



**Biểu mẫu Xin Chấp Thuận Kế Hoạch HACCP Cho Quy Trình A-xít Hóa Cơm
Tuân Thủ Theo Các Quy Định Của Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ Tiểu
Bang California**

Ngày _____

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

Kính Gửi Phòng An Toàn Thực Phẩm,

Tôi nộp Kế Hoạch Phân Tích Mối Nguy và Kiểm Soát Điểm Tới Hạn (HACCP) này yêu cầu được phê duyệt miễn trừ áp dụng quy định của Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ Tiểu Bang California, trong đó yêu cầu các loại thực phẩm tiềm ẩn nguy cơ độc hại (PHF) cần phải được bảo quản ở nhiệt độ dưới 41°F. Theo mục 114419, bắt buộc cần có kế hoạch HACCP vì gia vị thực phẩm, ví dụ như giấm được sử dụng như một phương pháp bảo quản thực phẩm hoặc giúp một thực phẩm không trở thành thực phẩm Tiềm Ẩn Nguy Cơ Độc Hại thay vì để tăng hương vị cho thực phẩm.

Tên cơ sở cung cấp thực phẩm (CSCC): _____
Người phụ trách (NPT): _____
Số giấy phép kinh doanh của CSCC: _____
Địa chỉ CSCC: _____
Số điện thoại CSCC: _____

Là Người Đứng Tên Trên Giấy Phép, tôi yêu cầu được phê duyệt cho phép vận hành theo kế hoạch phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn thay vì cơm được giữ nóng hoặc lạnh, do cơm của chúng tôi đã được axit hóa ở mức hoặc xuống dưới 4.1° pH. **[Người yêu cầu phải đính kèm Kế hoạch phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP).]**

Tôi hiểu rằng Quý Phòng sẽ cần 30 ngày làm việc để xử lý yêu cầu này.
Tôi xin chân thành cảm ơn.

Tên CSCC được cấp phép: _____
Địa chỉ: _____
Địa chỉ email: _____
Điện thoại nhà riêng / di động: _____

**Biểu mẫu Xin Chấp Thuận Kế Hoạch HACCP Cho Quy
Trình A-xít Hóa Cơm Tuần Thủ Theo Các Quy Định Của Bộ
Luật Thực Phẩm Bán Lẻ Tiểu Bang California**

Nội dung Kế hoạch phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP)

Theo Mục 114419 Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ Tiểu Bang California, bắt buộc cần có một kế hoạch phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn khi các gia vị hoặc thành phần thực phẩm, như giấm được sử dụng làm cho một thực phẩm không cần qua kiểm soát thời gian/nhiệt độ bảo quản để đảm bảo an toàn (thực phẩm không bắt buộc phải giữ mát để ngăn ngừa vi trùng phát triển) như cơm sushi. Kế hoạch phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn cần chỉ rõ tất cả những quy định sau theo mục 114419 Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ Tiểu Bang California:

Các nội dung cần có trong Kế hoạch HACCP:

- Tên loại thực phẩm TSC có trong menu như cơm và cá; và tên loại vi khuẩn gây bệnh cần quan tâm.
- Biểu đồ chế biến thực phẩm có chỉ định Điểm kiểm soát tới hạn (“CCPs”) với những thông tin sau đây:
 - ❖ Thành phần, nguyên liệu, thiết bị sử dụng trong chế biến thực phẩm nêu trên.
 - ❖ Công thức hoặc cách chế biến thực phẩm an toàn và phương pháp kiểm soát an toàn thực phẩm.
- Cách chế biến hoặc công thức nấu cơm sushi cho Kế hoạch HACCP cần có những thông tin sau:
 - ❖ Loại gạo, (ví dụ “hạt ngắn”).
 - ❖ Độ đặc của giấm, (ví dụ: 4 phần trăm).
- **Phương pháp** nấu cơm bao gồm thời gian và nhiệt độ. Phương pháp pha chế hỗn hợp giấm (ví dụ: giấm, muối và đường). Phương pháp làm nguội cơm, chỉ rõ thời gian và nhiệt độ. Phương pháp trộn cơm và giấm.
- Lập Kế hoạch HACCP. Chỉ ra Điểm kiểm soát tới hạn. Chỉ ra Giới hạn tới hạn (CL).
- **Phương pháp** đo lường và tần suất giám sát Điểm kiểm soát tới hạn (ví dụ: đo độ pH hàng ngày bằng máy đo pH có độ chính xác +/- 0.2 hoặc que thử có độ chính xác +/- 0.5).
- Mô tả **phương thức khắc phục** (ví dụ: nếu độ pH không nhỏ hơn 4.1, cần cho thêm giấm vào cơm sushi và kiểm tra lại, nếu độ pH vẫn không nhỏ hơn 4.1 trong lần kiểm tra thứ hai thì loại bỏ cơm).
- **Chính sách và quy trình** bảo quản cơm sushi cần chỉ rõ thời gian và nhiệt độ bảo quản (ví dụ: bảo quản trong 8 giờ ở nhiệt độ 70 - 80°F). Mô tả **chính sách** đối với cơm sushi tồn đọng sau thời gian bảo quản (ví dụ: loại bỏ cơm tồn sau tám giờ).
- Mô tả **chính sách** lưu trữ sổ sách. Ví dụ: tất cả các sổ sách về Kế hoạch HACCP cho cơm sushi và các tài liệu liên quan cần được giữ tại CSCC trong ít nhất hai năm.
- **Quy trình làm vệ sinh và thủ tục kiểm soát vệ sinh (SSOPs)** bao gồm phương pháp huấn luyện cho nhân viên và quản lý thực phẩm.
- Mẫu khuyến cáo người tiêu dùng và thư từ nhà cung cấp hải sản/cá bảo đảm diệt sạch ký sinh trùng.
- Phương pháp và tần suất mà Người Phụ Trách cần kiểm tra định kỳ về việc nhân viên làm việc với thực phẩm tuân theo các quy trình vận hành chuẩn và giám sát kiểm soát điểm tới hạn.

Biểu mẫu Xin Chấp Thuận Kế Hoạch HACCP Cho Quy Trình A-xít Hóa Cơm Tuần Thủ Theo Các Quy Định Của Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ Tiểu Bang California

MẪU #1 Kế hoạch HACCP cho sushi ép bằng tay/cơm cuộn (cá sống) và cơm sushi

Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn									
Điểm kiểm soát tới hạn (CCPs)	Mối nguy (sinh học, vật lý, hóa học)	Giới hạn tới hạn cho mỗi điểm kiểm soát tới hạn	Giám sát				Phương thức khắc phục	Cách kiểm chứng	Số sách
			Đối tượng	Cách thức	Thời điểm	Người phụ trách			
Đông lạnh cá để diệt ký sinh trùng (trừ cá ngừ)	Sinh học – ký sinh trùng có trong cá sống hoặc tái	Làm đông lạnh ở nhiệt độ -4°F trong bảy ngày	Thời gian và nhiệt độ đông lạnh	Thư bảo đảm từ nhà cung cấp	Hàng năm hoặc trước khi nhà cung cấp mới bắt đầu giao hàng	Quản lý	Nếu không có thư bảo đảm hoặc không có nhật ký theo dõi nhiệt độ; cá sẽ được nấu chín	Thư bảo đảm từ nhà cung cấp/nhật ký theo dõi nhiệt độ	Thư bảo đảm từ nhà cung cấp hiện tại/nhật ký theo dõi nhiệt độ bảo quản cá đông lạnh được giữ trong hai năm
Axit hóa cơm	Sinh học - khuẩn sinh sản vô tính <i>Bacillus cereus</i>	Độ pH của cơm ≤4.1	Độ pH của cơm	Máy đo độ pH/que thử độ pH. Ghi chú độ pH và số lô vào nhật ký theo dõi cơm sushi	Đo độ pH của mỗi lô 15 phút sau khi chế biến	Bếp trưởng	Nếu độ pH lớn hơn 4.2, thêm 1 thìa canh giấm và khuấy đều. Kiểm tra độ pH cho đến khi < 4.2. Xem công thức để tránh sai sót	Quản lý kiểm tra nhật ký theo dõi cơm sushi và thông số pH hàng ngày	Nhật ký theo dõi độ pH và cơm sushi được giữ trong hai năm

**Biểu mẫu Xin Chấp Thuận Kế Hoạch HACCP Cho Quy Trình A-xít Hóa Cơm
Tuần Thủ Theo Các Quy Định Của Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ Tiêu
Bang California**

**MẪU #2 TẬP HUẤN nhân viên về Kế hoạch phân tích mối nguy và kiểm soát điểm
tới hạn (HACCP)**

Quy trình

1. Tất cả nhân viên sẽ được tập huấn về việc sử dụng Kế hoạch HACCP.
2. Tập huấn bao gồm hướng dẫn phát hiện điểm kiểm soát tới hạn, theo dõi điểm kiểm soát tới hạn và các phương thức khắc phục.
3. Nhật ký theo dõi sẽ được sử dụng để giám sát điểm kiểm soát tới hạn trong quá trình chuẩn bị.
4. Nhật ký sẽ có sẵn trong thời gian vận hành cho cấp quản lý giám sát.
5. Tất cả nhân viên sẽ được huấn luyện các kiến thức cơ bản về an toàn thực phẩm bao gồm:
 - a. vệ sinh cá nhân và rửa tay đúng cách.
 - b. Phòng vấn của Ban Sức khỏe Công cộng về sức khỏe nhân viên thực phẩm và Thỏa thuận về hạn chế tiếp xúc với các bệnh từ thực phẩm, dấu hiệu, và/hoặc chuẩn đoán bệnh.
 - c. phương pháp vệ sinh và tiệt trùng.
 - d. cách thức đo nhiệt độ.
 - e. sử dụng que thử độ pH/sử dụng và định chuẩn máy đo độ pH.
6. Nhân viên sẽ được huấn luyện lại hàng năm hoặc khi cần thiết thực hiện phương thức khắc phục.

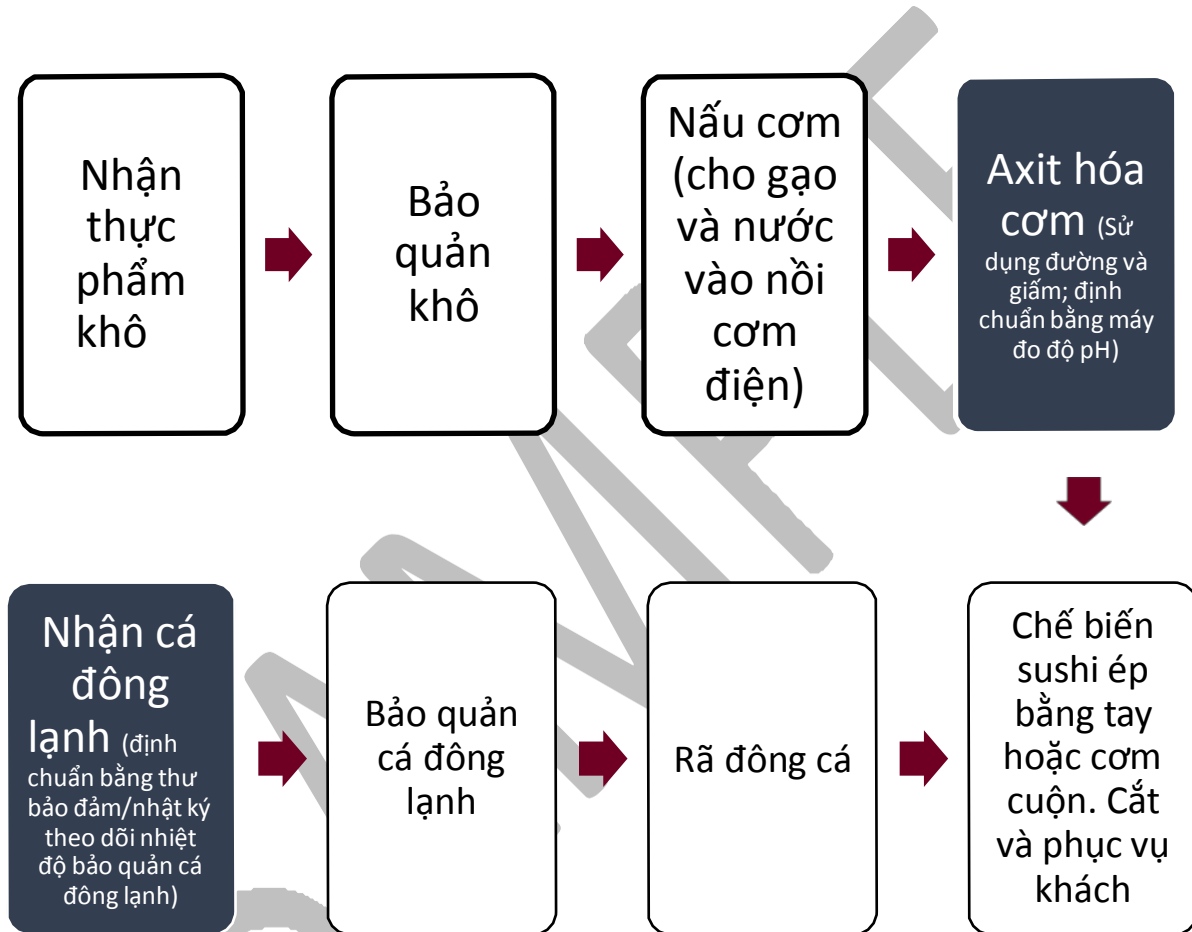
Nhật ký huấn luyện: (Tên nhân viên)	
Loại huấn luyện	Tên huấn luyện viên và ngày huấn luyện

Biểu mẫu Xin Chấp Thuận Kế Hoạch HACCP Cho Quy Trình A-xít Hóa Cơm Tuân Thủ Theo Các Quy Định Của Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ Tiểu Bang California

MẪU #3 Biểu đồ các bước chế biến cơm sushi

Biểu đồ này phân tích Điểm kiểm soát tới hạn (CCPs) trong chuẩn bị hai (2) loại thực phẩm (cơm sushi và cá) là những thực phẩm cần kiểm soát thời gian và nhiệt độ bảo quản để đảm bảo an toàn (“thực phẩm TSC”).

Điểm kiểm soát tới hạn có màu tối.



**Biểu mẫu Xin Chấp Thuận Kế Hoạch HACCP Cho Quy Trình A-xít Hóa Cơm Tuần
Thủ Theo Các Quy Định Của Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ Tiểu Bang California**

MẪU #4 Ví dụ về nguyên liệu và Công thức/Phương pháp

Thành phần:

Gạo cao cấp (hạt ngắn): 7 lbs.
Nước: 8 lbs.
Giấm tinh khiết (chứa 4 phần trăm axit): 15 oz.
Đường: 12 oz.
Muối: 5 oz.

Dụng cụ:

Nồi cơm điện
Máy đo nhiệt độ
Máy đo độ pH
Nhật ký theo dõi
Đồng hồ

Trước khi chế biến:

1. Chuẩn bị sẵn sàng tất cả nguyên liệu và dụng cụ.
2. Đảm bảo nồi cơm điện sạch và có thể sử dụng tốt vì nồi nấu hoặc hỏng có thể chứa vi khuẩn và gây ngộ độc thực phẩm.
3. Cho 7 lbs. gạo vào nồi, và vo gạo bằng cách khuấy gạo trong nước với găng tay sạch ba lần, thêm một ít nước vào nồi sau mỗi lần rửa và loại bỏ chất độc, bụi bẩn nhìn thấy được, và tháo nước.
4. Thêm 8 lbs. nước từ nguồn nước sạch (đã tính cả lượng nước thêm vào trong quá trình vo gạo). Tổng trọng lượng của gạo và nước là 15 lbs.

Chế biến:

5. Cho gạo vào nồi cơm điện nấu chín trong khoảng 30 phút. Gạo sẽ sôi ở nhiệt độ 212°F. Lưu ý không mở vung khi nấu cơm. Khi cơm chín, đèn “keep warm (giữ ấm)” sẽ bật. Lúc này cơm đã được tiệt trùng và mọi vi trùng sinh dưỡng đã được giảm ở mức an toàn. Tuy nhiên, các tế bào vi trùng *Bacillus cereus* vẫn sống.
6. Khi đang nấu cơm, trộn giấm trắng tiệt trùng (chứa 4 phần trăm axit), đường, và muối vào nồi thép không gỉ và đun hỗn hợp này cho đến khi đường chảy ra (ở khoảng 160°F), liên tục khuấy đều, tắt bếp và để sang một bên.
7. Dùng muông lấy cơm ra khỏi nồi và cho vào hộp đựng bằng thép không gỉ hoặc giấy nướng bánh, cần đảm bảo hộp đựng cơm phải sạch và có thể sử dụng tốt. Lớp cơm trong hộp đựng không được dày hơn 2”. Trải cơm đều trong hộp bằng thìa thép không gỉ. Đặt cơm trong hộp to sẽ làm cơm nhanh nguội hơn và dễ trộn cơm với hỗn hợp giấm hơn.
8. Lúc cơm đạt nhiệt độ 80°F, dùng muông xới cơm theo chiều từ phải sang trái để làm tơi cơm. Cần đảm bảo cơm được trộn đều với hỗn hợp giấm sao cho cơm đạt được độ pH hợp lý (ít hơn hoặc bằng 4.1). Thêm 32 oz. hỗn hợp giấm để axit hóa cơm và tạo vị. Có thể thêm hỗn hợp giấm nếu chưa đạt độ pH hợp lý (ít hơn hoặc bằng 4.1). Để nguội ở nhiệt độ phòng (khoảng 30 phút).
9. Kiểm tra độ pH của hỗn hợp cơm bằng máy đo độ pH. Độ pH phải bằng hoặc ít hơn 4.1 để tránh sự phát triển của vi khuẩn *Bacillus Cereus*. Nếu độ pH lớn hơn mức trên, thêm hỗn hợp giấm, làm lại bước 7 và 8, và ghi lại thông số sau khi khắc phục vào nhật ký theo dõi độ pH của cơm sushi. Không cần giữ cơm ở nhiệt độ lạnh, vì cơm đã đạt được độ pH an toàn và không còn là thực phẩm cần kiểm soát thời gian và nhiệt độ bảo quản để đảm bảo an toàn nữa. Đậy kín cơm để cơm không bị khô. Cơm sushi có thể sử dụng trong vòng tám giờ. Sau tám giờ, cần phải loại bỏ cơm thừa.

Điểm kiểm soát tới hạn: Độ pH phải bằng hoặc ít hơn 4.1 để có thể kiểm soát vi khuẩn và điều này cần được tuân thủ nghiêm ngặt. Do đó, bắt buộc phải đảm bảo độ pH bằng hoặc ít hơn 4.1 bằng cách sử dụng máy đo độ pH cho mỗi lô thực phẩm và lưu lại độ pH trong nhật ký chế biến, quản lý nhà hàng sẽ kiểm tra nhật ký hàng tuần.

Biểu mẫu Xin Chấp Thuận Kế Hoạch HACCP Cho Quy Trình A-xít Hóa Cơm Tuân Thủ Theo Các Quy Định Của Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ Tiểu Bang California

Phương pháp kiểm tra độ pH:

1. Axit hóa cơm ngay khi cơm chín. Sau đó, cơm được để ngấm trong ít nhất 30 phút trước khi kiểm tra độ pH.
2. Lấy một ít cơm ở năm góc khác nhau trong hộp đựng – (bốn góc và ở giữa). Lượng cơm bằng khoảng 59 ml hoặc bằng quả bóng chơi golf hoặc bằng củ khoai tây cỡ nhỏ.
3. Đặt lượng cơm trên vào một cái cốc sạch.
4. Cho khoảng 59 ml nước tinh khiết vào cốc đựng cơm ở bước 3. Nước cần ở nhiệt độ phòng (khoảng 77°F). Cốc sẽ chứa ½ nước và ½ cơm.
5. Trộn cơm và nước trong cốc bằng thìa trong khoảng 10 giây. Để hỗn hợp ngấm trong khoảng 10 giây nữa.
6. Nghiêng nhẹ cốc để nước tách khỏi cơm.
7. Cho đầu đo của máy đo pH vào phần nước để đo độ pH, lưu ý không chạm vào cơm. Ghi lại độ pH vào nhật ký. Độ pH mục tiêu là bằng hoặc dưới 4.1.
8. Nếu cơm có độ pH lớn hơn 4.1, tiến hành axit hóa lại cho đến khi đạt pH 4.1 hoặc thấp hơn.
9. Nhật ký cần được kiểm tra, ký và ghi ngày cho mỗi lô cơm.

Lưu ý: Máy đo độ pH là bắt buộc (hoặc que thử độ pH thiên về thử axit). Máy đo độ pH cần được định chuẩn ít nhất một tuần một lần và ghi chép lại. Cuối cùng, đặt máy vào dung dịch đệm. Dung dịch đệm cần được điều chỉnh tới một độ pH nhất định để có thể lấy số liệu chính xác. Chú ý đọc thông số kỹ thuật của nhà sản xuất máy để có cách đo chính xác.

Cách chế biến sushui ép bằng tay hoặc cơm cuộn:

Nguyên liệu:

Gạo sushi
Cá
Các nguyên liệu khác
Miếng rong biển
Nước

Dụng cụ:

Màng bọc thực phẩm
Mành tre
Bát con

Tất cả các đầu bếp khi chuẩn bị sushi cần đeo găng tay. Mành tre và mành ny-lông được phủ bằng màng bọc thực phẩm, và màng bọc thực phẩm được thay sau mỗi bốn giờ sử dụng liên tục cho nhiều loại sushi khác nhau. Các miếng mành được rửa sạch và tẩy trùng hàng ngày. Các bề mặt sử dụng để thái thực phẩm phải được rửa sạch để tránh nhiễm bẩn chéo.

Cá đạt tiêu chuẩn được bảo quản trong tủ đông. Khi chế biến, bỏ cá ra khỏi tủ đông và cho vào buồng làm mát (nhiệt độ ≤41°F) để rã đông. Khi rã đông hoàn toàn, mở túi đựng cá và đặt cá vào hộp đựng sushi (nhiệt độ ≤41°F), bọc cá bằng ny-lông để tránh nhiễm bẩn.

Điểm kiểm soát tới hạn: Làm đông cá ở nhiệt độ -4°F hoặc thấp hơn trong bảy ngày theo đúng quy định về diệt ký sinh trùng.

Khi khách hàng gọi món, đầu bếp sẽ lấy cá ra khỏi hộp đựng sushi, cắt thành miếng và kết hợp với cơm sushi đã chuẩn bị trước đó. Tất cả cá thừa trong hộp đựng sushi phải được loại bỏ trong vòng hai ngày. Lượng cơm sushi thừa cũng phải được loại bỏ trong vòng tám giờ. Tất cả dao, thớt, mành tre và hộp đựng phải được rửa, tráng sạch và tiệt trùng để đảm bảo vệ sinh cho mỗi lần khách hàng gọi món.

Biểu mẫu Xin Chấp Thuận Kế Hoạch HACCP Cho Quy Trình A-xít Hóa Cơm Tuân Thủ Theo Các Quy Định Của Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ Tiểu Bang California

MẪU #5 Các mẫu nhật ký Nhật ký theo dõi cơm sushi

Tần suất theo dõi - Tất cả các lô
Quản lý kiểm tra mỗi tuần một lần.
Giữ nhật ký trong hai năm.

Ngày	Thời gian	Lô #	pH	Nhận xét/ Phương thức khắc phục	Chữ ký người theo dõi

Biểu mẫu Xin Chấp Thuận Kế Hoạch HACCP Cho Quy Trình A-xít Hóa Cơm Tuân Thủ Theo Các Quy Định Của Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ Tiểu Bang California

Nhật ký theo dõi độ pH

Tần suất theo dõi – HÀNG TUẦN

Ngày	pH 4 (đánh dấu tích vào ô dưới đây)	pH 7 (đánh dấu tích vào ô dưới đây)	pH 10 (đánh dấu tích vào ô dưới đây)	Chữ ký người theo dõi

Biểu mẫu Xin Chấp Thuận Kế Hoạch HACCP Cho Quy Trình A-xít Hóa Cơm Tuân Thủ Theo Các Quy Định Của Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ Tiểu Bang California

Nhật ký bảo quản cá đông lạnh

Để diệt ký sinh trùng cần giữ nhiệt độ bảo quản ở -4°F trong ít nhất bảy ngày.

Loại cá	Thứ	Ngày	Nhiệt độ (độ F)	Chữ ký người theo dõi
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			

Biểu mẫu Xin Chấp Thuận Kế Hoạch HACCP Cho Quy Trình A-xít Hóa Cơm Tuân Thủ Theo Các Quy Định Của Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ Tiểu Bang California

MẪU #6 Mẫu thông số kỹ thuật của nhà sản xuất

Thông số kỹ thuật nồi cơm điện

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.

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 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/cm0

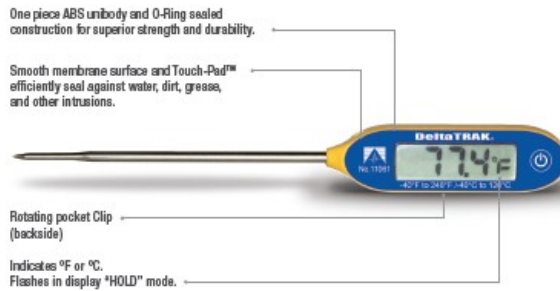
Biểu mẫu Xin Chấp Thuận Kế Hoạch HACCP Cho Quy Trình A-xít Hóa Cơm Tuân Thủ Theo Các Quy Định Của Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ Tiểu Bang California

Thông số kỹ thuật nhiệt kế số

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



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
CE

SS0010 13K1



Biểu mẫu Xin Chấp Thuận Kế Hoạch HACCP Cho Quy Trình A-xít Hóa Cơm Tuân Thủ Theo Các Quy Định Của Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ Tiểu Bang California

Thông số kỹ thuật máy đo độ pH meter



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!

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:
6 1/4" L x 1 5/8" W x 1 1/8" 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



Biểu mẫu Xin Chấp Thuận Kế Hoạch HACCP Cho Quy Trình A-xít Hóa Cơm Tuần Thủ Theo Các Quy Định Của Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ Tiểu Bang California

Thông số kỹ thuật que thử độ pH khoảng từ 0.0-6.0 pH

MICRO ESSENTIAL LABORATORY Welcome, Guest. Sign In Your Account Customer Service QuickOrder Entry Search We Ship Internationally McAfee SECURE

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

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.

Biểu mẫu Xin Chấp Thuận Kế Hoạch HACCP Cho Quy Trình A-xít Hóa Cơm Tuân Thủ Theo Các Quy Định Của Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ Tiểu Bang California

MẪU #7 Khuyến cáo người tiêu dùng theo quy định tại mục 114093 Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ Tiểu Bang California

*Lưu ý phần thông tin và phần cảnh báo



***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.

MẪU #8 Thư bảo đảm đã diệt ký sinh trùng cho cá sống/tái

Nếu nhà hàng mua cá từ một nhà cung cấp, nhà hàng cần có thư bảo đảm từ nhà cung cấp rằng cá* của họ đã được diệt ký sinh trùng bằng phương pháp đông lạnh theo đúng yêu cầu của Điều 3-402.11 Luật Thực phẩm. Dưới đây là các thông tin cần có trong thư bảo đảm của nhà cung cấp:

1. Tên và địa chỉ nhà hàng;
2. Tên và địa chỉ nhà cung cấp;
3. Các loại cá đã được làm đông để diệt ký sinh trùng và cung cấp cho nhà hàng;
4. Nhiệt độ đông lạnh chính xác của các loại cá trong mục 3;
5. Thời gian bảo quản đông lạnh các loại cá trong mục 3 với nhiệt độ ở mục 4;
6. Tên và số điện thoại của người phụ trách ký sinh trùng làm việc cho nhà cung cấp;
7. Chữ ký của người ở mục 6.

*Có một số loại cá là ngoại lệ của quy định diệt ký sinh trùng này. Vui lòng liên lạc với Phòng An toàn Thực phẩm để biết thêm thông tin chi tiết.

WISMETTAC ASIAN FOODS (USA)

13409 Ordens Drive, Santa Fe Springs, CA 90670-6336
Tel: (562) 822-1900 Fax: (562) 225-1462
www.wismettacus.com

January 01, 2015

SUNSHI WILH GUSTAU, 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

Biểu mẫu Xin Chấp Thuận Kế Hoạch HACCP Cho Quy Trình A-xít Hóa Cơm Tuân Thủ Theo Các Quy Định Của Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ Tiểu Bang California

MẪU Danh sách các tài liệu cần có cho đơn xin phê duyệt kế hoạch phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn cho cơm (sushi)

- 1) Kế hoạch phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn (Xem Mẫu #1)
- 2) Kế hoạch tập huấn (Xem Mẫu #2)
- 3) Biểu đồ các bước chế biến thực phẩm (Xem Mẫu #3)
- 4) Thành phần và công thức chế biến (Xem Mẫu #4)
- 5) Các mẫu nhật ký (Xem Mẫu #5)
- 6) Thông số kỹ thuật của nhà sản xuất cho các thiết bị, bao gồm phương pháp đọc thông số, nếu cần thiết (cho nồi cơm điện, nhiệt kế, máy đo độ pH, que thử độ pH - - Xem Mẫu #6)
- 7) Mẫu khuyến cáo người tiêu dùng theo mục 114093 Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ Tiểu Bang California (Xem Mẫu #7) và lưu ý phải có khuyến cáo đối với các thực phẩm có khả năng gây dị ứng cho người tiêu dùng
- 8) Thư bảo đảm của nhà cung cấp cá hoặc nhật ký theo dõi nhiệt độ bảo quản lạnh của nhà hàng. (Xem Mẫu #8)

Biểu mẫu Xin Chấp Thuận Kế Hoạch HACCP Cho Quy Trình A-xít Hóa Cơm Tuân Thủ Theo Các Quy Định Của Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ Tiểu Bang California

Đây là mẫu dùng để chuẩn bị kế hoạch phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn cho cơm sushi của một cơ sở cung cấp thực phẩm được phép hoạt động tại San Francisco. Các mẫu trên lấy từ các kế hoạch đã được chấp thuận, nhưng cần được điều chỉnh cho phù hợp với hoạt động kinh doanh của người nộp đơn. Các dụng cụ sử dụng trong mẫu này không được Sở Sức Khỏe Công Cộng San Francisco bảo trợ và chỉ có vai trò là ví dụ minh họa.

SAMPLE