



초밥용 밥과 같은 안전을 위한 시간/온도 관리(TCS) 식품은 식로초 충분히 산성화되어 병원성 미생물의 증식을 억제할 수 있습니다. 적절하게 산성화되지 않고 온도 관리가 되지 않은 초밥용 밥은 병원성 박테리아, 특히나 세레우스균과 황색포도상구균의 증식을 도울 수 있습니다.

대부분의 박테리아는 pH 4.2 이하로 적절하게 산성화된 식품에서는 독소를 만들어내지 않습니다. pH 4.2 이하로 적절하게 산성화된 초밥용 밥은 최대 12 시간까지 온도 조절을 하지 않아도 됩니다. 식품 안전을 보장하기 위해 산성화를 택한 식품 제공 시설은 승인받은 HACCP Plan 을 따르고 스노호미시 카운티 보건부(Snohomish County Health Department)의 변동허가서를 받아야 합니다.

산성화된 초밥용 밥 사용 시 식품 안전 보장 방법

해당 시설은 산성화된 밥의 pH 관리를 위한 자체 식품 위해 요소 중점 관리 기준 계획(Hazard Analysis Critical Control Points Plan, HACCP Plan)을 개발해야 합니다. HACCP Plan 개발 방법에 관한 더 자세한 정보는 다음 페이지에서 확인할 수 있습니다.



변동허가서를 포함한 HACCP 검토는 완전한 Plan

*Review 절차와 계획 제출 시 보건부에 **\$2,100**의 신청 수수료를 내야 합니다.*

스노호미시 카운티 내 승인받은 모든 HACCP Plan 에서는 산성화된 밥을 검사하는 보정된 pH 측정기가 있어야 합니다.

정기 검사에서 보인 승인받은 HACCP Plan 을 준수하지 않을 시에는 향후에 승인받은 해당 변동허가서가 철회될 수도 있습니다. 초밥용 밥 HACCP Plan 의 대안은 서비스 기간 중 시간 제어(TAC)를 적용해 보관하는 방법입니다.

검토용으로 제출하는 HACCP Plan 은 WAC 246-215-08215 를 준수하는 필수 정보를 담고 있어야 합니다. 신청서, 검토 수수료와 함께 아래 체크리스트의 모든 항목을 제출해야 합니다. 해당 항목은 밥을 TCS 를 적용하지 않고 실온에서 최대 12 시간 동안 보관하기 위한 모든 요건을 만족하는지 보장하기 위해 주의 깊게 검토합니다.

초밥용 밥 HACCP 계획 체크리스트

- _____ 수령, 보관, 준비를 포함한 운영상의 단계
- _____ 쌀 종류(예: 단립품종), 초의 농도를 포함한 레시피/조리법(예: 5%)
- _____ 시간, 온도를 포함한 밥 조리 방법
- _____ 초 배합 준비 방법(예: 초, 소금, 설탕)
- _____ 시간, 온도를 명시한 조리된 밥의 냉각 방법
- _____ 밥과 초 배합 방법
- _____ 중점 관리 기준 확인(초 추가 및 쌀 식히기)
- _____ 임계 한계 확인(목표 pH 는 4.2 이하이며 임계 한계인 4.2 이상에 도달하지 않아야 함)
- _____ 중점 관리 기준의 측정 방법 및 모니터링 빈도(예: 0.2~0.3 정확도의 pH 측정기로 매일 pH 측정)
- _____ 정정 조치 설명(예: 만약 pH 가 4.2 이상이라면, 밥에 초를 더 넣어 다시 검사하고 pH 검사 결과가 다시 4.2 이상이라면 밥을 폐기함)
- _____ 밥 보관과 관련한 방침 및 절차는 보관 시간 제시 필수(예: 밥통에서 12 시간)
- _____ 보관 시간 이후 남은 초밥용 밥 관련 방침 설명(예: 12 시간이 지나고 남은 스시용 밥은 폐기)
- _____ 기록관리 방침 설명(예: 초밥용 밥 HACCP 계획과 관련한 모든 문서 최소 2 년 이상 보관)

위에 요약한 모든 체크리스트 항목은 신청서와 변동허가서 요청 양식, 스노호미시 카운티 보건부의 검토와 승인을 위한 \$2,100 와 함께 제출해야 합니다. 계획서는 온라인([Starting a Food Business | Snohomish County Health Department, WA](#))으로 제출할 수 있습니다. 계획서는 식품 안전 프로그램(Food Safety Program)이 해당 운영자에게 승인서를 발송하고 계획 이행을 검증하는 운영 전 조사와 테스트가 규정을 준수하기 전까지는 시행할 수 없습니다.