

खाद्य संहिता तथ्य पाना #13

त पा ई ला ई सं हि ता का बा रे मा के था हा हु नु प छे

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, च्याप्टर 4-302.12

(A) खानाको तापक्रम मापन गर्ने यन्त्रहरू उपलब्ध गराइने छ र खण्ड 3 मा तोकिए अनुसार खानाको तापक्रमको उपलब्धि र संरक्षणलाई सुनिश्चित गर्ने कार्यमा प्रयोग गर्नका लागि सजिलैसँग पहुँचयोग्य हुने छ।^{PF}

(B) पातलो मासहरूको तापक्रम मापन गर्नका लागि निर्दिष्ट गरिएको उपयुक्त सानो-डाइमिटर प्रोब भएको तापक्रम मापन गर्ने यन्त्र उपलब्ध गराइने छ र मिट प्याटीज र फिश फिलेज जस्ता सुख्खा खानाहरूमा तापक्रम सही रूपमा मापन गर्न सजिलै पहुँचयोग्य हुने छ।^{PF}

जनस्वास्थ्य कारणहरू:

खानाको तापक्रम मापन गर्ने यन्त्रहरूको उपस्थिति र पहुँच खानाको तापक्रमलाई प्रभावकारी निरीक्षण गर्नका लागि महत्त्वपूर्ण छ। त्यस्ता उपकरणहरूको उचित प्रयोगले तापक्रमहरू समायोजित हुनुपर्छ कि पर्देन वा खानाहरू फाल्नुपर्छ कि पर्देन भनी निर्धारण गर्नका लागि अपरेटर वा जिम्मेवार व्यक्तिलाई महत्त्वपूर्ण जानकारी उपलब्ध गराउछ।

ठूलो डाइमिटर भएकाले र प्रोबको टुप्पोमा तापक्रम सही रूपमा बुझ्न नसकिने हुनाले बिमेटल थर्मोमिटरहरू ह्यामबर्गर प्याट्टीज जस्ता सुख्खा खानाहरूको तापक्रम सही रूपमा मापन गर्नका लागि उपयुक्त हुँदैनन्। तर पनि, सुख्खा खानाहरूमा तापक्रम मापनहरूलाई थर्मोकोपल थर्मोमिटर जस्ता यन्त्रमा जडान भएको सानो डाइमिटर प्रोबको 1.5 मिमि (0.059 इन्च) वा सोभन्दा कम भागको प्रयोग गरेर सही रूपमा निर्धारण गर्न सकिन्छ।

उद्देशको रूपमा प्रयोग गर्दा अल्कोहल वाइपरहरूलाई GRAS (सामान्यतया सुरक्षित रूपमा पहिचान गरिएको) मानिन्छ र थोरै मात्रामा खाद्य उत्पादनमा राख्दा चिन्ताको विषय मानिँदैन।

प्रोब थर्मोमिटरहरू

ओरिगन स्वच्छता खाद्यान्न नियमहरूमा, ह्यामबर्गर प्याट्टी, पोर्क चोप्स, चिकेन ब्रेस्ट र फिश फलेटहरू जस्ता सुख्खा खानाहरू सर्भ गर्ने रेस्टुरेन्टहरूमा यी खानाहरू जाँच गर्नका लागि सानो डाइमिटर प्रोब थर्मोमिटर हुनुपर्छ।

सानो डाइमिटर प्रोबको उदाहरण थर्मोकोपल हो, दायाँ माथिको तस्विरमा देखाइए जस्तै।

बि-मेटल थर्मोमिटरहरू (तल देखाइए जस्तै) सुख्खा खानाहरूको तापक्रम मापन गर्नका लागि डिजाइन गरिएको छैन र सुप, रोस्ट र तुना सलाद जस्ता खानाहरूका लागि प्रयोग गर्न सकिन्छ।



प्रयोगको क्रममा सफा गर्ने

प्रयोगको क्रममा तापक्रम मापन गर्ने थर्मोमिटरहरूलाई विशेष अल्कोहल वाइपर वा आफ्नो सेनिटाइजरको बाल्टीमा भएको सफा, सफा गर्ने कपडाले सफा गर्नुपर्छ। तपाईंले कुनै पनि खाना राखिने सतहलाई सफा गरेजस्तै गरी प्रत्येक चार घण्टामा तपाईंको थर्मोमिटरलाई साबुन पानीले सफा गर्नुपर्छ, धुनुपर्छ र सेनिटाइज गर्नुपर्छ। प्रयोग गर्ने क्रममा अल्कोहल वाइपर वा क्लिन सेनिटाइजर वाइन क्लोथको प्रयोग गर्दा, प्रयोग गर्नुअघि प्रोब एयरलाई पूर्ण रूपमा सुकाउनु महत्त्वपूर्ण हुन्छ। मदिराजन्य पदार्थ छिट्टै वाष्पीकरण हुन्छ तर तपाईंले पुछ्ने कपडा प्रयोग गरिरहनुभएको छ भने तपाईंले केही समय पर्खनुपर्ने हुन सक्छ।

थर्मोमिटर क्यालिब्रेट गर्न

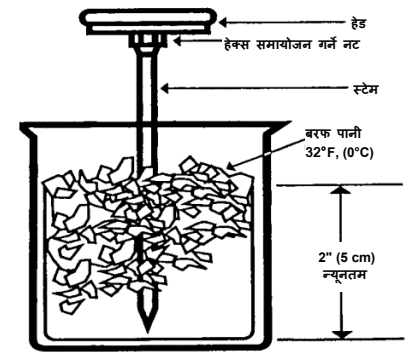
उत्पादकको अनुसार थर्मोमिटरहरू खसेमा, अशुद्ध देखिएमा वा आवृत्ति भइरहेमा तिनीहरूलाई क्यालिब्रेट गर्नुपर्छ।



त्यहाँ साना टिपहरू भएका धेरै प्रकारका प्रोब थर्मोमिटरहरू छन्

खानाको तापक्रम मापन गर्ने थर्मोमिटरको शुद्धता जाँच गर्ने सबैभन्दा सामान्य तरिका भनेको बरफको पानी प्रयोग गर्नु हो:

- क्रस गरिएको बरफ र पानी सहितको ठूलो कप माथी राख्नुहोस्
- थर्मोमिटरको कम्तीमा 2 इन्च भागलाई आइस स्लरीमा राख्नुहोस्।
- 30 सेकेन्ड (वा सोभन्दा कम) पछि यो 32°F (0°C) हुनुपर्छ।



थर्मोमिटरले 32°F (0°C) रिड गरिरहेको छैन भने, उत्पादको निर्देशनअनुसार समायोजन गर्नुहोस्।

केही थर्मोकोपलहरू पुनः क्यालिब्रेसनका लागि आवधिक रूपमा फ्याक्ट्रीमा फिर्ता गर्नुपर्ने हुन सक्छ।