

食品法規資料概覽 #13

本法規相關須知事項

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000、 章節 4-302.12

(A) 食物溫度測量裝置須設於易於獲取的位置、以確保達到及維持第 3 章所指明的食物溫度。Pf

(B) 應提供一種測量溫度的裝置、該裝置配有適合的小直徑探頭、專門用於測量薄質物品的溫度、並易於獲取、以便準確測量薄質食物(如肉餅和魚排)的溫度。Pf

公眾健康理由:

食品溫度測量裝置的存在和可獲取性是有效監測食品溫度的關鍵。正確使用這些裝置可為經營者或負責人提供重要資訊、以協助他們判斷是否應調整溫度、或者是否應丟棄食品。

雙金屬溫度計由於直徑較大、且無法準確感知探頭尖端的溫度、因此不適合用來準確測量漢堡肉餅等薄質食品的溫度。然而、薄質食品中的溫度測量可以透過連接到熱電偶溫度計等裝置上的 1.5 毫米 (0.059 英寸) 或更小直徑的探針以精確測定。

酒精消毒濕紙巾在有意使用的情况下、被認為是 GRAS (公認安全)、如果有少量的酒精消毒濕紙巾進入食品中、也不會引起任何問題。

探針溫度計

根據《俄勒岡食品衛生法》供應漢堡肉餅、豬排、雞胸肉和魚排等薄質食品的餐廳必須使用直徑較小的探針溫度計來檢查這些食品。

一個小型直徑探針的範例為電熱偶、如右上圖所示。

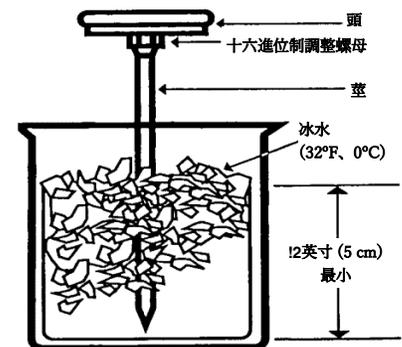
雙金屬溫度計(如下圖所示)非為測量薄質食物的溫度所設計、只適用於湯品、烤肉和鮭魚沙拉等食物。



有許多類型的小型尖端探針溫度計

最常用的檢查食物溫度準確性的方法是透過冰水:

- 在一個大杯子裡裝滿碎冰和水
- 將溫度計放入冰水中、至少 2 英寸。
- 30 秒 (或更短) 後、讀數應為 32°F (0°C)。



如果溫度計讀數並非 32°F (0°C)、那麼請根據製造商的說明進行調整。

某些熱電偶可能需要定期送回工廠重新校準。