

Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #13

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHƯƠNG 4-302.12

(A) Các thiết bị đo nhiệt độ thực phẩm phải được cung cấp và dễ dàng tiếp cận để sử dụng nhằm đảm bảo đạt được và duy trì nhiệt độ thực phẩm như quy định trong Chương 3.

(B) Thiết bị đo nhiệt độ với đầu dò có đường kính nhỏ thích hợp được thiết kế để đo nhiệt độ của các khối mỏng phải được cung cấp và dễ dàng tiếp cận để đo chính xác nhiệt độ trong thực phẩm mỏng như chả thịt và cá.

LÝ DO SỨC KHỎE CÔNG CỘNG:

Có các thiết bị và khả năng tiếp cận các thiết bị đo nhiệt độ thực phẩm là rất quan trọng để giám sát hiệu quả nhiệt độ thực phẩm. Việc sử dụng đúng cách các thiết bị này cung cấp cho người vận hành hoặc người phụ trách thông tin quan trọng để xác định xem có nên điều chỉnh nhiệt độ hay không hoặc loại bỏ thực phẩm.

Nhiệt kế lưỡng kim không thích hợp để đo chính xác nhiệt độ của thực phẩm mỏng như chả bánh mì kẹp thịt vì đường kính lớn và không có khả năng cảm nhận chính xác nhiệt độ ở đầu que đo. Tuy nhiên, các phương pháp đo nhiệt độ trong thực phẩm mỏng có thể được xác định chính xác bằng cách sử dụng một đầu dò có đường kính nhỏ $\leq 1,5$ mm (0,059 inch), được kết nối với một thiết bị như nhiệt kế cặp nhiệt độ.

Lau bằng khăn tắm cotton được coi là Được Công nhận là An toàn (Generally Recognized as Safe, GRAS) khi được sử dụng và không đáng lo ngại nếu một lượng nhỏ dính vào sản phẩm thực phẩm.

Nhiệt kế đầu dò

Trong Quy tắc vệ sinh thực phẩm Oregon, các nhà hàng phục vụ thực phẩm mỏng như bánh mì kẹp thịt, sườn heo, ức gà và phi lê cá phải có nhiệt kế đầu dò đường kính nhỏ để kiểm tra những thực phẩm này.

Ví dụ về một đầu dò đường kính nhỏ là một cặp nhiệt điện, như thể hiện trong hình trên cùng bên phải.

Nhiệt kế lưỡng kim (như hình bên dưới) không được thiết kế để đo nhiệt độ của thực phẩm mỏng và chỉ có thể được sử dụng cho các loại thực phẩm như súp, thịt nướng và salad cá ngừ.



Làm sạch giữa các lần sử dụng
Nhiệt kế thực phẩm nên được làm sạch giữa các lần sử dụng bằng khăn tắm cotton cá nhân hoặc bằng khăn lau sạch từ hộp đựng dung dịch vệ sinh của bạn. Cứ bốn giờ một lần, nhiệt kế của bạn phải được làm sạch bằng nước xà phòng, rửa sạch và khử trùng, giống như khi bạn làm với bất kỳ loại thực phẩm nào tiếp xúc trực diện. Khi sử dụng khăn tắm cotton hoặc khăn lau có chất khử trùng sạch giữa các lần sử dụng, điều quan trọng là phải để đầu dò khô hoàn toàn trước khi sử dụng. Rượu bay hơi nhanh, nhưng bạn có thể cần đợi lâu hơn một chút nếu dùng khăn lau.

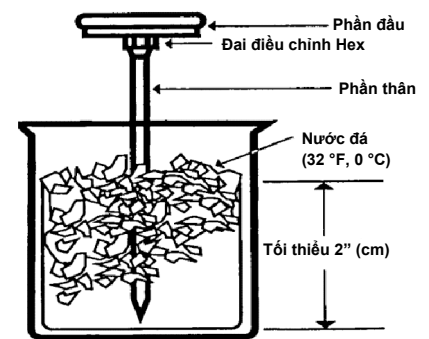
Hiệu chuẩn nhiệt kế Nhiệt kế phải được hiệu chuẩn nếu chúng bị rơi, có vẻ không chính xác hoặc theo tần số mà nhà sản xuất yêu cầu.



Có nhiều loại nhiệt kế đầu dò với các đầu nhỏ

Phương pháp phổ biến nhất để kiểm tra độ chính xác của nhiệt kế thực phẩm là sử dụng nước đá:

- Đặt một cốc lớn lên trên cùng với đá bào và nước
- Đặt nhiệt kế sâu ít nhất 2 inch vào hỗn hợp nước đá.
- Sau ≤ 30 giây (trở xuống), nó sẽ đọc 32°F (0°C).



Nếu nhiệt kế không đọc 32°F (0°C), thì hãy điều chỉnh theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Một số cặp nhiệt điện có thể cần được đưa trở lại nhà máy định kỳ để hiệu chuẩn lại.