

ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਸੁਸ਼ੀ ਚੋਲਾਂ ਦਾ ਤੇਜ਼ਾਬੀਕਰਨ ਮਨਜ਼ੂਰਸ਼ੁਦਾ HACCP ਯੋਜਨਾ ਅਤੇ ਵਿਭਿੰਨਤਾ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ



ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ, ਭੋਜਨ ਜੋ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਸਮਾਂ/ਤਾਪਮਾਨ ਕੰਟਰੋਲ (TCS) ਅਧੀਨ ਹੈ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਸੁਸ਼ੀ ਚੋਲ, ਨੂੰ ਜਰਾਸੀਮ ਸੂਖਮ ਜੀਵਾਣੂਆਂ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਲਈ ਸਿਰਕੇ ਨਾਲ ਕਾਫੀ ਤੇਜ਼ਾਬੀ ਬਣਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਸੁਸ਼ੀ ਚੋਲ ਜੋ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਤੇਜ਼ਾਬੀ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ ਅਤੇ ਤਾਪਮਾਨ ਕੰਟਰੋਲ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਰੱਖੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਉਹ ਜਰਾਸੀਮ ਬੈਕਟੀਰੀਆ, ਖਾਸ ਕਰਕੇ ਬੈਸੀਲਸ ਸੇਰੀਅਸ ਅਤੇ ਸਟੈਫੀਲੋਕੋਕਸ ਐਰੀਅਸ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਲਈ ਸਹਾਇਤਾ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਬਹੁਤੇ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਅਜਿਹੇ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਜ਼ਹਿਰੀਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦਾ ਵਾਧਾ ਜਾਂ ਪੈਦਾ ਨਹੀਂ ਕਰਦੇ ਹਨ ਜਿਸਦਾ 4.2 ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਘੱਟ ਦੇ pH ਤੱਕ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਤੇਜ਼ਾਬੀਕਰਨ ਕੀਤਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਸੁਸ਼ੀ ਚੋਲ ਜਿਸਦਾ 4.2 ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਘੱਟ ਦੇ pH ਤੱਕ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਤੇਜ਼ਾਬੀਕਰਨ ਕੀਤਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ 12 ਘੰਟਿਆਂ ਤੱਕ ਤਾਪਮਾਨ ਕੰਟਰੋਲ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਭੋਜਨ ਅਦਾਰੇ ਜੋ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਤੇਜ਼ਾਬੀਕਰਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਦੀ ਚੋਣ ਕਰਦੇ ਹਨ, ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਇੱਕ ਪ੍ਰਵਾਨਿਤ HACCP ਯੋਜਨਾ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਅਤੇ Snohomish County Health Department ਤੋਂ ਇੱਕ ਵਿਭਿੰਨਤਾ ਸੰਬੰਧੀ ਪ੍ਰਵਾਨਗੀ ਵੀ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

ਤੇਜ਼ਾਬੀਕਰਨ ਕੀਤੇ ਸੁਸ਼ੀ ਚੋਲ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਸਮੇਂ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ:

ਸਹੂਲਤ ਨੂੰ ਆਪਣੇ ਤੇਜ਼ਾਬੀਕਰਨ ਕੀਤੇ ਚੋਲਾਂ ਦੇ pH ਨੂੰ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰਨ ਲਈ ਆਪਣੇ Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) ਯੋਜਨਾ ਨੂੰ ਵਿਕਸਤ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਆਪਣੀ HACCP ਯੋਜਨਾ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਵਿਕਸਿਤ ਕਰਨਾ ਹੈ ਇਸ ਬਾਰੇ ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਅਗਲੇ ਪੰਨੇ 'ਤੇ ਮਿਲ ਸਕਦੀ ਹੈ।



ਵਿਭਿੰਨਤਾ ਦੇ ਨਾਲ HACCP ਸਮੀਖਿਆਵਾਂ ਲਈ ਇੱਕ ਪੂਰੀ ਯੋਜਨਾ ਸਮੀਖਿਆ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰਵਾਉਣ ਸਮੇਂ ਸਿਹਤ ਵਿਭਾਗ ਨੂੰ \$2,100 ਦੀ ਬਕਾਇਆ ਅਰਜ਼ੀ ਸੰਬੰਧੀ ਫੀਸ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

Snohomish County ਵਿੱਚ ਕਿਸੇ ਵੀ ਪ੍ਰਵਾਨਿਤ HACCP ਯੋਜਨਾਵਾਂ ਲਈ ਤੇਜ਼ਾਬੀਕਰਨ ਕੀਤੇ ਚੋਲ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰਨ ਲਈ ਇੱਕ ਕੈਲੀਬਰੇਟਡ pH ਮੀਟਰ ਦੀ ਲੋੜ ਹੋਵੇਗੀ।

ਰੁਟੀਨ ਜਾਂਚਾਂ ਦੌਰਾਨ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਪ੍ਰਵਾਨਿਤ HACCP ਯੋਜਨਾ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਅਸਫਲ ਹੋਣ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਭਵਿੱਖ ਵਿੱਚ ਇਸ ਪ੍ਰਵਾਨਿਤ ਪਰਿਵਰਤਨ ਨੂੰ ਰੱਦ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਸੁਸ਼ੀ ਚੋਲ ਲਈ ਇਸ HACCP ਯੋਜਨਾ ਦੀ ਵਿਕਲਪ ਸੇਵਾ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਇਸਨੂੰ ਕੰਟਰੋਲ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਦਾ ਸਮਾਂ (TAC) ਦੇ ਅਧੀਨ ਰੱਖਣਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।

ਸਮੀਖਿਆ ਲਈ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕੀਤੀ ਗਈ HACCP ਯੋਜਨਾ ਵਿੱਚ WAC 246-215-08215 ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਕੁਝ ਲੋੜੀਂਦੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਹੋਣੀ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਨਿਮਲਿਖਤ ਚੈੱਕਲਿਸਟ 'ਤੇ ਸਾਰੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਤੁਹਾਡੇ ਐਪਲੀਕੇਸ਼ਨ ਪੇਜ ਅਤੇ ਸਮੀਖਿਆ ਫੀਸ ਦੇ ਨਾਲ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਇਹਨਾਂ ਵਸਤੂਆਂ ਦੀ ਧਿਆਨ ਨਾਲ ਸਮੀਖਿਆ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ ਤਾਂ ਜੋ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਇਆ ਜਾ ਸਕੇ ਕਿ ਇਹ ਚੌਲਾਂ ਨੂੰ ਗੈਰ- TCS ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਵਿੱਚੋਂ ਲੰਘਣ ਲਈ ਸਾਰੀਆਂ ਲੋੜਾਂ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰਦੇ ਹੋਣ ਤਾਂ ਜੋ ਇਸ ਨੂੰ ਕਮਰੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ 12 ਘੰਟਿਆਂ ਤੱਕ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੋਵੇ।

ਸੁਸ਼ੀ ਚੌਲ HACCP ਯੋਜਨਾ ਦੀ ਜਾਂਚ ਚੈੱਕਲਿਸਟ:

- _____ ਸੰਚਾਲਨ ਸੰਬੰਧੀ ਕਦਮ, ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ, ਸਟੋਰੇਜ ਕਰਨ ਅਤੇ ਤਿਆਰੀ ਕਰਨ ਸਮੇਤ।
- _____ ਇੱਕ ਰੈਸਪੀ/ਫਾਰਮੂਲੇਸ਼ਨ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਚੌਲਾਂ ਦੀ ਕਿਸਮ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਛੋਟੇ ਦਾਣੇ) ਅਤੇ ਸਿਰਕੇ ਦਾ ਗਾੜ੍ਹਾਪਣ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ। (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, 5%)
- _____ ਸਮਾਂ ਅਤੇ ਤਾਪਮਾਨ ਸਮੇਤ ਚੌਲ ਪਕਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗ।
- _____ ਸਿਰਕੇ ਦੇ ਮਿਸ਼ਰਣ ਨੂੰ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦੇ ਤਰੀਕੇ। (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਸਿਰਕਾ, ਨਮਕ ਅਤੇ ਖੰਡ)
- _____ ਪਕਾਏ ਹੋਏ ਚੌਲਾਂ ਨੂੰ ਠੰਡਾ ਕਰਨ ਦਾ ਤਰੀਕਾ ਜੋ ਸਮਾਂ ਅਤੇ ਤਾਪਮਾਨ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ।
- _____ ਚੌਲਾਂ ਅਤੇ ਸਿਰਕੇ ਦੇ ਘੋਲ ਨੂੰ ਮਿਲਾਉਣ ਦਾ ਤਰੀਕਾ।
- _____ ਨਾਜ਼ੁਕ ਕੰਟਰੋਲ ਪੁਆਇੰਟਾਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰੋ (ਸਿਰਕੇ ਨੂੰ ਮਿਲਾਉਣਾ ਅਤੇ ਚੌਲਾਂ ਨੂੰ ਠੰਡਾ ਕਰਨਾ)।
- _____ ਆਪਣੀਆਂ ਨਾਜ਼ੁਕ ਸੀਮਾਵਾਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰੋ (ਟਾਰਗੇਟ pH ≤ 4.2 ਹੈ ਅਤੇ ਨਾਜ਼ੁਕ ਸੀਮਾਵਾਂ > 4.2 ਤੱਕ ਨਹੀਂ ਪਹੁੰਚਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ)।
- _____ ਮਾਪਣ ਦੀਆਂ ਵਿਧੀਆਂ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਨਾਜ਼ੁਕ ਕੰਟਰੋਲ ਪੁਆਇੰਟਾਂ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰਨ ਦੀ ਬਾਰੰਬਾਰਤਾ। (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, 0.2-0.3 ਤੱਕ ਸਟੀਕ pH ਮੀਟਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ pH ਨੂੰ ਰੋਜ਼ਾਨਾ ਮਾਪਣਾ)
- _____ ਆਪਣੀ ਸੁਧਾਰਾਤਮਕ ਕਾਰਵਾਈ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ। (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਜੇ pH 4.2 ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਤਾਂ ਚੌਲਾਂ ਵਿੱਚ ਹੋਰ ਸਿਰਕਾ ਮਿਲਾਇਆ ਜਾਵੇਗਾ ਅਤੇ ਦੁਬਾਰਾ ਟੈਸਟ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ, ਜੇ pH ਟੈਸਟ ਦਾ ਨਤੀਜਾ ਦੁਬਾਰਾ 4.2 ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ ਆਉਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਚੌਲਾਂ ਨੂੰ ਰੱਦ ਕਰ ਦਿੱਤਾ ਜਾਵੇਗਾ)
- _____ ਸੁਸ਼ੀ ਚੌਲਾਂ ਦੀ ਸਟੋਰੇਜ ਸੰਬੰਧੀ ਨੀਤੀ ਅਤੇ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਚੌਲਾਂ ਹੋਲਡ ਕਰਕੇ ਰੱਖਣ ਦਾ ਸਮਾਂ ਦਰਸਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, 12 ਘੰਟੇ ਚੌਲਾਂ ਨੂੰ ਵਾਰਮਰ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ)
- _____ ਹੋਲਡ ਕਰਕੇ ਰੱਖਣ ਸਮੇਂ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਬਾਕੀ ਬਚੇ ਸੁਸ਼ੀ ਚੌਲਾਂ ਬਾਰੇ ਨੀਤੀ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ। (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, 12 ਘੰਟਿਆਂ ਬਾਅਦ ਬਚੇ ਹੋਏ ਸੁਸ਼ੀ ਚੌਲਾਂ ਨੂੰ ਰੱਦ ਕਰ ਦਿਓ)
- _____ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣ ਸੰਬੰਧੀ ਨੀਤੀ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ। (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ: ਘੰਟੇ-ਘੰਟੇ 2 ਸਾਲਾਂ ਲਈ ਸਾਰੇ ਸੁਸ਼ੀ ਚੌਲ HACCP ਯੋਜਨਾ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਤ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ਾਂ ਦਾ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣ ਸੰਬੰਧੀ)

ਉਪਰ ਦੱਸੀਆਂ ਗਈਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਚੈੱਕਲਿਸਟ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਨੂੰ ਸਮੀਖਿਆ ਅਤੇ ਪ੍ਰਵਾਨਗੀ ਲਈ Snohomish County Health Department ਨੂੰ \$2,100 ਦੇ ਭੁਗਤਾਨ ਦੇ ਨਾਲ, ਇੱਕ ਐਪਲੀਕੇਸ਼ਨ ਪੇਜ ਅਤੇ ਵਿਭਿੰਨਤਾ ਸੰਬੰਧੀ ਬੋਨਤੀ ਫਾਰਮ ਦੇ ਨਾਲ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰਵਾਉਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। [ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਸੰਬੰਧੀ | Snohomish County Health Department, WA](#) 'ਤੇ ਯੋਜਨਾ ਫਾਰਮ ਆਨਲਾਈਨ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰਵਾਏ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ | ਇਹ ਯੋਜਨਾ ਉਦੋਂ ਤੱਕ ਲਾਗੂ ਨਹੀਂ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ ਜਦੋਂ ਤੱਕ Food Safety Program ਦੁਆਰਾ ਓਪਰੇਟਰ ਨੂੰ ਇੱਕ ਪ੍ਰਵਾਨਗੀ ਪੱਤਰ ਨਹੀਂ ਭੇਜਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਯੋਜਨਾ ਲਾਗੂ ਕਰਨ ਅਤੇ ਟੈਸਟਿੰਗ ਦੀ ਪੁਸ਼ਟੀ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਇੱਕ ਪੂਰਵ ਸੰਚਾਲਨ ਜਾਂਚ ਨਹੀਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ।