



ข้าวซูชิเป็นอาหารที่ต้องควบคุมเวลา/อุณหภูมิเพื่อความปลอดภัย (TCS) เว้นแต่ได้รับการยืนยันความเป็นกรดไม่เกิน 4.2 ผ่านแผน HACCP ที่ได้รับการอนุมัติ เมื่อนำข้าวซูชิจากการควบคุมอุณหภูมิ อาจใช้เวลาเป็นตัวควบคุม (Time as a Control: TAC) เพื่อชะงักการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ในการทำ TAC อาหารที่ถูกลำเอียงจากการควบคุมอุณหภูมิจะต้องเสิร์ฟภายใน 4 ชั่วโมง แบคทีเรียส่วนใหญ่จะไม่เติบโตหรือก่อสารพิษภายใน 4 ชั่วโมงนับจากเวลาที่ข้าวซึ่งปรุงสุกแล้วถูกนำออกจากการควบคุมอุณหภูมิ ข้าวซูชิที่ไม่ได้เสิร์ฟภายในระยะ 4 ชั่วโมงจะต้องนำไปทิ้ง เมื่อใช้วิธีการ TAC แล้ว จะไม่สามารถเก็บและวางข้าวซูชิไว้การควบคุมอุณหภูมิสำหรับนำไปใช้ภายหลังได้

หลักการใช้เวลาเป็นตัวควบคุมเพื่อความปลอดภัยของอาหาร

- เมื่อนำข้าวซูชิจากการควบคุมอุณหภูมิแล้ว จะต้องเสิร์ฟภายใน 4 ชั่วโมง เมื่อเกิน 4 ชั่วโมง จะต้องทิ้งข้าวซูชิที่เหลือทั้งหมด
- ต้องระบุเวลาที่จบบนภาชนะใส่ข้าวซูชิ
- ต้องเตรียมเอกสารขั้นตอนวิธีการใช้เวลาเป็นตัวควบคุมไว้เพื่อให้ตรวจ ณ สถานประกอบการ (ดูตัวอย่างเอกสารขั้นตอนในหน้าถัดไป)

คำถามที่พบบ่อย

1. TAC ใช้อย่างไร

- จัดทำและเก็บเอกสารขั้นตอนไว้ให้ผู้ตรวจสอบอาหารดู
- ระบุเวลาที่จบบนภาชนะ
- ทิ้งอาหารที่เหลือหลังจากกำหนดเวลา 4 ชั่วโมง

2. ข้อมูลใดบ้างที่ควรใส่ไว้ในเอกสารขั้นตอน

- ระบุชื่อของอาหารที่เก็บโดยใช้วิธี TAC
- อธิบายวิธีการเตรียมข้าวซูชิที่ปรุงสุกแล้วก่อนนำออกจากการควบคุมอุณหภูมิ
- ระบุเวลาที่เสิร์ฟหรือทิ้งอาหาร

3. เอกสารขั้นตอนจะต้องผ่านการอนุมัติจากกรมอนามัยหรือไม่

- ไม่ต้อง ตามประมวลกฎหมายอาหารค้าปลีกแห่งรัฐวอชิงตันไม่ได้กำหนดว่าเอกสารขั้นตอนจะต้องได้รับการอนุมัติก่อน อย่างไรก็ตาม

ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารทำงานร่วมกับกรมอนามัยแห่งสโนโฮมิชเคาท์ตี้เพื่อจัดทำเอกสารขั้นตอนให้เป็นไปตามข้อกำหนด TAC

4. สามารถเก็บอาหารที่คงไว้โดยใช้ TAC และนำมาใช้ภายหลังได้หรือไม่

- ไม่ได้ เมื่ออาหารอยู่ภายใต้การทำ TAC แล้ว ห้ามนำอาหารกลับไปควบคุมอุณหภูมิอีก และต้องทิ้งหลังจาก 4 ชั่วโมง

5. เหตุใดต้องจำกัดเวลา 4 ชั่วโมงในการทำ TAC

- การที่จำกัดเวลา 4 ชั่วโมงในการทำ TAC นั้น เนื่องจากแบคทีเรียก่อโรคส่วนใหญ่จะไม่เติบโตหรือก่อสารพิษภายในเวลา 4 ชั่วโมงนับจากนำอาหารออกจากการควบคุมอุณหภูมิ



ตัวอย่างเอกสารขั้นตอนเมื่อใช้ TAC:

ชื่อสถานประกอบการ:	วันที่:
ที่อยู่:	เมือง: รัฐ:
ชื่อเจ้าของ:	หมายเลขโทรศัพท์:
1. <u>ประเภทอาหารที่ใช้ใน TAC</u>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ ข้าวซูชิ 	
2. <u>ขั้นตอน: วิธีการเตรียมอาหารก่อนนำออกจากการควบคุมอุณหภูมิ</u>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ ปิ้งข้าวด้วยอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 135°F ในการทำข้าวซูชิ ให้เติมน้ำส้มสายชูในขณะที่ข้าวยังร้อนอยู่ ▪ หลังจากเติมน้ำส้มสายชู ให้ระยะเวลาทิ้งบนภาชนะใส่ข้าวซูชิ (ไม่เกิน 4 ชั่วโมง) 	
3. <u>ระบุการดำเนินการแก้ไขหากใช้ TAC ไม่เหมาะสม</u>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ นำข้าวซูชิทั้งหมดที่ไม่ได้นำออกเสิร์ฟภายใน 4 ชั่วโมง ไปทิ้ง ▪ หากพบข้าวซูชิอยู่ในสถานะที่ไม่ได้มีการระบุเวลาทิ้ง ให้นำข้าวนั้น ไปทิ้ง 	
ชื่อ: _____	ลายมือชื่อ: _____
วันที่: _____	

วิธีทางเลือกในการรักษาความปลอดภัยของอาหาร

- ใช้การควบคุมอุณหภูมิ เก็บข้าวซูชิให้ร้อนอยู่ตลอดด้วยอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 135°F (การคงความร้อน) หรือทำให้เย็นตลอดที่อุณหภูมิต่ำกว่า 41°F (การคงความเย็น)
- ใช้แผน HACCP ที่ได้รับการอนุมัติเพื่อทำการขายข้าวซูชิที่ไม่ได้มีการควบคุมเวลา/อุณหภูมิเพื่อความปลอดภัยของอาหาร เราสามารถปรับกรดให้อาหารได้ด้วยน้ำส้มสายชูโดยให้มีค่า pH ไม่เกิน 4.2 เพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ วิธีนี้จำเป็นต้องมีการตรวจสอบ HACCP และความแปรปรวน ซึ่งจะต้องมีการตรวจดูแผนพร้อมค่าสมัครและต้องมีหนังสืออนุมัติจากกรมอนามัยแห่งสโนโฮมิชเคาท์ตี้ด้วย ข้อมูลเพิ่มเติมสามารถดูได้ที่ [การปรับกรดข้าวซูชิเพื่อความปลอดภัยของอาหารและคู่มือแผน HACCP](#)

**ดำรงหลักปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหารอยู่เสมอโดยหลีกเลี่ยงการสัมผัสอาหารด้วยมือเปล่าและการปนเปื้อนข้าม
เมื่อต้องทำงานกับอาหารทั้งอาหารพร้อมทานและอาหารดิบ**