



b. 예이면, 식초를 넣고 저은뒤 쌀의 최종 pH는 무엇이어야 합니까?

If yes, what should the final pH of the rice be after adding vinegar and stirring?

pH 5.0      pH 4.6      pH 4.1      pH 4.0 미만      기타 \_\_\_\_\_  
pH 5.0      pH 4.6      pH 4.1      Less than pH 4.0      Other \_\_\_\_\_

c. 예이면, 산성화된 쌀의 pH를 보기 위해 어떻게 pH 미터를 사용하는지 보여주시겠습니까?

If yes, can you please show me how you use the pH meter to take the pH of the acidified rice?

9. pH 미터의 눈금을 매깁니까?    예    아니오

Do you calibrate your pH meter?    Yes    No

a. pH 미터의 눈금을 매기지 않으면, 다른 사람이 눈금을 매깁니까?    예    아니오

If you do not calibrate the pH meter, does someone else calibrate it?    Yes    No

b. 얼마나 자주 눈금을 매깁니까?    How often is it calibrated?

c. pH 미터의 눈금을 매기면, 어떻게 눈금을 매기는지 보여주시겠습니까?

If you do calibrate your pH meter, can you please show me how you calibrate it?

10. pH 미터의 눈금을 매길때 날짜와 시간을 기록합니까?    예    아니오

Do you write down the date and time when the pH meter is calibrated?    Yes    No

11. 각 산성화된 쌀 덩어리의 pH를 기록합니까?    예    아니오

Do you write down the pH for each batch of the acidified rice?    Yes    No

12. 그 기록들을 보여주시겠습니까?

Can you please show me these records?

13. 스시 요리에 대해 특별 훈련을 받았습니까?    예    아니오

Did you receive special training in sushi preparation?    Yes    No

a. 예이면, 누구로부터 훈련받았습니까?    If yes, who trained you?

매니저  
Manager

다른 스시 요리사  
Other sushi chef

식당 외부인  
Someone outside the restaurant

14. 스시 쌀의 조리를 위해 승인된 HACCP 계획이 있습니까?    예    아니오

Do you have an approved HACCP plan for the preparation of sushi rice?    Yes    No

a. 예이면, 스시 쌀 조리의 승인된 HACCP 계획을 보여주시겠습니까?

If yes, can I please see your HACCP plan for sushi rice preparation?

15. 스시 쌀 조리의 여러 다른 방법이 있습니까?    예    아니오

Do you have a variance for the preparation of sushi rice?    Yes    No