



特拉华州卫生与社会服务部
公共卫生科
食品安全办公室

就许可证持有人寻求米饭酸化之 HACCP 批准的特拉华州食品法典要求之特殊许可请求模板

日期_____

食品保护办公室管理人员
公共卫生科
Jesse Cooper Building
417 Federal St.
Dover, DE 19901-0637

尊敬的食品安全办公室管理人员：

我提交本函是为了请求《特拉华州食品法典》第 3-501.16 节下的特殊许可，该要求规定食品的安全时间/温度控制 (TCS) 须保持在 41 华氏度以下。根据第 3-502.11 节的规定，须因使用食品添加剂例如醋作为食品保存方法而非强化味道方法或为了制作并非 TSC 食品的食品而提出特殊许可请求。

餐饮业名称 (FE): _____

负责人 (PIC): _____

FE 营业 ID (许可证) 编号: _____

FE 地址: _____

FE 电话号码: _____

作为许可证持有人，我请求对低温保存米饭之要求申请特殊许可，米饭已经被酸化至 4.1 或更低的 PH 值水平。[请求者必须包含危害分析关键控制点 (HACCP) 计划。]

我了解，此请求可能需要 30 个工作日才能完成审核。
感谢您的考虑。

许可证持有人姓名: _____

邮寄地址: _____

电子邮箱地址: _____

家庭电话 / 手机号码: _____

修订日期: 2016 年 7 月 1 日

就许可证持有人寻求米饭酸化之 HACCP 批准的特拉华州食品法典要求之特殊许可请求模板

危害分析关键控制点 (HACCP) 计划内容

当食品添加剂或配方材料例如醋被用于产生非安全控制时间/温度食品（不要求使用制冷以防止微生物生长的食品）例如寿司米饭时，根据《特拉华州食品法典》第 3-502.11 节规定，要求制定 HACCP 计划。HACCP 计划应依据食品法典第 8-201.14 节规定指明以下所有内容：

以下内容必须包括在寿司米饭 HACCP 计划中：

- 菜单中指定的 **(TCS) 食品类型分类**（例如米饭和鱼）以及**问题病原体的识别**。
- 识别关键控制点 (CCP) 之特定食品的**流程图**，提供以下信息：
 - ❖ 制作该食品过程中使用的成分、材料和设备。
 - ❖ 解决该类食品所涉及的食物安全问题之配方及控制这些问题的方法。
- 寿司米饭 HACCP 计划的**配方**，必须包括以下所有信息：
 - ❖ 米饭类型（例如“短粒米”）。
 - ❖ 醋浓度（例如 4%）。
- 烹饪米饭的**方法**包括时间和温度。制作醋混合物（例如：醋、盐和糖）的方法。冷却煮好的米饭的**方法**，指明时间和温度。混合米饭和醋溶液的**方法**。
- 制定 HACCP 计划。确定 **CCP**。指明你的**关键限额 (CL)**。
- 测量你的 **CCP 的方法**以及监控你的 **CCP 的频率**（例如：每天一次通过使用准确至 +/- 0.2 的 pH 计或准确至 +/- 0.5 的 PH 值测试条测量 pH 值）。
- 说明就**改正措施**（例如：如果 pH 超过了 4.1，则添加更多醋到寿司米饭中，并对米饭重新进行测试，如果第二次测试 pH 依然超过 4.1，则丢弃这批米饭）。
- 关于存储寿司米饭的**政策和程序**应指明保存时间和温度（例如 70 华氏度至 80 华氏度下保存八小时）。说明关于依据保存时间保存寿司米饭的**政策**（例如：八小时后丢弃剩余的寿司米饭）。
- 说明关于记录保留的**政策**。例如：寿司米饭 HACCP 计划和相关文件的所有记录都在现场保留至少两年。
- 包括食品员工和监督培训方法的**卫生标准操作程序 (SSOP)**。
- 针对海鲜/鱼类供应商寄生虫破坏的**消费者咨询和担保函**示例。

就许可证持有人寻求米饭酸化之 HACCP 批准的特拉华州食品法典要求之特殊许可请求模板

样本 1 号手握卷/寿司卷（生鱼）和寿司米饭 HACCP

HACCP 关键控制点									
关键控制点 (CCP)	危害（生物、物理、化学）	各项 CCP 的关键限额 (CL)	监控				纠正措施	验证	记录
			对象	方法	时间	执行人员			
破坏寄生虫之鱼类冷冻（金枪鱼类除外）	生物——生吃或未煮熟的鱼类中的寄生虫	冷冻至 -4 华氏度持续七天	冷冻时间和温度	供应商信函	一年一次或在新供应商开始供货前	管理人员	如果没有信函/温度日志可用，则鱼类将煮熟供应	供应商信函/温度日志	当前供应商信函/冷冻鱼类温度日志（两年内可用）
米饭酸化	生物——运动形成蜡样芽胞杆菌	米饭 pH ≤4.1	米饭 pH 值	pH 计/pH 值试条记录 pH 值和批号在寿司米饭的日志表上	制作完成 15 分钟后测量每批的 pH 值	寿司厨师	如果 pH 高于 4.2，加入醋和一份 TBSP，搅拌。重新检查 pH 值直至 pH 值低于 4.2。检查配方以防将来进行纠正	管理人员每天检查寿司米饭日志和 pH 计校准日志	pH 计校准日志和寿司米饭日志（两年内可用）。

就许可证持有人寻求米饭酸化之 HACCP 批准的特拉华州食品法典要求之特殊许可请求模板

样本 2 号员工危害分析关键控制点 (HACCP) 培训

程序

1. 所有员工将接受培训以使用经批准的 HACCP 计划。
2. 培训内容涵盖关键控制点识别、关键控制点监控和纠正措施。
3. 日志表将用于在制备过程中监控产品关键控制点。
4. 日志表将在管理人员进行监控期间全程可用。
5. 所有员工将接受基础食品安全培训，其中包括：
 - a. 个人卫生和适当洗手。
 - b. 公共卫生食品员工健康访问和协商部门限制和排除食源性疾病风险、症状和/或诊断。
 - c. 清洁和消毒方法。
 - d. 温度计校准。
 - e. 使用 pH 值测试条/ pH 计使用和校准。
6. 每年或根据需要将就所需的纠正措施对员工进行重新培训。

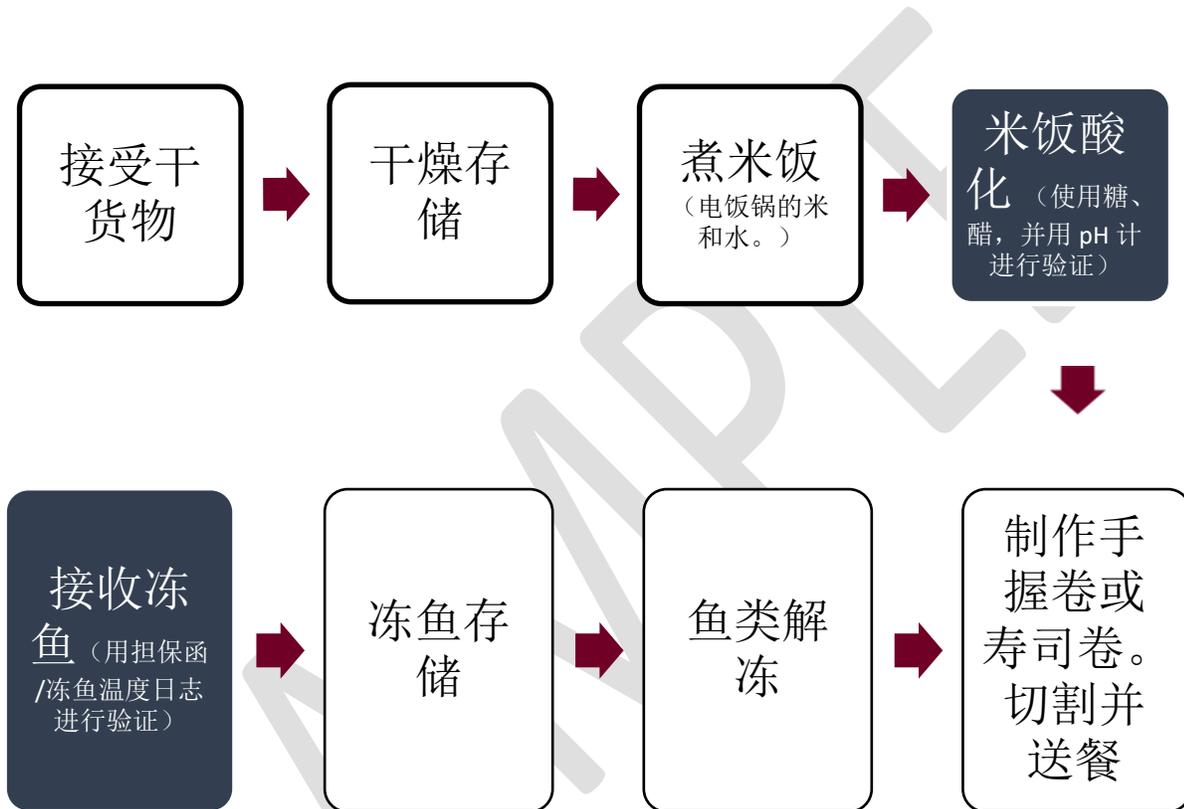
培训日志： _____ (员工姓名)	
培训类型	培训人员姓名和日期

就许可证持有人寻求米饭酸化之 HACCP 批准的特拉华州食品法典要求之特殊许可请求模板

样本 3 号寿司米饭流程图

此分析图指明了安全控制时间/温度 (TCS) 的两种 (2) 食品 (寿司米饭和鱼) 制备过程中的关键控制点 (CCP)。

CCP 用阴影显示。



就许可证持有人寻求米饭酸化之 HACCP 批准的特拉华州食品法典要求之特殊许可请求模板

样本 4 号配方示例/方法

配方:

超优（短粒）米：7 lbs.
水：8 lbs.
蒸馏白醋（酸度降低到 4%）：15 oz.
糖：12 oz.
盐：5 oz.

设备:

电饭锅
温度计
pH 计
日志表
钟

事先准备:

1. 配好所有材料和设备。
2. 确认电饭锅干净且无需维修，因为脏的或受损设备可能滋生细菌并引发食源性疾病。
3. 将 7 lbs. 米加入电饭锅里，戴上干净的手套将大米搅拌清洗三次，每次都用水将电饭锅部分填满，并目视查找大米中的实际污染物并清除任何可能存在的杂物，然后沥干水分。
4. 在考虑到清洗过程中所加入水分的情况下加入 8 lbs. 饮用水。因此大米和水的总重量为 15 lbs.。

制备工作:

5. 将大米放入电饭锅中，等待米彻底煮熟（约 30 分钟）。大米将在 212 华氏度时沸腾。请确保在煮饭过程中不要打开盖子。米饭煮好后，“保温”灯将亮起。米饭现在经过巴氏杀菌，所有植物病原体已经降低到一个安全水平。但蜡样芽胞杆菌孢子依然存活。
6. 在煮饭的同时，将蒸馏白醋（酸度降低到 4%）、糖和盐放到不锈钢小锅中，加热混合物直至糖溶解（约 160 华氏度），不断搅拌，将小锅端离热源放在一边。
7. 使用刮刀舀空电饭锅，将米饭放入大的不锈钢容器或烤盘中，需要确保米饭容器干净且无需维修。容器中米饭厚度不可超过 2 英寸。用不锈钢勺子将米饭在容器底部均匀铺开。将米饭放在较大容器中可以加速冷却过程并更容易将醋混合物与米饭混合。
8. 用刮刀在米饭（约 80 华氏度）中左右划动让米粒分散。与此同时，慢慢加入约 32 oz. 醋混合物（约 80 华氏度）。确保所有米饭都均匀裹上了醋混合物，这样添加 32 oz. 混合物令米饭酸化并增加香料时所有米饭都可以达到合适的 pH 值（低于或等于 4.1）。如果未达到目标 pH 值（低于或等于 4.1），可添加更多醋混合物。让米饭冷却至室温（约 30 分钟）。
9. 使用校准后 pH 计检查米饭混合物 pH 值。pH 值必须是 4.1 或更低才能防止蜡样芽胞杆菌生长。如果超过了要求的范围，则添加更多的醋混合物并重复步骤 7 和 8，然后在寿司米饭 pH 日志的纠正措施中记录读数。米饭无需冷藏，因为其已经达到了安全的 pH 值，不再是安全时间/温度控制 (TC) 食品。在米饭上盖上东西防止其变干。寿司米饭质量可维持最长八小时。八小时后必须丢弃寿司米饭。

关键控制点: 4.1 或更低的 pH 值用于控制细菌，必须严格遵守。因此必须使用校准后 pH 计对每批米饭进行验证，确认其 pH 值是 4.1 或更低，并在生产日志上记录 pH 值，饭店管理人员将每周审查记录

验证 pH 值的方法:

1. 米饭烹饪完成后，立即进行酸化。然后，在测试 pH 值之前允许成品米饭平衡约 30 分钟。
 2. 从米饭容器中五个不同位置取一点米饭——（四个角落和中心位置）。数量为约 ¼ 杯或高尔夫球尺寸或小红土豆的尺寸。
 3. 将进行测试的批次中这 ¼ 杯米饭放在干净的杯子里。
 4. 添加 ¼ 杯蒸馏水到有米饭的杯子里。添加的水应该是室温（约 77 华氏度）。这个杯子里应该有 ½ 的水和 ½ 的米饭。
 5. 用勺子将杯子里的米饭和蒸馏水搅拌约 10 秒。让混合物再静置 10 秒。
-

就许可证持有人寻求米饭酸化之 HACCP 批准的特拉华州食品法典要求之特殊许可请求模板

6. 轻轻倾斜杯子让水与米饭分离。
7. 将 pH 计的头放入液体中，尽量避免触碰米饭以便确定 pH 值水平。在 pH 栏中记录 pH 计读数。目标 pH 值为 4.1 或更低。
8. 如果米饭的 pH 值高于 4.1，重新酸化直至 pH 值达到 4.1 或更低。
9. 审查每批米饭的记录，签名并注明日期。

注意：需要 pH 计（或酸度范围内的 pH 测试条）。pH 计必须每周校准至少一次并进行记录。这一步骤通过将 pH 计蘸入缓冲溶液中完成。缓冲溶液应经过化学手段设定为特定 pH 水平以便得到准确读数。遵守制造商的校准规范。

手握卷或寿司卷的准备工作：

配方：

寿司米饭
鱼
其他材料
海苔裹料（手握卷）
水

设备：

塑料食品膜
竹垫
小碗

所有寿司厨师每次制作食物时都佩戴手套。竹垫和塑料垫铺上塑料食品膜，在接触不同寿司产品连续使用的情况下每四小时更换一次。所有塑料垫都每天进行清洁和消毒。所有切面都经过清洁防止交叉污染。

所有经过批准的鱼都在冰柜中保存。需要鱼时，将鱼从冰柜中取出，放在冷藏室中（温度 ≤ 41 华氏度）解冻。鱼完全解冻后，打开包装，将鱼放在寿司柜中（温度 ≤ 41 华氏度），用塑料盖住鱼防止可能的污染。

关键控制点：依据寄生虫破坏规定要求，鱼须在 -4 华氏度或更低温度下冷冻七天。

收到手握卷或寿司卷点单时，将点单的鱼从寿司柜中去除，切好，并与之前准备的寿司米饭一起制作。寿司柜中剩下的所有鱼都会在两天内丢弃。所有八小时内未用完的寿司米饭都将被丢弃。所有刀具、菜板、竹垫或容器都将清洗、冲洗并消毒，以便确保它们在所有点单的间隔中保持清洁。

**就许可证持有人寻求米饭酸化之 HACCP 批准的特拉华州食品法典要求之特殊许可请求
模板**

冻鱼日志

为了达到室内寄生虫破坏的目的，必须在 -4 华氏度的温度下保存至少七天。

鱼类	天数	日期	温度（华氏度）	首字母签名
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			

SAMPLE

就许可证持有人寻求米饭酸化之 HACCP 批准的特拉华州食品法典要求之特殊许可请求模板

样本 6 号制造商规范示例

电饭锅制造商规范

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 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

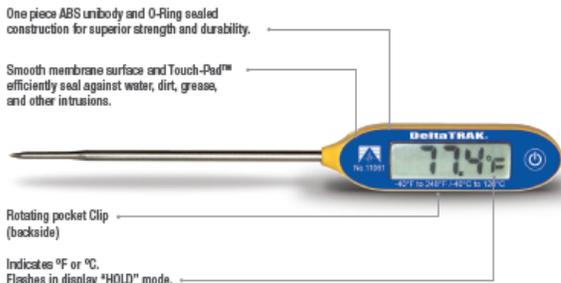
就许可证持有人寻求米饭酸化之 HACCP 批准的特拉华州食品法典要求之特殊许可请求
模板

数字温度计制造商规范

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

SS0010 13K1



就许可证持有人寻求米饭酸化之 HACCP 批准的特拉华州食品法典要求之特殊许可请求模板

pH 计制造商规范



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 India
Phone: 91-22-6716-2222
Fax: 91-22-6716-2211
www.coleparmer.in

In the United Kingdom
Free phone: 0500-345-300
Phone: 020-8574-7556
Fax: 020-8574-7543
www.coleparmer.co.uk

International customers
Call 847-549-7600 to reach our International Sales Department or contact your local dealer.



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:
6¼"L x 1½"W x 1¼"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



就许可证持有人寻求米饭酸化之 HACCP 批准的特拉华州食品法典要求之特殊许可请求模板

pH 值测试条 (0.0-6.0 pH) 制造商规范

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.

就许可证持有人寻求米饭酸化之 HACCP 批准的特拉华州食品法典要求之特殊许可请求模板

样本 7 号依据《特拉华州食品法典》第 3-603.11 节规定的消费者咨询

*注意披露内容和提醒事项



***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.

样本 8 号生鱼/未煮熟鱼的寄生虫破坏信函要求

如果饭店从供应商处购买鱼类，则供应商必须提供信函，声明供应商所提供之鱼类依据食品法典第 3-402.11 节的要求进行冷冻以破坏寄生虫。下文是供应商提供的寄生虫破坏信函中必须提供的信息：

1. 餐饮业名称与地址；
2. 供应商名称与地址；
3. 冷冻进行寄生虫破坏并提供给该餐饮业的所有鱼的类别；
4. 上文提及的冷冻鱼（第 3 点）的精确温度；
5. 按上文提及的冷冻温度（第 4 点）进行上文提及的冷冻之鱼类（第 3 点）冷冻时间；
6. 供应商处负责寄生虫破坏操作的人员之联系信息和电话号码；以及
7. 上文所述联系人员（第 6 点）签名。

*有些鱼类无需遵守寄生虫破坏要求。联系鱼类保护办公室代表了解更多详细信息。

WISMETTAC ASIAN FOODS (USA)

13409 Garden Drive, Suite P- Springs, GA 30570-6336
Tel: (662) 822-1500 Fax: (662) 225-1502
www.wismettacus.com

January 01, 2015

SUSHI WITH GUSTO, 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

（寿司）米饭特殊许可申请组成部分列表样本

- 1) 危害分析关键控制点计划（参阅样本 1 号）
- 2) 培训计划（参阅样本 2 号）
- 3) 食物制备流程图（参阅样本 3 号）
- 4) 成分和配方（参阅样本 4 号）
- 5) 日志示例（参阅样本 5 号）
- 6) 设备制造商规范，包括必要的校准方法（电饭锅、温度计、pH 计、pH 值测试条——参阅样本 6 号附件）

就许可证持有人寻求米饭酸化之 HACCP 批准的特拉华州食品法典要求之特殊许可请求模板

- 7) 符合《特拉华州食品法典》第 3-603.11 节的消费者咨询示例（参阅样本 7 号）以及在必要时需就过敏原进行咨询的注意事项
- 8) 鱼类供应商担保函或室内冷冻温度日志。（参阅样本 8 号）

SAMPLE

就许可证持有人寻求米饭酸化之 HACCP 批准的特拉华州食品法典要求之特殊许可请求模板

这是在特拉华州经过许可的餐饮业进行寿司米饭 HACCP 计划制定过程中使用的模板。样本都是经批准的 HACCP 计划截图，依然需要提交关于申请人操作的详细信息。此样本中使用的设备并未得到公共卫生部的支持，仅作为此模板的示例使用。

SAMPLE