

Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 13

Ce que vous devez savoir sur le Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHAPITRE 4-302.12

(A) Des dispositifs de mesure de la température des aliments doivent être fournis et facilement accessibles pour assurer l'obtention et le maintien des températures des aliments, comme indiqué au chapitre 3. ^{PF}

(B) Un dispositif de mesure de la température doté d'une sonde appropriée de petit diamètre et conçu pour mesurer la température des masses minces doit être fourni et facilement accessible pour mesurer avec précision la température des aliments minces tels que les galettes de viande et les filets de poisson. ^{PF}

RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :

La présence et l'accessibilité des dispositifs de mesure de la température des aliments sont essentielles à la surveillance efficace des températures des aliments. La bonne utilisation de ces dispositifs fournit à l'opérateur ou à la personne responsable des informations importantes qui lui permettent de déterminer si les températures doivent être ajustées ou si les aliments doivent être jetés.

Les thermomètres bimétalliques ne sont pas adaptés à la mesure précise de la température des aliments minces, tels que les galettes de hamburger, en raison de leur grand diamètre et de l'impossibilité de détecter avec précision la température à l'extrémité de la sonde. Cependant, les mesures de température dans les aliments minces peuvent être déterminées avec précision à l'aide d'une sonde de petit diamètre, de 1,5 mm (0,059 pouce) ou moins, reliée à un dispositif tel qu'un thermomètre à thermocouple.

Les lingettes alcoolisées sont considérées comme GRAS (Generally Recognized As Safe, « généralement reconnu comme sans danger ») lorsqu'elles sont utilisées comme prévu et ne posent pas de problème si une petite quantité pénètre dans un produit alimentaire.

Thermomètres à sonde

Selon les règles d'hygiène alimentaire de l'Oregon, les restaurants servant des aliments minces tels que des galettes de hamburger, des côtelettes de porc, des poitrines de poulet et des filets de poisson doivent disposer d'un thermomètre à sonde de petit diamètre pour contrôler ces aliments.

Un exemple de sonde de petit diamètre est un thermocouple, comme l'illustre l'image en haut à droite.

Les thermomètres bimétalliques (comme illustré ci-dessous) ne sont pas conçus pour mesurer la température des aliments minces, et ne peuvent être utilisés que pour des aliments tels que les soupes, les rôtis et les salades de thon.



Nettoyage entre les utilisations

Les thermomètres alimentaires doivent être nettoyés entre les utilisations avec des lingettes alcoolisées individuelles ou avec un chiffon propre pris de votre seau à désinfectant. Toutes les quatre heures, votre thermomètre doit être nettoyé à l'eau savonneuse, rincé et désinfecté, comme vous le feriez pour toute surface en contact avec les aliments. Lorsque vous utilisez une lingette à l'alcool ou le chiffon désinfectant entre deux utilisations, il est important de laisser la sonde sécher complètement à l'air libre avant de l'utiliser. L'alcool s'évapore rapidement, mais vous devrez peut-être attendre un peu plus longtemps si vous utilisez un chiffon d'essuyage.

Étalonnage d'un thermomètre

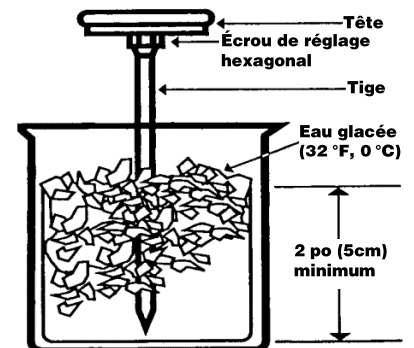
Les thermomètres doivent être étalonnés s'ils sont tombés, s'ils semblent imprécis ou si leur fréquence est inférieure à celle du fabricant.



Il existe de nombreux types de thermomètres à sonde dotés de petits embouts

La méthode la plus courante pour vérifier la précision d'un thermomètre alimentaire consiste à utiliser de l'eau glacée :

- Remplissez une grande tasse jusqu'en haut avec de la glace pilée et de l'eau
- Placez le thermomètre à au moins 2 pouces dans la glace.
- Après 30 secondes (ou moins), il devrait indiquer 32°F (0°C).



Si le thermomètre n'indique pas 32°F (0°C), réglez-le selon les instructions du fabricant.

Certains thermocouples doivent être retournés périodiquement à l'usine pour être réétalonnés.