

すし飯作りに関する質問

Japanese

Inspector Aid: When a language barrier exists between the inspector and the sushi chef, the inspector can point to the question and the sushi chef can point to or show the inspector the answer.

1. すし飯の調理法を記したものを持っていますか はい いいえ
Do you have a recipe for making sushi rice? Yes No
 - a. はいと回答した場合、それを見せてください
If yes, can you please show it to me?
2. すし飯を作る際、常にその調理法の通りに行いますか はい いいえ
Do you follow the recipe every time you make sushi rice? Yes No
3. 最近、何か材料を変えましたか はい いいえ
Have you changed any ingredients recently? Yes No
 - a. はいと回答した場合、それは何ですか
If yes, which ones did you change?
4. ご飯が炊けた後、それをどうしますか
Once the rice is cooked, what do you do with it?
 - a. 使う時まで炊飯器で保温しておく Keep it hot in the rice cooker until it is used
 - b. 使う時まで冷蔵庫で保冷しておく Cool it in a refrigerator until it is used
 - c. 炊飯器の電源を切り、使う時までその中で冷ましておく Turn the rice cooker off and let it cool until it is used
 - d. その他の場合、何をするのか教えてください Something else. Please show me what you do.
5. 炊いたご飯に酢、砂糖、塩などの材料を合わせて、混ぜた後、それをどうしますか
After adding and mixing the vinegar, sugar, salt or other ingredients with cooked rice, what do you do with it?
 - a. のり巻きを作るのに使い、できたものは切って、パックし、冷蔵庫にしまう
Use it to make sushi rolls which are cut, packaged and refrigerated.
 - b. 注文がくるまで、室温で置いておく Hold it at room temperature until an order is received.
 - c. その他の場合、何をするのか教えてください Something else. Please show me what you do.
6. 酢を合わせた後のご飯は、どのくらいの間とおきますか ____ 時間 ____ 日
How long do you keep the rice after adding vinegar? ____ hours ____ days
7. 作ったのり巻きは、どのくらいの間とおきますか ____ 時間 ____ 日
How long do you keep the sushi rolls after they are prepared? ____ hours ____ days
8. すし飯を作る際に、pH（ペーハー）メーターは使用しますか はい いいえ
Do you use a pH meter when you make sushi rice? Yes No

a. はいと回答した場合、酢飯を作る際は常に pH を確認していますか はい いいえ
If yes, do you check the pH of your acidified rice every time you prepare it? Yes No

b. はいと回答した場合、酢を合わせて混ぜた後の pH 値はいくつにするべきですか
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 以下	その他_____
pH 5.0	pH 4.6	pH 4.1	Less than pH 4.0	Other_____

c. はいと回答した場合、酢飯の pH 値を計るために、どのように pH メーターを使用しているか見せてください

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

9. pH メーターの調整は自分で行いますか はい いいえ
Do you calibrate your pH meter? Yes No

a. 自分で pH メーターの調整を行わない場合、誰か他の人が行いますか はい いいえ
If you do not calibrate the pH meter, does someone else calibrate it? Yes No

b. どのくらいの頻度で調整を行いますか How often is it calibrated?

c. 自分で pH メーターの調整を行う場合、そのやり方を見せてください
If you do calibrate your pH meter, can you please show me how you calibrate it?

10. pH メーターの調整を行った際、その日時を記録していますか はい いいえ
Do you write down the date and time when the pH meter is calibrated? Yes No

11. 毎回、作った分の酢飯の pH 値を記録していますか はい いいえ
Do you write down the pH for each batch of the acidified rice? Yes No

12. その記録を見せてください
Can you please show me these records?

13. すし作りのため、特別な訓練を受けましたか はい いいえ
Did you receive special training in sushi preparation? Yes No

a. はいと回答した場合、誰の訓練を受けましたか If yes, who trained you?

支配人	他のすし職人	レストラン外の人物
Manager	Other sushi chef	Someone outside the restaurant

14. すし飯作りのため、承認された HACCP プラン（危害分析重要管理点）がありますか はい いいえ
Do you have an approved HACCP plan for the preparation of sushi rice? Yes No

a. はいと回答した場合、その HACCP プランを見せてください
If yes, can I please see your HACCP plan for sushi rice preparation?

15. すし飯作りのため、バリエーション（規制に沿わない手法の認可状）のがありますか はい いいえ
Do you have a variance for the preparation of sushi rice? Yes No