



德拉瓦州衛生與社會服務部

公共衛生科

食品安全辦公室

就許可證持有人尋求米飯酸化之 HACCP 批准的德拉瓦州食品法典要求之特殊許可請求
範本

日期 _____

食品保護辦公室管理人員

公共衛生科

Jesse Cooper Building

417 Federal St.

Dover, DE 19901-0637

親愛的食品安全辦公室管理人員：

我提交本函是為了請求對《德拉瓦州食品法典》第 3-501.16 節進行異動處理，該要求規定食品的安全時間/溫度控制 (TCS) 須保持在 41 華氏度以下。根據第 3-502.11 節的規定，須因使用食品添加劑例如醋做為食品保存方法而非強化味道方法或為了製作並非 TSC 食品的食品而提出異動請求。

餐飲業名稱 (FE) : _____

負責人 (PIC) : _____

FE 營業 ID (許可證) 編號 : _____

FE 地址 : _____

FE 電話號碼 : _____

身為許可證持有人，我請求對低溫保存米飯之要求進行異動處理，米飯已經被酸化至 4.1 或更低的 PH 值水準。**[請求者必須包含危害分析關鍵控制點 (HACCP) 計畫。]**

我瞭解，此請求可能需要 30 個工作日才能完成審核。

謝謝您的考慮。

許可證持有人姓名 : _____

郵寄地址 : _____

電子郵箱位址 : _____

家庭電話 / 手機號碼 : _____

修訂日期：2016 年 7 月 1 日

417 FEDERAL STREET ● JESSE COOPER BUILDING ● DOVER ● DE ● 19901

電話：302-744-4546 ● 傳真：302-739-3839

範本

危害分析關鍵控制點 (HACCP) 計畫內容

當食品添加劑或配方材料例如醋被用於產生非安全控制時間/溫度食品 (不要求使用製冷以防止微生物生長的食物) 例如壽司米飯時，根據《德拉瓦州食品法典》第 3-502.11 節規定，要求制定 HACCP 計畫。HACCP 計畫應依據食品法典第 8-201.14 節規定指明以下所有內容：

以下內容必須包括在壽司米飯 HACCP 計畫中：

- 功能表中指定的 **(TCS) 食品類型分類** (例如米飯和魚) 以及**問題病原體的識別**。
- 識別關鍵控制點 (CCP) 之特定食品的**流程圖**，提供以下資訊：
 - ❖ 製作該食品過程中使用的成分、材料和設備。
 - ❖ 解決該類食品所涉及的食物安全問題之配方及控制這些問題的方法。
- 壽司米飯 HACCP 計畫的**配方**，必須包括以下所有資訊：
 - ❖ 米飯類型 (例如 “短粒米”) 。
 - ❖ 醋濃度 (例如 4%) 。
- 烹飪米飯的**方法**包括時間和溫度。製作醋混合物 (例如：醋、鹽和糖) 的方法。冷卻煮好的米飯的**方法**，指明時間和溫度。混合米飯和醋溶液的**方法**。
- 制定 HACCP 計畫。確定 **CCP**。指明你的**關鍵限額 (CL)**。
- 測量你的 **CCP 的方法**以及監控你的 **CCP 的頻率** (例如：每天一次通過使用準確至 +/- 0.2 的 pH 計或準確至 +/- 0.5 的 PH 值測試條測量 pH 值) 。
- 說明**改正措施** (例如：如果 pH 超過了 4.1，則添加更多醋到壽司米飯中，並對米飯重新進行測試，如果第二次測試 pH 依然超過 4.1，則丟棄這批米飯) 。
- 關於存儲壽司米飯的**政策和程式**應指明保存時間和溫度 (例如 70 華氏度至 80 華氏度下保存八小時)。說明關於依據保存時間保存壽司米飯的**政策** (例如：八小時後丟棄剩餘的壽司米飯) 。
- 說明關於記錄保留的**政策**。例如：壽司米飯 HACCP 計畫和相關檔的所有記錄都在現場保留至少兩年。
- 包括食品員工和監督培訓方法的**衛生標準操作程式 (SSOP)**。
- 針對海鮮/魚類供應商寄生蟲破壞的**消費者諮詢和擔保函**示例。

樣本 1 號手握卷/壽司卷 (生魚) 和壽司米飯 HACCP

HACCP 關鍵控制點									
關鍵控制點 (CCP)	危害 (生物、物理、化學)	各項 CCP 的關鍵限額 (CL)	監控				糾正措施	驗證	記錄
			對象	方法	時間	執行人員			
破壞寄生蟲之魚類冷凍 (金槍魚類除外)	生物——生吃或未煮熟的魚類中的寄生蟲	冷凍至 -4 華氏度持續七天	冷凍時間和溫度	供應商信函	一年一次或在新供應商開始供貨前	管理人員	如果沒有信函/溫度日誌可用，則魚類將煮熟供應	供應商信函/溫度日誌	當前供應商信函/冷凍魚類溫度日誌 (兩年內可用)
米飯酸化	生物——運動形成蠟樣芽胞桿菌	米飯 pH ≤ 4.1	米飯 pH 值	pH 計/ pH 值試條記錄 pH 值和批號在壽司米飯的日誌表上	製作完成 15 分鐘後測量每批的 pH 值	壽司廚師	如果 pH 高於 4.2，加入醋和一份 TBSP，攪拌。重新檢查 pH 值直至 pH 值低於 4.2。檢查配方以防將來進行糾正	管理人員每天檢查壽司米飯日誌和 pH 計校準日誌	pH 計校準日誌和壽司米飯日誌 (兩年內可用)。

**就許可證持有人尋求米飯酸化之 HACCP 批准的德拉瓦州食品法典要求之特殊許可請求
範本**

樣本 2 號員工危害分析關鍵控制點 (HACCP) 培訓

程式

1. 所有員工將接受培訓以使用經批准的 HACCP 計畫。
2. 培訓內容涵蓋關鍵控制點識別、關鍵控制點監控和糾正措施。
3. 日誌表將用於在製備過程中監控產品關鍵控制點。
4. 日誌表將在管理人員進行監控期間全程可用。
5. 所有員工將接受基礎食品安全培訓，其中包括：
 - a. 個人衛生和適當洗手。
 - b. 公共衛生處食品員工健康面談和協商部門，用於限制和排除食源性疾病風險、症狀和/或診斷。
 - c. 清潔和消毒方法。
 - d. 溫度計校準。
 - e. 使用 pH 值測試條/ pH 計使用和校準。
6. 每年或根據需要將就所需的糾正措施對員工進行重新培訓。

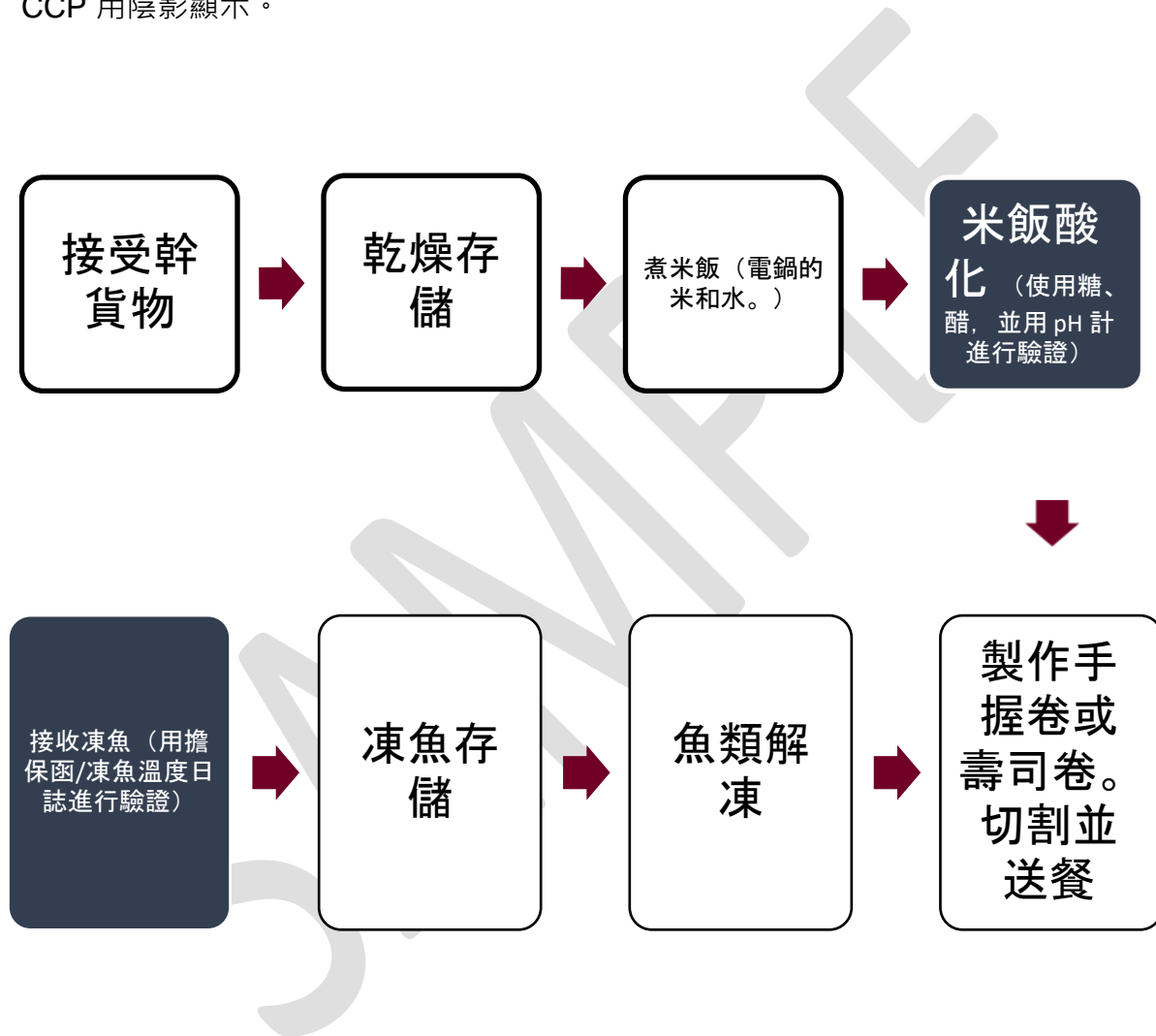
培訓日誌： _____ (員工姓名)	
培訓類型	培訓人員姓名和日期

就許可證持有人尋求米飯酸化之 HACCP 批准的德拉瓦州食品法典要求之特殊許可請求
範本

樣本 3 號壽司米飯流程圖

此分析圖指明了安全控制時間/溫度 (TCS) 的兩種 (2) 食品 (壽司米飯和魚) 製備過程中的關鍵控制點(CCP)。

CCP 用陰影顯示。



就許可證持有人尋求米飯酸化之 HACCP 批准的德拉瓦州食品法典要求之特殊許可請求
範本

樣本 4 號配方示例/方法

配方：

超優（短粒）米：7 lbs.

水：8 lbs.

蒸餾白醋（酸度降低到 4%）：15 oz.

糖：12 oz.

鹽：5 oz.

設備：

電鍋

溫度計

pH 計

日誌表

鐘

事先準備：

1. 配好所有材料和設備。
2. 確認電鍋乾淨且無需維修，因為髒的或受損設備可能滋生細菌並引發食源性疾病。
3. 將 7 lbs. 米加入電鍋裡，戴上乾淨的手套將大米攪拌清洗三次，每次都用水將電鍋部分填滿，並目視查找大米中的實際污染物並清除任何可能存在的雜物，然後瀝幹水分。
4. 在考慮到清洗過程中所加入水分的情況下加入 8 lbs. 飲用水。因此大米和水的總重量為 15 lbs.。

製備工作：

5. 將大米放入電鍋中，等待米徹底煮熟（約 30 分鐘）。大米將在 212 華氏度時沸騰。請確保在煮飯過程中不要打開蓋子。米飯煮好後，“保溫”燈將亮起。米飯現在經過巴氏殺菌，所有植物病原體已經降低到一個安全水準。但蠟樣芽孢桿菌孢子依然存活。
6. 在煮飯的同時，將蒸餾白醋（酸度降低到 4%）、糖和鹽放到不銹鋼小鍋中，加熱混合物直至糖溶解（約 160 華氏度），不斷攪拌，將小鍋端離熱源放在一邊。
7. 使用刮刀舀空電鍋，將米飯放入大的不銹鋼容器或烤盤中，需要確保米飯容器乾淨且無需維修。容器中米飯厚度不可超過 2 英寸。用不銹鋼勺子將米飯在容器底部均勻鋪開。將米飯放在較大容器中可以加速冷卻過程並更容易將醋混合物與米飯混合。
8. 用刮刀在米飯（約 80 華氏度）中左右畫動讓米粒分散。與此同時，慢慢加入約 32 oz. 醋混合物（約 80 華氏度）。確保所有米飯都均勻裹上了醋混合物，這樣添加 32 oz. 混合物令米飯酸化並增加香料時所有米飯都可以達到合適的 pH 值（低於或等於 4.1）。如果未達到目標 pH 值（低於或等於 4.1），可添加更多醋混合物。讓米飯冷卻至室溫

就許可證持有人尋求米飯酸化之 HACCP 批准的德拉瓦州食品法典要求之特殊許可請求 範本

(約 30 分鐘)。

9. 使用校準後 pH 計檢查米飯混合物 pH 值。pH 值必須是 4.1 或更低才能防止蠟樣芽胞桿菌生長。如果超過了要求的範圍，則添加更多的醋混合物並重複步驟 7 和 8，然後在壽司米飯 pH 日誌的糾正措施中記錄讀數。米飯無需冷藏，因為其已經達到了安全的 pH 值，不再是安全時間/溫度控制 (TC) 食品。在米飯上蓋上東西防止其變乾。壽司米飯品質可維持最長八小時。八小時後必須丟棄壽司米飯。

關鍵控制點：4.1 或更低的 pH 值用於控制細菌，必須嚴格遵守。因此必須使用校準後 pH 計對每批米飯進行驗證，確認其 pH 值是 4.1 或更低，並在生產日誌上記錄 pH 值，飯店管理人員將每週審查記錄

驗證 pH 值的方法：

1. 米飯烹飪完成後，立即進行酸化。然後，在測試 pH 值之前允許成品米飯平衡約 30 分鐘。
2. 從米飯容器中五個不同位置取一點米飯——（四個角落和中心位置）。數量為約 ¼ 杯或高爾夫球尺寸或小紅土豆的尺寸。
3. 將進行測試的批次中這 ¼ 杯米飯放在乾淨的杯子裡。
4. 添加 ¼ 杯蒸餾水到有米飯的杯子裡。添加的水應該是室溫（約 77 華氏度）。這個杯子裡應該有 ½ 的水和 ½ 的米飯。
5. 用勺子將杯子裡的米飯和蒸餾水攪拌約 10 秒。讓混合物再靜置 10 秒。
6. 輕輕傾斜杯子讓水與米飯分離。
7. 將 pH 計的頭放入液體中，儘量避免觸碰米飯以便確定 pH 值水準。在 pH 欄中記錄 pH 計讀數。目標 pH 值為 4.1 或更低。
8. 如果米飯的 pH 值高於 4.1，重新酸化直至 pH 值達到 4.1 或更低。
9. 審查每批米飯的記錄，簽名並註明日期。

注意：需要 pH 計（或酸度範圍內的 pH 測試條）。pH 計必須每週校準至少一次並進行記錄。這一步驟通過將 pH 計蘸入緩衝溶液中完成。緩衝溶液應經過化學手段設定為特定 pH 水準以便得到準確讀數。遵守製造商的校準規範。

手握卷或壽司卷的準備工作：

就許可證持有人尋求米飯酸化之 HACCP 批准的德拉瓦州食品法典要求之特殊許可請求
範本

配方：

壽司米飯
魚
其他材料
海苔裹料 (手握卷)
水

設備：

塑膠食品膜
竹墊
小碗

所有壽司廚師每次製作食物的時候都佩戴手套。竹墊和塑膠墊鋪上塑膠食品膜，在接觸不同壽司產品連續使用的情況下每四小時更換一次。所有塑膠墊都每天進行清潔和消毒。所有切面都經過清潔防止交叉污染。

所有經過批准的魚都在冰櫃中保存。需要魚時，將魚從冰櫃中取出，放在冷藏室中 (溫度 ≤ 41 華氏度) 解凍。魚完全解凍後，打開包裝，將魚放在壽司櫃中 (溫度 ≤ 41 華氏度)，用塑膠蓋住魚防止可能的污染。

關鍵控制點：依據寄生蟲破壞規定要求，魚須在 -4 華氏度或更低溫度下冷凍七天。

收到手握卷或壽司卷點單時，將點單的魚從壽司櫃中去除，切好，並與之前準備的壽司米飯一起製作。壽司櫃中剩下的所有魚都會在兩天內丟棄。所有八小時內未用完的壽司米飯都將被丟棄。所有刀具、菜板、竹墊或容器都將清洗、沖洗並消毒，以便確保它們在所有點單的間隔中保持清潔。

就許可證持有人尋求米飯酸化之 HACCP 批准的德拉瓦州食品法典要求之特殊許可請求
範本

凍魚日誌

為了達到室內寄生蟲破壞的目的，必須在 -4 華氏度的溫度下保存至少七天。

魚類	天數	日期	溫度 (華氏 度)	首字母簽名
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			

就許可證持有人尋求米飯酸化之 HACCP 批准的德拉瓦州食品法典要求之特殊許可請求
範本

樣本 6 號製造商規範示例

電鍋製造商規範

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.

- Automatic Cooking Setting
- Superior Holding Capability
- Heavy Duty Non-Stick Coated Pan
- Locking Lid with Silicone Rubber Seal
- Magnetic Rice Scoop Holder

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 Stripe
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 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, Paramus 4A-1, Secaucus, NJ 07094
Toll Free: 1-888-350-9590
www.panasonic.com/cmo

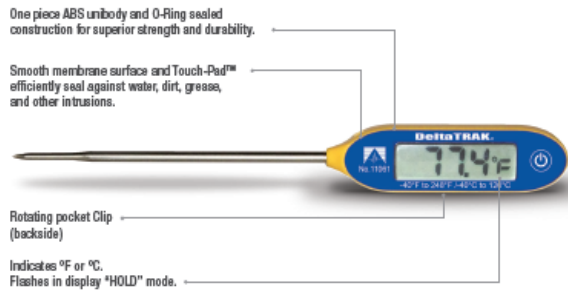
就許可證持有人尋求米飯酸化之 HACCP 批准的德拉瓦州食品法典要求之特殊許可請求
範本

數位溫度計製造商規範

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



就許可證持有人尋求米飯酸化之 HACCP 批准的德拉瓦州食品法典要求之特殊許可請求
範本

pH 計製造商規範



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 1½"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



就許可證持有人尋求米飯酸化之 HACCP 批准的德拉瓦州食品法典要求之特殊許可請求
範本

pH 值測試條 (0.0-6.0 pH) 製造商規範

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.

就許可證持有人尋求米飯酸化之 HACCP 批准的德拉瓦州食品法典要求之特殊許可請求 範本

樣本 7 號依據《德拉瓦州食品法典》第 3-603.11 節規定的消費者諮詢

*注意披露內容和提醒事項

***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.

樣本 8 號生魚/未煮熟魚的寄生蟲破壞信函要求

如果飯店從供應商處購買魚類，則供應商必須提供信函，聲明供應商所提供之魚類依據食品法典第 3-402.11 節的要求進行冷凍以破壞寄生蟲。下文是供應商提供的寄生蟲破壞信函中必須提供的資訊：

1. 餐飲業名稱與地址；
2. 供應商名稱與地址；
3. 冷凍進行寄生蟲破壞並提供給該餐飲業的所有魚的類別；
4. 上述第 3 條提及的冷凍魚的精確溫度；
5. 按上述第 4 條提及的冷凍溫度進行第 3 條提及的冷凍之魚類冷凍時間；
6. 供應商處負責寄生蟲破壞操作的人員之聯繫資訊和電話號碼；以及
7. 上述第 6 條連絡人員簽名。

WISMETTAC ASIAN FOODS (USA)

13409 Ordens Drive, Santa Fe Springs, CA 90670-6336
Tel: (562) 802-1900 Fax: (562) 226-1802
www.wismettacusa.com

January 01, 2015

S
5
G

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

*有些魚類無需遵守寄生蟲破壞要求。聯繫魚類保護辦公室代表瞭解更多詳細資訊。

就許可證持有人尋求米飯酸化之 HACCP 批准的德拉瓦州食品法典要求之特殊許可請求
範本

(壽司) 米飯特殊許可處理申請組成部分清單樣本

- 1) 危害分析關鍵控制點計畫 (參閱樣本 1 號)
- 2) 培訓計畫 (參閱樣本 2 號)
- 3) 食物製備流程圖 (參閱樣本 3 號)
- 4) 成分和配方 (參閱樣本 4 號)
- 5) 日誌示例 (參閱樣本 5 號)
- 6) 設備製造商規範，包括必要的校準方法 (電鍋、溫度計、pH 計、pH 值測試條——參閱樣本 6 號附件)
- 7) 符合《德拉瓦州食品法典》第 3-603.11 節的消費者諮詢示例 (參閱樣本 7 號) 以及在必要情況下需就過敏原進行諮詢的注意事項
- 8) 魚類供應商擔保函或室內冷凍溫度日誌。(參閱樣本 8 號)

就許可證持有人尋求米飯酸化之 HACCP 批准的德拉瓦州食品法典要求之特殊許可請求
範本

這是在德拉瓦州經過許可的餐飲業進行壽司米飯 HACCP 計畫制定過程中使用的範本。樣本都是經批准的 HACCP 計畫截圖，依然需要提交關於申請人操作的詳細資訊。此樣本中使用的設備並未得到公共衛生部的支援，僅做為此範本的示例使用。

SAMPLE