

เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #13

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
บทที่ 4-302.12

(A) ต้องมีอุปกรณ์วัดอุณหภูมิของอาหารให้เข้าถึงได้ง่ายสำหรับการใช้งานเพื่อให้แน่ใจว่าได้บรรจุและคงไว้ซึ่งอุณหภูมิของอาหารตามที่ระบุไว้ในบทที่ 3 PF

(B) ต้องมีอุปกรณ์วัดอุณหภูมิที่มีหัววัดขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางขนาดเล็กที่เหมาะสมซึ่งออกแบบมาเพื่อวัดอุณหภูมิของมวลบางและเข้าถึงได้ง่ายเพื่อวัดอุณหภูมิในอาหารบางประเภทได้อย่างแม่นยำ เช่น เนื้อบดและเนื้อปลา PF

เหตุผลด้านสาธารณสุข:

การมีและใช้งานอุปกรณ์วัดอุณหภูมิของอาหารที่มีความสำคัญต่อการตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ การใช้อุปกรณ์ดังกล่าวอย่างเหมาะสมจะทำให้ผู้ปฏิบัติงานหรือผู้รับผิดชอบได้รับข้อมูลสำคัญในการพิจารณาว่าควรปรับอุณหภูมิหรือทิ้งอาหารหรือไม่

เทอร์โมมิเตอร์แบบแถบโลหะดูไม่เหมาะกับการวัดอุณหภูมิของอาหารบางประเภทให้ได้แม่นยำ เช่น ไส้แฮมเบอร์เกอร์บด เนื่องจากมีเส้นผ่านศูนย์กลางใหญ่และไม่สามารถตรวจจับอุณหภูมิที่ปลายโพรบได้อย่างแม่นยำ อย่างไรก็ตาม การวัดอุณหภูมิในอาหารที่มีความบางสามารถวัดได้อย่างแม่นยำโดยใช้หัววัดขนาดเล็ก 1.5 มม. (0.059 นิ้ว) หรือน้อยกว่า เชื่อมต่อกับอุปกรณ์ เช่น เทอร์โมมิเตอร์แบบโพรบ

ผ้าเช็ดทำความสะอาดแอลกอฮอล์ถือเป็น GRAS (รู้จักโดยทั่วไปว่าปลอดภัย) เมื่อใช้ตามที่ตั้งใจไว้ และไม่ต้องกังวลหากเจือปนในผลิตภัณฑ์อาหารในปริมาณเล็กน้อย

เทอร์โมมิเตอร์แบบโพรบ

ในกฎการสุขาภิบาลอาหารของโอเรกอน ร้านอาหารที่ให้บริการอาหารที่มีความบาง เช่น ไส้แฮมเบอร์เกอร์บด พอร์ดชอป ออกไก่ และเนื้อปลา ต้องมีเทอร์โมมิเตอร์วัดขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางขนาดเล็กเพื่อตรวจดูอาหารเหล่านี้

ตัวอย่างของโพรบที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางขนาดเล็กคือเทอร์โมมิเตอร์แบบเปิด ดังแสดงในภาพด้านบนขวา

เทอร์โมมิเตอร์แบบแถบโลหะดู (ตามที่แสดงด้านล่าง) ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อวัดอุณหภูมิของอาหารที่มีความบาง และสามารถใช้ได้เฉพาะกับอาหาร เช่น ชุป อาหารย่าง และสลัดทูน่าเท่านั้น



การทำความสะอาดระหว่างการใช้งาน ควรทำความสะอาดเทอร์โมมิเตอร์สำหรับอาหารระหว่างการใช้งานด้วยทิชชูเปียก แอลกอฮอล์หรือผ้าเช็ดทำความสะอาดกึ่งฆ่าเชื้อของคุณ ทุก ๆ สี่ชั่วโมงควรทำความสะอาดเทอร์โมมิเตอร์ด้วยน้ำสบู่ ล้างและฆ่าเชื้อ เช่นเดียวกับที่คุณทำกับพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหาร เมื่อใช้ทิชชูเปียก แอลกอฮอล์หรือผ้าเช็ดทำความสะอาดฆ่าเชื้อระหว่างการใช้งาน สิ่งสำคัญคือต้องปล่อยให้โพรบอากาศแห้งสนิทก่อนใช้งาน แอลกอฮอล์ระเหยอย่างรวดเร็ว แต่คุณอาจต้องรอนานกว่านี้เล็กน้อยหากใช้ผ้าเช็ด

การสอบเทียบเทอร์โมมิเตอร์

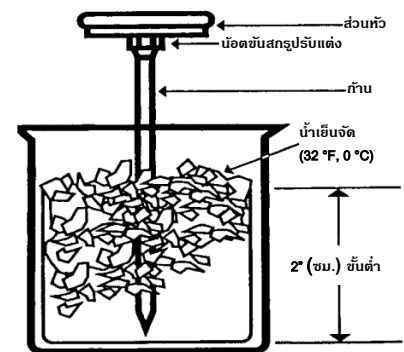
เทอร์โมมิเตอร์ควรได้รับการสอบเทียบหากตกลง ดูเหมือนไม่ถูกต้อง หรือที่ความถี่ตามผู้ผลิต



เทอร์โมมิเตอร์แบบโพรบมีเคล็ดลับเล็กน้อยหลายอย่าง

วิธีทั่วไปในการตรวจสอบความถูกต้องของเทอร์โมมิเตอร์สำหรับอาหารคือการใช้น้ำเย็นจัด:

- ใส่น้ำแข็งบดและน้ำไว้ด้านบนในถ้วยขนาดใหญ่
- จุ่มเทอร์โมมิเตอร์อย่างน้อย 2 นิ้วลงในเกล็ดน้ำแข็ง
- หลังจาก 30 วินาที (หรือน้อยกว่า) ควรอ่านค่าได้ที่ 32°F (0°C)



หากเทอร์โมมิเตอร์ไม่อ่านค่าได้ที่ 32°F (0°C), ให้ปรับตามคำแนะนำของผู้ผลิตอาจจำเป็นต้องส่งคืนเทอร์โมมิเตอร์แบบเปิดบางตัวไปที่โรงงานเป็นระยะเพื่อทำการสอบเทียบใหม่