

フードコード・ファクトシート #13

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000、 チャプター4-302.12

(A) 食品の温度測定装置は、チャプター3に基づいて規定されている食品温度の実現と維持を徹底する上で、提供され、すぐに利用可能な状態となっています。PF

(B) 薄い塊の温度測定用に考案されている小さな直径プローブの付いた温度測定装置は、ミートパティや魚のフィレなどの薄い食品の温度を正確に測定できるよう提供され、すぐに利用可能であるとします。PF

公衆衛生上の理由：

食品温度測定装置の存在および精度は、食品温度の効果的な監視には不可欠です。そうした装置を適切に使用することで、運営者や責任者は、温度調節を行うべきか、食品を廃棄すべきかを決定する上で重要な情報を得ることができます。

バイメタル温度計は、ハンバーガーパティなどの薄い食品の温度を正確に測定するには適していませんが、なぜなら、径が大きく、プローブの先端部の温度を正確に感知することができないからです。しかし、薄い食品の温度測定は、小さな径のプローブである 1.5 mm (0.059インチ) 以下のものを熱電対温度計等の装置に接続することで、正確に行うことができます。

アルコールワイブは、目的通りに使用すれば、GRAS (一般的に安全と認められ) とみなされ、少量が食品に混じっても有害ではありません。

プローブ温度計

オレゴン州食品衛生規則 (Oregon Food Sanitation Rules) では、ハンバーガーパティ、豚肉の切り身、鶏の胸肉、魚のフィレなどの薄い食品を提供するレストランは、径の小さいプローブ温度計を使って食品を確認する必要があります。

径の小さいプローブの例としては、右の一番上の画像のような熱電温度計が挙げられます。

バイメタル温度計 (以下を参照) は、薄い食品の温度測定用に考案されておらず、スープ、ロースト、ツナサラダといった食品にのみ使用可能です。



使用と使用の合間の清掃 料理用温度計は、使用と使用の合間には、未使用のアルコールワイブ、またはサニタイザーバケットの清潔な拭き取り布で清掃してください。温度計は、食品が触れる表面に対するのと同様に、4時間おきに、石けんと水でゆすぎ、除菌してください。使用と使用の合間にアルコールワイブ、または清潔な除菌拭き取り布を使用する際は、プローブを完全に乾かしてから使用することが大切です。アルコールは瞬く間に気化しますが、拭き取り布を使用する場合は少しだけ余分に待つ必要があります。

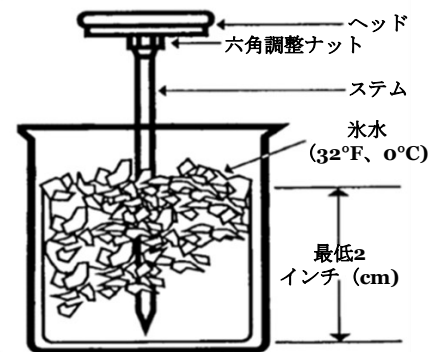
温度計の較正 温度計は、落下したり、正確でないと思われる場合には、またはメーカーの推奨頻度にしたがって較正する必要があります。



先端が小さな数多くの種類のプローブ温度計があります

食品温度計の精度を点検する最も一般的な方法は、氷水を使用したものです。

- 大きなコップに水を入れ、一番上に砕いた氷を載せます
- 温度計を最低2インチ、懸濁液に浸します。
- 30秒 (前後) 経ったら、32F (0°C) の目盛りを指すはずで



温度計の目盛りが32F (0°C) でなければ、メーカーの取扱説明書にしたがって調節します。

熱電温度計によっては、再較正する目的で定期的に工場に返送しなくてはならない場合があります。