

**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. 스시 쌀을 만드는 레시피가 있습니까?      예      아니오  
Do you have a recipe for making sushi rice?      Yes      No
  - a. 예이면, 나에게 보여줄 수 있습니까?  
If yes, can you please show it to me?
2. 스시 쌀을 만들때마다 레시피에 따라 만듭니까?      예      아니오  
Do you follow the recipe every time you make sushi rice?      Yes      No
3. 최근 재료를 바꾸었습니까?      예      아니오  
Have you changed any ingredients recently?      Yes      No
  - a. 예이면, 어느 재료를 바꾸었습니까?  
If yes, which ones did you change?
4. 쌀을 다 지으면, 이것으로 무엇을 합니까?  
Once the rice is cooked, what do you do with it?
  - a. 사용할때까지 전기밥솥에 계속 뜨겁게 둡니다      Keep it hot in the rice cooker until it is used
  - b. 사용할때까지 냉장고에 차갑게 둡니다      Cool it in a refrigerator until it is used
  - c. 전기밥솥을 끄고 사용할때까지 차갑게 둡니다      Turn the rice cooker off and let it cool until it is used
  - d. 달리 합니다. 나에게 어떻게 하는지 보여주십시오      Something else. Please show me what you do.
5. 식초, 설탕, 소금 또는 기타 재료를 지은 쌀에 넣고 섞은뒤, 무엇을 합니까?  
After adding and mixing the vinegar, sugar, salt or other ingredients with cooked rice, what do you do with it?
  - a. 스시롤을 만드는데 사용하고 잘라 포장한뒤 냉장고에 둡니다.      Use it to make sushi rolls which are cut, packaged and refrigerated.
  - b. 주문이 들어올때까지 실내 온도에 둡니다.      Hold it at room temperature until an order is received.
  - c. 달리 합니다. 나에게 어떻게 하는지 보여주십시오.      Something else. Please show me what you do.
6. 식초를 넣은뒤 얼마동안 쌀을 둡니까?      \_\_\_\_ 시간      \_\_\_\_ 일  
How long do you keep the rice after adding vinegar?      \_\_\_\_ hours      \_\_\_\_ days
7. 다 조리한뒤 스시롤을 얼마동안 둡니까?      \_\_\_\_ 시간      \_\_\_\_ 일  
How long do you keep the sushi rolls after they are prepared?      \_\_\_\_ hours      \_\_\_\_ days
8. 스시 쌀을 만들때 pH 미터를 사용합니까?      예      아니오  
Do you use a pH meter when you make sushi rice?      Yes      No
  - a. 예이면, 산성화된 쌀의 pH를 매 조리할때마다 검사합니까?      예      아니오  
If yes, do you check the pH of your acidified rice every time you prepare it?      Yes      No

b. 예이면, 식초를 넣고 저은뒤 쌀의 최종 pH 는 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 pH 를 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 pH 를 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