

Інформаційний бюлетень №13 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, ГЛАВА 4-302.12

(A) Мають бути передбачені пристрої для вимірювання температури харчових продуктів, які повинні бути легкодоступними для використання, щоб забезпечити досягнення та підтримання температури харчових продуктів, як зазначено в Главі 3. ^{PF}

(B) Має бути передбаченим і легкодоступним пристрій для вимірювання температури з відповідним щупом малого діаметра, призначений для вимірювання температури тонких мас, для точного вимірювання температури тонких харчових продуктів, таких як м'ясні котлети і рибне філе. ^{PF}

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО- ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ:

Нааявність і доступність приладів для вимірювання температури харчових продуктів мають вирішальне значення для ефективного моніторингу температури їжі. Правильне використання таких пристроїв надає оператору або відповідальній особі важливу інформацію, за допомогою якої можна визначити, чи потрібно регулювати температуру або чи потрібно викидати продукти.

Біметалічні термометри не підходять для точного вимірювання температури тонких продуктів, таких як котлети для гамбургерів, через великий діаметр і неможливість точно визначити температуру на кінчику щупу. Проте вимірювання температури тонких харчових продуктів можна точно визначити за допомогою щупу малого діаметра 1,5 мм (0,059 дюйма) або менше, під'єднаного до такого пристрою, як термометр-термопара.

Спиртові серветки вважаються GRAS (загальноновизнаними як безпечні) при використанні за призначенням і не викликають занепокоєння, якщо невелика кількість потрапить у харчовий продукт.

Термометри з щупом

Відповідно до Правил харчової санітарії штату Орегон, ресторани, де подають тонкі страви, такі як котлети для гамбургерів, свинячі відбивні, курячі грудки та рибне філе, повинні мати термометр зі щупом малого діаметра для перевірки цих продуктів.

Прикладом щупу малого діаметра є термопара, як показано на верхньому малюнку праворуч.

Біметалічні термометри (як показано нижче) не призначені для вимірювання температури тонких харчових продуктів і можуть використовуватися лише для таких страв, як супи, печення та салат з тунцем.



Очищення між використаннями

Харчові термометри слід очищати між використаннями окремими спиртовими серветками або чистою серветкою з відра з дезінфікуючим засобом. Кожні чотири години ваш термометр слід мити водою з милом, ополіскувати та дезінфікувати, як і будь-яку поверхню, що контактує з їжею. Застосовуючи спиртову серветку або чисту дезінфікуючу серветку між використаннями, важливо дати щупу повністю висохнути на повітрі перед його застосуванням. Спирт швидко випаровується, але вам може знадобитися почекати трохи довше, якщо ви використовуєте серветку.

Калібрування термометра

Термометри слід калібрувати, якщо вони впали, здаються неточними або з частотою, визначеною виробником.

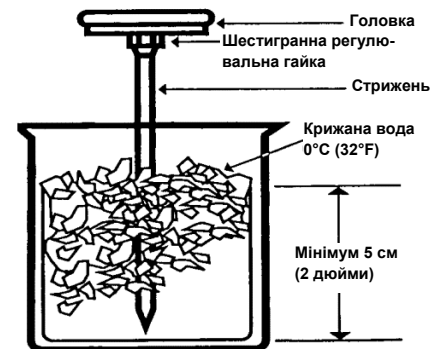
Програма профілактики захворювань харчового походження



Існує багато типів термометрів зі щупом з маленькими наконечниками

Найпоширеніший спосіб перевірити точність харчового термометра — використання крижаної води:

- наповніть велику чашку доверху колотим льодом і водою
- помістіть термометр принаймні на 5 см (2 дюйми) в крижану кашку.
- За 30 секунд (або менше) він має показувати 0°C (32°F).



Якщо термометр не показує 0°C (32°F), відрегулюйте відповідно до вказівок виробника.

Деякі термопари, можливо, доведеться періодично повертати на завод для повторного калібрування.

Березень 2019 р.

Oregon
Health
Authority