

ឯកសារព័ត៌មានអំពីក្រមចំណីអាហារ #13

ប្រការដែលអ្នកគួរយល់ដឹងអំពីក្រម

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000
ជំពូកទី 4-302.12

(A) ត្រូវផ្តល់ឧបករណ៍វាស់សីតុណ្ហភាពអាហារ និងអាចប្រើបានក្លាមៗដើម្បីធានាការវាស់ និងរក្សាសីតុណ្ហភាពអាហារដូចបានបញ្ជាក់ក្នុងជំពូកទី 3។¹

(B) ត្រូវផ្តល់ឧបករណ៍វាស់សីតុណ្ហភាពដែលមានដងស្នង់មានអង្កត់ផ្ចិតតូចល្មមដែលបានរចនាឡើងដើម្បីវាស់សីតុណ្ហភាពផ្ទៃដែលស្តើង និងអាចប្រើបានក្លាមៗដើម្បីវាស់សីតុណ្ហភាពនៅក្នុងអាហារដែលស្តើងដូចជាផែនសាច់ និងហ្វឺតឡើង។¹

ហេតុផលសុខភាពសាធារណៈ៖

វត្តមាន និងលទ្ធភាពអាចប្រើបាននៃឧបករណ៍វាស់សីតុណ្ហភាពអាហារគឺមានសារៈសំខាន់ណាស់ចំពោះការត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហភាពអាហារដែលមានប្រសិទ្ធភាព។ ការប្រើឧបករណ៍បែបនេះត្រឹមត្រូវផ្តល់ឱ្យប្រតិបត្តិករឬអ្នកទទួលបន្ទុកនូវព័ត៌មានសំខាន់ដែលគាំពារថាគេកុំកែតម្រូវសីតុណ្ហភាពឬអត់ ឬក៏អាហារត្រូវបោះចោលដែរឬអត់។

ទែម៉ូម៉ែត្រទ្វេលោហៈមិនសមស្របដើម្បីវាស់សីតុណ្ហភាពអាហារស្តើងដូចជាផែនសាច់ហើយបានស្រុកទេដោយសារអង្កត់ផ្ចិតធំ និងមិនអាចស្នង់ដឹងពីសីតុណ្ហភាពនៅចុងដងស្នង់ឱ្យបានស្រុកទេ។ ទោះយ៉ាងណាក៏ដោយ ការវាស់សីតុណ្ហភាពនៅក្នុងអាហារស្តើងអាចកំណត់បានស្រុកបានដោយការជ្រើសរើសដងស្នង់ដែលមានអង្កត់ផ្ចិតតូច 1.5 mm (0.059 អ៊ីញ) ឬតូចជាងនេះ ភ្ជាប់ជាមួយឧបករណ៍ដូចជាទែម៉ូម៉ែត្រប្រភេទខ្សែលោហៈពីរ (thermocouple thermometer)¹

ក្រដាសដូកមានជាតិអាល់កុលត្រូវបានចាត់ទុកថាជា GRAS (ត្រូវបានទទួលស្គាល់ថាទូទៅថាមានសុវត្ថិភាព) នៅពេលប្រើដោយមានគោលបំណង ហើយនិងការការព្រួយបារម្ភបើសិនជាបរិមាណកំដៅត្រូវចូលទៅក្នុងផលិតផលអាហារ។

ទែម៉ូម៉ែត្រប្រភេទដងស្នង់

នៅក្នុងវិធានអនាម័យចំណីអាហាររដ្ឋ Oregon ភោជនីយដ្ឋានដែលបម្រើផែនហាំប៊ើហ្គើរ សាច់ចំឡូកជ្រូកជាប់ស្ទឹង ទ្រូងមាន់ និងហ្វឺតឡើងត្រូវតែមានទែម៉ូម៉ែត្រដែលមានអង្កត់ផ្ចិតតូចដើម្បីពិនិត្យអាហារទាំងនេះ។

ឧទាហរណ៍ប្រដាប់ស្នង់ដែលមានអង្កត់ផ្ចិតតូចគឺទែម៉ូម៉ែត្រប្រភេទខ្សែលោហៈពីរដូចបង្ហាញនៅក្នុងរូបខាងលើគេបង្អស់នៅខាងស្តាំ។

ទែម៉ូម៉ែត្រទ្វេលោហៈ (ដូចបង្ហាញខាងក្រោម) មិនត្រូវបានរចនាឡើងដើម្បីវាស់សីតុណ្ហភាពនៃអាហារស្តើងទេ ប៉ុន្តែអាចប្រើបានតែសម្រាប់អាហារដូចជា ស៊ុប ញ៉ាំសាច់អាំងនិងក្រីចូណា។



មានទែម៉ូម៉ែត្រប្រភេទដងស្នង់ច្រើនប្រភេទដែលមានចុងតូច

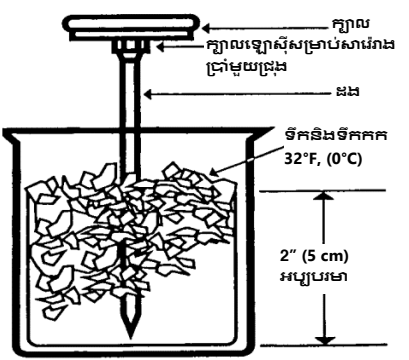
វិធីសាស្ត្រទូទៅជាងគេដើម្បីពិនិត្យភាពត្រឹមត្រូវនៃទែម៉ូម៉ែត្រវាស់អាហារគឺការប្រើទឹកនិងទឹកកក៖

- ញាក់ទឹកកកនិងទឹកក្នុងពែងធំមួយឱ្យពេញដល់មាត់ពែង
- ដាក់ទែម៉ូម៉ែត្រយ៉ាងហោចណាស់ 2 អ៊ីញចូលទៅក្នុងទឹកកកដែលជាប់គ្នានោះ។
- ក្រោយពី 30 វិនាទី (ឬតិចជាងនេះ) វាក្លាយតែបង្ហាញ 32°F (0°C)។



ការសម្អាតចន្លោះពេលប្រើប្រាស់ គួរសម្អាតទែម៉ូម៉ែត្រវាស់អាហារចន្លោះពេលប្រើប្រាស់ដោយប្រើក្រដាសដូកមានជាតិអាល់កុល ឬដោយក្រណាត់សម្រាប់ដូកដែលស្អាតពីផងអនាម័យ។ គួរលាងទែម៉ូម៉ែត្ររាល់បួនម៉ោងម្តងដោយប្រើទឹកសាប៊ូ រួចលាងជម្រះ និងធ្វើអនាម័យដូចដែលអ្នកធ្វើជាមួយនឹងផ្ទៃប៉ះអាហារដែរ។ នៅពេលប្រើក្រដាសដូកមានជាតិអាល់កុល ឬសម្អាតដោយក្រណាត់ដូកអនាម័យចន្លោះពេលប្រើ វាជាការសំខាន់ដែលត្រូវទុកឱ្យដងស្នង់ស្រុកដោយខ្លួនឯងទាំងស្រុងមុននឹងប្រើ។ អាល់កុលហ្វុកលើន ប៉ុន្តែអ្នកអាចនឹងត្រូវការរង់ចាំយូរបន្តិច បើសិនជាប្រើក្រណាត់ដូក។

ការផ្ទៀងផ្ទាត់ខ្នាតទែម៉ូម៉ែត្រ គួរផ្ទៀងផ្ទាត់ខ្នាតទែម៉ូម៉ែត្រ បើសិនជាវាជ្រុះមើលទៅដូចជាមិនស្រុក ឬនៅចន្លោះពេលកំណត់តាមក្រុមហ៊ុនផលិត។



បើទែម៉ូម៉ែត្រមិនបង្ហាញ 32°F (0°C) ទេ សូមកែតម្រូវតាមការណែនាំរបស់ក្រុមហ៊ុនផលិត។

ទែម៉ូម៉ែត្រប្រភេទខ្សែលោហៈពីរមួយចំនួនត្រូវប្រគល់ត្រឡប់ទៅរោងចក្រវិញតាមការកំណត់ដើម្បីធ្វើការផ្ទៀងផ្ទាត់ខ្នាតឡើងវិញ។