

식품공전 요약서 #13

규정에 대해 알아야 할 사항

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, 4장-302.12

(A) 식품 온도 측정 장치는 3장에 명시된 식품 온도의 달성 및 유지 보장을 위해 사용할 수 있도록 제공되고 쉽게 접근할 수 있어야 합니다. ^{pf}

(B) 얇은 덩어리의 온도 측정을 위해 설계된 직경이 작은 적절한 탐침이 있는 온도 측정 장치가 제공되어야 하며 고기 패티 및 생선 필레와 같이 두께가 얇은 식품의 온도를 정확하게 측정할 수 있도록 쉽게 접근할 수 있어야 합니다. ^{pf}

공중 보건의 근거:

식품 온도 측정 장치를 구비하고 쉽게 접근할 수 있게 하는 것은 식품 온도를 효과적으로 모니터링하기 위해 매우 중요합니다. 이러한 장치를 올바르게 사용하면 작업자나 담당자에게 온도 조절이 필요한지 또는 식품을 폐기해야 하는지 결정 시에 중요한 정보를 제공합니다.

바이메탈 온도계는 직경이 크고 탐침 끝부분이 팁에서 온도를 정확하게 감지할 수 없기 때문에 햄버거 패티와 같이 두께가 얇은 식품의 온도를 정확하게 측정하기에 적합하지 않습니다. 그러나 두께가 얇은 식품의 온도 측정은 열전대 온도계와 같은 장치에 연결된 1.5mm (0.059인치) 이하로 직경이 작은 탐침을 사용하면 정확하게 판단할 수 있습니다.

알코올 물티슈는 제품의 의도대로 사용하는 경우 GRAS (Generally Recognized as Safe, 일반적으로 안전한 것으로 인정)로 간주되며 소량이 식품에 들어가더라도 문제가 되지 않습니다.

탐침 온도계

오리건주 식품 위생 규칙에 따르면 햄버거 패티, 포크찜, 닭 가슴살, 생선 필레와 같이 두께가 얇은 식품을 제공하는 식당은 이런 얇은 식품을 점검하도록 직경이 작은 탐침 온도계를 갖춰야 합니다.

직경이 작은 탐침의 예시로는 오른쪽 상단 그림에 나온 것과 같은 열전대가 있습니다.

바이메탈 온도계(아래 그림 참조)는 두께가 얇은 식품의 온도 측정을 위해 설계되지 않았으며 수프, 로스트 및 참치 샐러드와 같은 식품에만 사용할 수 있습니다.



팁이 작은 탐침 온도계에는 여러 유형이 있습니다

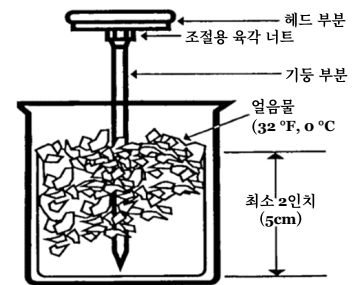
식품 온도계의 정확도를 확인하는 가장 흔한 방식은 다음과 같이 얼음물을 사용하는 것입니다.

- 으깬 얼음과 물로 큰 컵을 맨 위까지 채우십시오
- 온도계를 으깬 얼음이 있는 층 안으로 2인치 이상 넣습니다.
- 30초(또는 그 이하로) 후에 32F(0°C)로 온도가 표시되어야 합니다.



사용하면서 중간중간에 세척 식품 온도계는 사용하면서 중간에 별도의 알코올 물티슈로 세척하거나 소독제 통에서 꺼낸 깨끗한 와이핑 천으로 청소해야 합니다. 식품이 닿는 표면을 관리하는 것과 마찬가지로 4시간마다 온도계를 비눗물로 세척하고 행구고 살균해야 합니다. 사용 중간중간에 알코올 물티슈 또는 소독제가 묻은 깨끗한 와이핑 천을 사용해 닦을 때는 온도 측정에 사용하기 전에 탐침을 공기 중에서 완전히 건조하는 것이 중요합니다. 알코올은 빨리 증발하지만 와이핑 천을 사용하는 경우 건조까지 조금 더 기다려야 할 수 있습니다.

온도계 보정 온도계를 떨어뜨리거나, 측정 결과가 부정확해 보이거나, 또는 제조업체에서 안내하는 빈도수에 맞춰 온도계를 보정해야 합니다.



온도계의 값이 32F(0°C)가 아닌 경우 제조업체의 지침에 따라 조정하십시오.

일부 열전대의 경우 재보정을 위해 주기적으로 공장에 반환해야 할 수도 있습니다.