酸化。然後，在測試酸鹼值之前先讓已煮熟的米飯保持平衡約 30 分鐘。
2. 從米飯容器中五個不同位置取一點米飯 - (四個角落和中心位置)。數量為約 ¼ 杯或高爾夫球呎吋或小紅土豆 (馬鈴薯) 的呎吋。
3. 將這進行測試批次的 ¼ 杯米飯放在乾淨的杯子裡。
4. 添加 ¼ 杯蒸餾水到有米飯的杯子裡。添加的水應該是室溫 (約華氏 77 度)。這個杯子裡應該有 ½ 的水和 ½ 的米飯。
5. 用勺子將杯子裡的米飯和蒸餾水攪拌約 10 秒。讓這米飯和水的混合物靜置 10 秒。
6. 輕輕傾斜杯子讓水與米飯分離。
7. 將酸鹼計的頂尖放入液體中，儘量避免觸碰米飯以便確定酸鹼值水平。在酸鹼欄中記錄酸鹼計讀數。酸鹼值的目標為 4.1 或更低。
8. 如果米飯的酸鹼值高於 4.1，重新酸化直至酸鹼值達到 4.1 或更低。
9. 審查每批米飯的記錄，簽名並註明日期。

注意：需要酸鹼計 (或酸度範圍內的酸鹼測試條)。酸鹼計必須每週校準至少一次並進行記錄。這一步驟通過將酸鹼計蘸入緩衝溶液中完成。緩衝溶液應經過化學程式設定為特定酸鹼程度以便得到準確讀數。遵守製造商的校準說明指引。

手握卷或壽司卷的準備工作：

配方：

壽司米飯
魚
其他材料
海苔裹料 (手握卷)
水

設備：

塑膠食品膜
竹墊
小碗

所有壽司廚師每次製作食物的時候都佩戴手套。竹墊和塑膠墊鋪上塑膠食品膜，在接觸不同壽司產品及每連續使用四小時等情況下更換手套一次。每天都要清潔和消毒所有塑膠墊。全部被用作切割食物的表面都要被清潔以防交叉污染。

所有經過批准的魚都要保存在冰櫃裡。需要魚時，將魚從冰櫃中取出，放在冷藏櫃內 (溫度是華氏 41 度或以下) 解凍。魚完全解凍後，打開包裝，將魚放在壽司櫃中 (溫度是華氏 41 度或以下)，用塑膠蓋著魚以防可能出現的污染。

關鍵控制點：依據寄生蟲破壞規定要求，魚必須在華氏 -4 度或更低溫度下冷凍七天。

收到手握卷或壽司卷點單時，將被點的魚從壽司櫃中拿出來，切割好，並與先前準備的壽司米飯一起製作。壽司櫃中剩下的所有魚都需要在兩天內被丟棄。所有八小時內未用完的壽司米飯亦要被棄掉。全部刀具、砧板、竹墊或容器要被清洗、沖洗並消毒，以確保它們在所有點單與點單不同的時間中皆保持清潔。

就符合加州食品法下，以米飯酸化之危害分析關鍵控制點計劃來達致要求之示例本

冷凍魚日誌

為了達到室內寄生蟲受破壞的目的，魚必須在華氏 -4 度的溫度下保存至少七天。

魚類	天數	日期	溫度 (華氏)	簽上姓名 的首字母
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			

樣本 6：製造商明確說明示例

電鍋製造商的明確說明

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 Stripes
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 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


就符合加州食品法下，以米飯酸化之危害分析關鍵控制點計劃來達致要求之示例本

數碼溫度計製造商的明確說明

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 unbody 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 unbody 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
CE

SS0010 13K1



就符合加州食品法下，以米飯酸化之危害分析關鍵控制點計劃來達致要求之示例本
 酸鹼計製造商的明確說明



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



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 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



就符合加州食品法下，以米飯酸化之危害分析關鍵控制點計劃來達致要求之示例本

酸鹼值測試條 (0.0-6.0 酸鹼) 製造商的明確說明

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

Home > pH Strips

Hydrion (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

View Larger Image

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.

Popular Searches

- Best Sellers
- pH Strips**
- pH Test Kits
- Sanitizer Test Kits
- Urine and Saliva pH Test Kits
- pH Buffer Standards

Additional Products

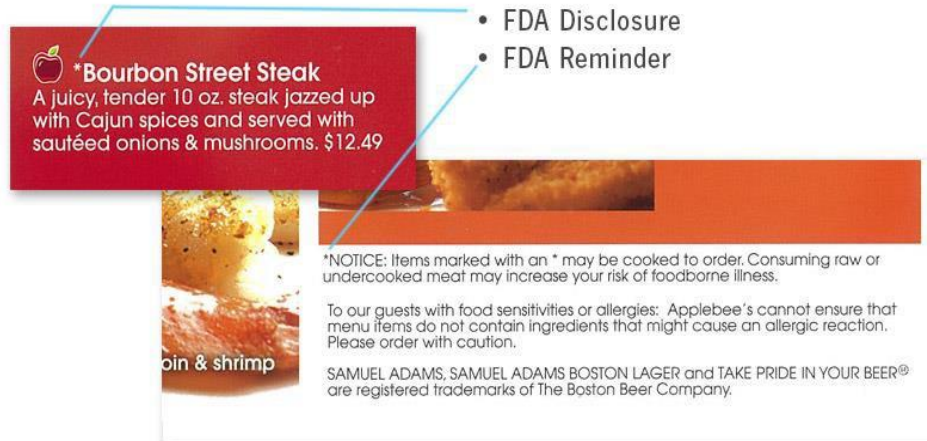
- Short Range pH Paper
- Wide Range pH Paper
- MicroFine pH Paper
- pH Pencils
- pH Indicator Solutions
- Water Test Kits
- Water Detection Kits
- Double Roll pH Paper
- Jumbo pH Paper
- Humidity Measurement Test
- Food Safety Posters
- All Other Products
- Health Care

Industry Solutions

就符合加州食品法下，以米飯酸化之危害分析關鍵控制點計劃來達致要求之示例本

樣本 7：消費者諮詢，依據《加州食品法》第 114093 節規定

*注意披露內容和提醒事項



***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.

樣本 8：生魚/未煮熟魚的寄生蟲破壞信函要求

如果餐館從供應商購買魚產，供應商必須提供信函，聲明供應商所提供的魚類是依據加州食品的要求進行冷凍以破壞寄生蟲。下文是供應商提供的寄生蟲破壞信函中必須提供的訊息：

1. 餐飲業名稱與地址；
2. 供應商名稱與地址；
3. 冷凍進行寄生蟲破壞並提供給該餐飲業的所有魚的類別；
4. 上文提及的冷凍魚（第 3 點）的精確溫度；
5. 按上文提及的冷凍溫度（第 4 點）進行上文提及的冷凍的魚類（第 3 點）冷凍時間；
6. 供應商處負責寄生蟲破壞操作的人員之聯繫訊息和電話號碼；以及
7. 上文所述聯繫人員（第 6 點）簽名。

*有些魚類無需遵守寄生蟲破壞要求。聯繫魚類保護辦公室代表以了解更多詳細信息。

（壽司）米飯特殊許可申請組成部分列表樣本

- 1) 危害分析關鍵控制點計劃（參閱樣本 1）
- 2) 培訓計劃（參閱樣本 2）
- 3) 食物製備流程圖（參閱樣本 3）
- 4) 成分和配方（參閱樣本 4）

WISMETTAC ASIAN FOODS (USA)

13409 Orlen Drive, Santa Fe Springs, CA 90670-6336
Tel: (562) 802-1900 Fax: (562) 226-1982
www.wismettacus.com


January 01, 2015

SUSHI WITH GUSTO, INC.
508A PENNSYLVANIA AVENUE
GREEN, 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

就符合加州食品法下，以米飯酸化之危害分析關鍵控制點計劃來達致要求之示例本

(壽司) 米飯特殊許可危害分析關鍵控制點計劃處理申請組成部分清單樣本

- 1) 危害分析關鍵控制點計畫 (參閱樣本 1)
- 2) 培訓計畫 (參閱樣本 2)
- 3) 食物製備流程圖 (參閱樣本 3)
- 4) 成分和配方 (參閱樣本 4)
- 5) 日誌示例 (參閱樣本 5)
- 6) 設備製造商的明確說明指引，包括必要的校準方法 (電鍋、溫度計、酸鹼計、酸鹼值測試條 - 參閱樣本 6 附件)
- 7) 符合《加州零售食品法》第 114093 節的消費者諮詢示例 (參閱樣本 7) 以及在必要情況下需就過敏源進行諮詢的注意事項
- 8) 魚類供應商擔保函或室內冷凍溫度日誌。(參閱樣本 8)



就符合加州食品法下，以米飯酸化之危害分析關鍵控制點計劃來達致要求之示例本

這以危害分析關鍵控制點計劃來制備壽司米飯示範本是適用於在三藩市內核準經營的餐飲業設施。這示例本是修改源於德立瓦州衛生及社會服務公共衛生部的原本。申請人依然必需要提交關於申請人操作的詳細資訊。此示例本內提及使用的設備樣本並未受到三藩市公共衛生署的背書（認同或支持），而只是被採納為示例本的使用。

SAMPLE