

食品规范情况说明书 (13)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, 第 4-302.12 章

(A) 应提供食品温度测量装置，并且便于使用，以确保达到并保持第 3 章规定的食品温度。Pf

(B) 应提供一个温度测量装置，该装置带有一个合适的小直径探针，专门设计用于测量薄片的温度，并且便于使用，以准确测量薄片状食品（如肉饼和鱼片）的温度。Pf

公共卫生原因：

食品温度测量装置的存在和易用性对于有效监测食品温度至关重要。正确使用此类装置可为经营者或主管人员提供重要信息，以确定是否需要调整温度或丢弃食品。

双金属温度计不适合精确测量薄片状食物（如汉堡饼）的温度，因为其直径较大，且无法准确感应探针尖端的温度。但是可以使用直径小于或等于 1.5 毫米（0.059 英寸），连接到热电偶温度计等设备的小探针精确测定薄片状食品的温度。

酒精湿巾在按预期使用时被视为 GRAS（一般认为是安全的），如果少量酒精进入食品中，则不必担心。

探针温度计

根据《俄勒冈州食品卫生条例》，提供汉堡饼、猪排、鸡胸片和鱼片等薄片状食品的餐厅必须配备小直径探针温度计，以检查这些食品的温度。

热电偶温度计采用的便是小直径探针，如右图所示。

双金属温度计（如下所示）不用于测量薄片状食品的温度，只能用于汤、烤肉和金枪鱼沙拉等食品。



许多类型的探针温度计带有小尖端

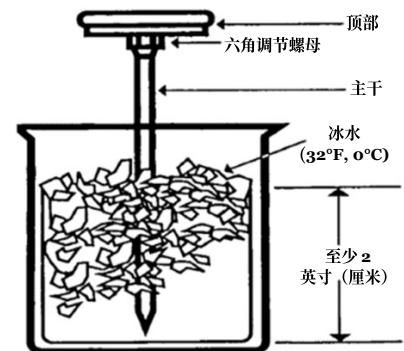
- 将温度计放入冰浆中至少 2 英寸。
- 30 秒（或更短）后，读数应为 32°F(0°C)。

使用前的清洁 食品温度计在使用前应使用单独的酒精湿巾或消毒剂桶中的干净抹布进行清洁。每四个小时应用肥皂水清洁、冲洗和消毒温度计，就像对待任何食品接触面一样。使用酒精湿巾或清洁消毒剂擦拭布清洁探针后，使用前一定要让探针完全风干。酒精挥发速度很快，但如果用的是抹布，可能需要再等一会儿。

校准温度计 如果温度计跌落、看起来不准确或频率与出厂时一致，则应进行校准。

检查食品温度计准确性的最常用方法是使用冰水：

- 装满一大杯碎冰和水



如果温度计读数不是 32°F (0°C)，则根据制造商的说明进行调整。

一些热电偶温度计可能需要定期返回工厂进行重新校准。