

Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 13

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
CHAPTER 4-302.12

Для контроля достижения и поддержания температуры продуктов питания в соответствии с требованиями главы 3 работникам заведения общественного питания должны быть всегда доступны приборы для измерения температуры продуктов питания.^{1f}

Для точного измерения температуры продуктов питания в виде тонких ломтиков, таких как мясные котлеты и рыбное филе, работникам заведения общественного питания должны быть всегда доступны приборы для измерения температуры с подходящим зондом малого диаметра.^{1f}

ОБОСНОВАНИЕ, СВЯ- ЗАННОЕ С ОХРАНОЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ:

Наличие и доступность приборов для измерения температуры продуктов питания крайне важны для эффективного контроля температуры продуктов питания. Надлежащее использование таких приборов обеспечивает оператора или ответственное лицо важной информацией, которая позволяет им принимать решения о регулировке температуры или утилизации продуктов питания.

Биметаллические термометры непригодны для измерения температуры продуктов питания в виде тонких ломтиков, таких как котлеты для гамбургеров, так как они имеют большой диаметр и не способны точно определять температуру на кончике зонда. Однако температуру продуктов питания в виде тонких ломтиков можно точно определить с помощью зонда малого диаметра, 1,5 мм (0,059 дюймов) или менее, подключенного к измерительному прибору, например, термометрическому термометру.

Спиртовые салфетки считаются общепризнанно безопасными (GRAS) при использовании по назначению, и попадание небольшого количества в продукты питания не является поводом для опасений.

Термометры с выносными зондами

Согласно требованиям Правил безопасности продуктов питания штата Орегон рестораны, подающие продукты питания в виде тонких ломтиков, такие как котлеты для гамбургеров, корейка на кости, куриные грудки и рыбное филе, обязаны иметь термометр с зондом малого диаметра для контроля температуры этих продуктов.

Примером такого зонда малого диаметра является термопара, изображенная на верхнем рисунке справа.

Биметаллические термометры (как на рисунке ниже) не предназначены для измерения температуры продуктов питания в виде тонких ломтиков, и их можно использовать только для таких блюд, как супы, жаркое или салат из тунца.



Очистка после использования
Пищевые термометры после каждого использования следует очищать одноразовыми спиртовыми салфетками или чистой протирочной тканью из ёмкости для антисептика. Каждые четыре часа термометр следует мыть мыльной водой, ополаскивать и дезинфицировать, как и любую другую поверхность, соприкасающуюся с продуктами питания. При использовании спиртовых салфеток или чистой протирочной ткани с антисептиком для очистки термометра после применения зонд должен полностью высохнуть на воздухе перед последующим использованием. Спирт быстро испаряется, однако при использовании протирочной ткани вам придётся ждать немного дольше.

Калибровка термометра

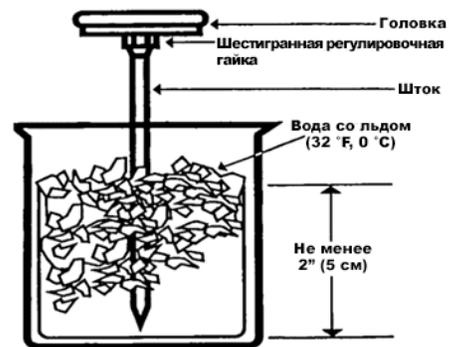
Термометры следует калибровать после падения, если их показания кажутся неточными, или с периодичностью, указанной производителем.



Существует множество типов термометров с выносными зондами с наконечником малого размера

Самый распространённый метод проверки точности пищевого термометра — использование воды со льдом:

- Заполните большую чашку целиком колотым льдом и водой.
- Погрузите термометр как минимум на 5 см (2 дюйма) в смесь льда с водой.
- Через 30 секунд (или меньше) он должен показать 32°F (0°C).



Если термометр не показывает 32°F (0°C), отрегулируйте его согласно указаниям производителя.

Некоторые термопары следует периодически возвращать на завод-производитель для повторной калибровки.