



อาหารพร้อมทานที่ต้องควบคุมเวลา/อุณหภูมิเพื่อความปลอดภัย (TCS) เช่น ข้าวซูชิ สามารถทำให้เป็นกรดได้ด้วยน้ำส้มสายชูเพื่อขยับช่วงการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ก่อโรค ข้าวซูชิที่ไม่ได้รับการปรับกรดอย่างเหมาะสมและวางไว้ในที่ที่ไม่มีการควบคุมอุณหภูมิอาจทำให้เกิดการเติบโตของแบคทีเรียก่อโรค โดยเฉพาะอย่างยิ่ง *Bacillus Cereus* และ *Staphylococcus Aureus*

แบคทีเรียส่วนใหญ่จะไม่เติบโตหรือก่อสารพิษในอาหารที่ได้รับการปรับกรดอย่างเหมาะสมให้มีค่า pH ไม่เกิน 4.2 ข้าวซูชิที่ได้รับการปรับกรดอย่างเหมาะสมให้มีค่า pH ไม่เกิน 4.2 สามารถอยู่นอกการควบคุมอุณหภูมิได้สูงสุด 12 ชั่วโมง สถานประกอบการด้านอาหารที่เลือกใช้การปรับกรดเพื่อความปลอดภัยของอาหารจะต้องปฏิบัติตามแผนงาน HACCP ที่ได้รับการอนุมัติและได้รับความแปรปรวนจากกรมอนามัยแห่งสโนโฮมิชเคาท์ตี้

### เพื่อความปลอดภัยของอาหารขณะใช้ข้าวซูชิที่ได้รับการปรับกรด

สถานประกอบการจะต้องจัดทำแผนการวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมจุดวิกฤติ (Hazard Analysis Critical Control Points: HACCP) ของตนเองเพื่อควบคุมค่า pH ของข้าวที่ได้รับการปรับกรด สามารถดูข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการจัดทำแผน HACCP ได้ในหน้าถัดไป

#### การตรวจสอบ HACCP

กับความแปรปรวนที่กำหนดให้มีขั้นตอนการตรวจสอบแผนทั้งหมดและต้องชำระค่าธรรมเนียม \$2,100 แก่กรมอนามัยฯ ตอนยื่นคำขอ



จำเป็นต้องมีเครื่องวัดค่า pH ที่ผ่านการสอบเทียบมาแล้วเรียบร้อยเพื่อใช้ในการทดสอบข้าวที่ได้รับการปรับกรดสำหรับแผน HACCP ในสโนโฮมิชเคาท์ตี้

#### การไม่ปฏิบัติตามแผน HACCP

ที่ได้รับการอนุมัติซึ่งมีการสาธิตให้ดูแล้วในการตรวจสอบตามปกติอาจส่งผลให้เกิดการเพิกถอนความแปรปรวนที่ได้รับการอนุมัติแล้วได้ในอนาคต หากไม่ใช้แผน HACCP นี้สำหรับข้าวซูชิก็สามารถใช้วิธีการเก็บบรรจุไว้ภายใต้การควบคุมเวลา (Time as a Control: TAC) ในระหว่างให้บริการ

แผน HACCP ที่ส่งเพื่อให้ตรวจสอบนั้นจะต้องมีข้อมูลตามที่กำหนดใน WAC 246-215-08215

ควรส่งทุกข้อในรายการตรวจสอบด้านล่างพร้อมหน้าคำขอและค่าธรรมเนียมการตรวจสอบ ข้อต่างๆ

ต่อไปนี้จะได้รับการตรวจสอบอย่างละเอียดเพื่อให้มั่นใจว่าเป็นไปตามข้อกำหนดทั้งหมดเพื่อให้เห็นว่าข้าวที่ไม่ได้มีการควบคุมเวลาและอุณหภูมิ  
เพื่อจะได้นำไปเก็บบรรจุที่อุณหภูมิห้องนานสูงสุด 12 ชั่วโมง

**รายการตรวจสอบแผน HACCP สำหรับข้าวซูชิ**

\_\_\_ มีขั้นตอนการปฏิบัติงานประกอบด้วย รับ จัดเก็บ เตรียม

\_\_\_ คำรับ/สูตร ประกอบด้วยประเภทของอาหาร (เช่น ข้าวเมล็ดสั้น) และความเข้มข้นของน้ำส้มสายชู (เช่น 5%)

\_\_\_ วิธีการปรุงข้าว รวมถึงเวลาและอุณหภูมิ

\_\_\_ วิธีการเตรียมส่วนผสมน้ำส้มสายชู (เช่น น้ำส้มสายชู เกลือ และน้ำตาล)

\_\_\_ วิธีการทำให้ข้าวที่ปรุงสุกแล้วเย็น โดยระบุเวลาและอุณหภูมิ

\_\_\_ วิธีการผสมข้าวกับสารละลายยีสต์

\_\_\_ ระบุจุดควบคุมวิกฤติ (การเติมน้ำส้มสายชูและการทำให้ข้าวเย็น)

\_\_\_ ระบุขอบเขตวิกฤติ (ค่า pH เป้าหมายคือ  $\leq 4.2$  และต้องไม่ถึงขอบเขตวิกฤติ  $\geq 4.2$ )

\_\_\_ วิธีการวัดค่าและความถี่ในการตรวจสอบจุดควบคุมวิกฤติ (เช่น วัดค่า pH ทุกวัน โดยใช้เครื่องวัดค่า pH ที่มีความแม่นยำ 0.2-0.3)

\_\_\_ อธิบายวิธีการดำเนินการแก้ไข (เช่น หากค่า pH สูงกว่า 4.2 ให้ทำการเติมน้ำส้มสายชูลงในข้าวและทำการทดสอบซ้ำ หากผลการทดสอบค่า pH ยังคงสูงกว่า 4.2  
อีก ให้ทิ้งข้าวไปเสีย)

\_\_\_ นโยบายและขั้นตอนเกี่ยวกับการจัดเก็บข้าวซูชิควรระบุเวลาในการคงอุณหภูมิ (เช่น 12 ชั่วโมงในหม้อข้าวเก็บอุณหภูมิ)

\_\_\_ ระบุนโยบายเกี่ยวกับข้าวซูชิเหลือค้างโดยทำตามขั้นตอนการคงอุณหภูมิ (เช่น ทิ้งข้าวซูชิที่เหลือหลัง 12 ชั่วโมง)

\_\_\_ ระบุนโยบายเกี่ยวกับการเก็บบันทึก (ตัวอย่างเช่น เก็บบันทึกเอกสารเกี่ยวกับแผน HACCP สำหรับข้าวซูชิเป็นเวลาอย่างน้อย 2 ปี)

ทุกข้อในรายการตรวจสอบข้างต้นจะต้องส่งพร้อมหน้าคำขอและแบบคำร้องความแปรปรวน โดยต้องชำระเงิน \$2,100

ให้แก่กรมอนามัยแห่งโน โหมิชเคาท์ตี้เพื่อดำเนินการตรวจสอบและอนุมัติ สามารถส่งแผนทางออนไลน์ได้ [เริ่มต้นธุรกิจอาหาร | กรมอนามัยแห่งสโนโฮมิชเคาท์ตี้](#)  
[วอชิงตัน](#) แผนนี้อาจไม่ได้รับการดำเนินการจนกว่าจะมีหนังสืออนุมัติจาก โครงการความปลอดภัยด้านอาหารส่งไปยังผู้ปฏิบัติงาน  
และมีการดำเนินการตรวจสอบก่อนปฏิบัติงานเพื่อดูการดำเนินการและการทดสอบแผนดังกล่าว