

صحيفة وقائع قواعد الغذاء رقم 13

ما الذي يجب عليك معرفته عن القواعد؟

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

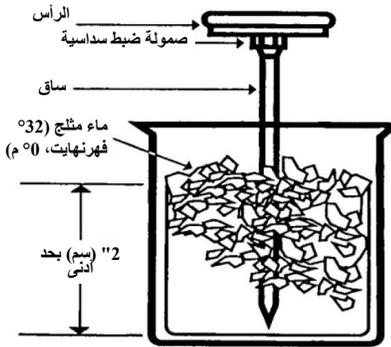
مسبار قياس درجات الحرارة



توجد العديد من أنواع المسبارات قياس درجات الحرارة ذات أطراف صغيرة

تتمثل الطريقة الأكثر شيوعاً للتأكد من دقة جهاز قياس درجة حرارة الطعام في استخدام الماء المتلج:

- املاً كوباً كبيراً حتى أعلاه بالثلج المجروش والماء
- أدخل جهاز قياس درجة الحرارة بمقدار 2 بوصة على الأقل في طبقة الثلج.
- بعد 30 ثانية (أو أقل) يجب أن تصل قراءة الجهاز إلى 32° فهرنهايت (0° م).



إذا لم تكن قراءة مقياس درجة الحرارة 32° فهرنهايت (0° م)، عندئذ يجب ضبط الجهاز طبقاً لتوجيهات المصنع.

قد تحتاج بعض موازين الحرارة بالمزدوجة الحرارية إلى إعادة المعايرة إلى إعدادتها إلى المصنع بشكل دوري لإعادة المعايرة.

طبقاً لقواعد الإصحاح الغذائي في ولاية أوريغون، يجب أن يثاح في المطاعم التي تقدم الأطعمة الرقيقة، مثل شطائر الهمبورغر، وقطع لحم الخنزير، وصدور الدجاج، وشرائح السمك المخلي، جهاز قياس حرارة ذي مسبار صغير القطر لفحص هذه الأطعمة.

ميزان الحرارة بالمزدوجة الحرارية المبين في الصورة بالجانب الأيمن أعلى الصفحة من أمثلة أجهزة قياس الحرارة ذات المسبار صغير القطر.

لم تصمم مقاييس الحرارة ثنائية المعدن (الموضحة أدناه) لقياس درجات حرارة الأطعمة الرقيقة، ولا يمكن استخدامها إلا مع الأطعمة مثل الحساء، والمشويات، وسلطة التونة.



التنظيف فيما بين الاستخدامات يجب تنظيف أجهزة قياس درجة حرارة الأطعمة بين الاستخدامات وبعضها بعضاً باستخدام مناديل مبللة بالكحول أو قطعة قماش نظيفة ومبللة بسائل مطهر. يجب تنظيف جهاز قياس الحرارة الخاص بك كل أربع ساعات باستخدام الماء والصابون، وشطفه وتعقيمه، كما هو الحال مع أي سطح يلامس الطعام. عند استخدام المناديل المبللة بالكحول أو المطهر بين الاستخدامات، من المهم أن تسمح بتجفيف المجس بالهواء بشكل تام قبل الاستخدام. يتبخر الكحول سريعاً، غير إنك قد تحتاج إلى الانتظار لفترة أطول قليلاً إن استخدمت قطعة قماش للتنظيف.

معايرة جهاز قياس درجة الحرارة يجب معايرة أجهزة قياس درجة الحرارة إن تعرضت للسقوط، أو بدت غير دقيقة أو بوتيرة محددة طبقاً للمصنع.

الفصل 302.12 من قواعد ولاية أوريغون الإدارية رقم 333-150-0000

(A) يتم توفير أجهزة قياس درجة حرارة الأطعمة وإتاحتها للاستخدام لضمان الوصول إلى درجات حرارة الأطعمة على النحو المحدد طبقاً للفصل الثالث والمحافظة عليها. بند أساسي نو أولوية

(B) يتم توفير جهاز قياس حرارة ذي مسبار مناسب صغير القطر مصمم لقياس درجة حرارة الكتل الرقيقة في الأطعمة مثل شطائر اللحم وشرائح السمك المخلي بدقة ويثاح للاستخدام من أجل هذا الغرض. بند أساسي نو أولوية

الأسباب المتعلقة بالصحة العامة:

يعد وجود أجهزة قياس درجة حرارة الأطعمة وإتاحتها من الأمور الحساسة في سبيل المراقبة الفعالة لدرجات حرارة الأطعمة، فالاستخدام السليم لهذه الأجهزة يوفر للمشغل أو الشخص المسئول معلومات مهمة يحدد من خلالها إن كان يتعين ضبط درجات الحرارة أو التخلص من الأطعمة.

مقاييس الحرارة ثنائية المعدن لا تفيد في قياس درجة حرارة الأطعمة الرقيقة مثل شطائر الهمبورغر على نحو دقيق بسبب قطرها الكبير وعدم قدرتها على استشعار درجة الحرارة بدقة بطرف المسبار، ومع ذلك، يمكن تحديد قياس درجة الحرارة في الأطعمة الرقيقة بدقة باستخدام مسبار صغير القطر 1,5 مم (0,059 بوصة)، أو أقل، يتصل بجهاز، مثل ميزان الحرارة بالمزدوجة الحرارية.

تعد مناديل الكحول آمنة بشكل عام عند استخدامها على النحو المستهدف ولا تتسبب في مشكلات إن تسربت إلى منتجات الأطعمة.