

ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 13

ສິ່ງ ທີ່ ທ່ານ ຄວນ ຮູ້ ກ່ຽວ ກັບ ກົດ ລະ ບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
ພາກທີ 4-302.12

(A) ຕ້ອງມີເຄື່ອງວັດແທກອຸນຫະພູມອາຫານ ແລະ ພ້ອມໃຊ້ງານເພື່ອໃຫ້ຮັບປະກັນວ່າການຕັ້ງ ແລະ ການຮັກສາອຸນຫະພູມອາຫານເປັນໄປຕາມທີ່ກຳນົດໄວ້ພາຍໃຕ້ ພາກທີ 3. ^{PF}

(B) ຕ້ອງມີເຄື່ອງວັດແທກອຸນຫະພູມອາຫານ ທີ່ມີແຖບວັດຂະໜາດນ້ອຍ ແລະ ບາງ ທີ່ແໜ້ນ ະສົມ ແລະ ສາມາດນຳໃຊ້ໄດ້ທັນທີ ເພື່ອໃຫ້ມີການວັດແທກອຸນຫະພູມທີ່ແນ່ນອນໃນອາຫານທີ່ມີຄວາມບາງ ເຊັ່ນ ຊີ້ນ ແລະ ຊີ້ນປາ. ^{PF}

ເຫດຜົນດ້ານ

ສາທາລະນະສຸກ:

ການມີ ແລະ ການເຂົ້າເຖິງເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມອາຫານແມ່ນມີຄວາມສຳຄັນຕໍ່ການກວດກາອຸນຫະພູມອາຫານທີ່ມີປະສິດທິຜົນ. ການນຳໃຊ້ເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມທີ່ຖືກຕ້ອງຊ່ວຍໃຫ້ຜູ້ດຳເນີນການ ຫຼື ຜູ້ຮັບຜິດຊອບມີຂໍ້ມູນທີ່ສຳຄັນເຊິ່ງສາມາດຕັດສິນໃຈໄດ້ວ່າຕ້ອງມີການປັບອຸນຫະພູມຫຼືບໍ່ ຫຼື ຕ້ອງໄດ້ເອົາອາຫານຖິ້ມຫຼືບໍ່.

ເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມແບບແຂ້ມແມ່ນບໍ່ແໜ້ນຕໍ່ການວັດອຸນຫະພູມອາຫານປະເພດບາງ ເຊັ່ນ ແຜ່ນຊີ້ນສຳລັບແຮມເປີເກີ ເພາະວ່າມັນມີຂະໜາດໃຫຍ່ ແລະ ບໍ່ມີຄວາມສາມາດໃນການວັດອຸນຫະພູມຢູ່ທີ່ສູນແຂ້ມ. ຢ່າງໃດກໍຕາມ, ການວັດອຸນຫະພູມອາຫານທີ່ບາງສາມາດເຮັດໃຫ້ມີຄວາມແນ່ນອນໄດ້ໂດຍການນຳໃຊ້ແຂ້ມທີ່ມີຂະໜາດນ້ອຍ 1.5 ຕາມ (0.059 ນິ້ວ), ຫຼື ນ້ອຍກວ່າ. ເຊື່ອມຕໍ່ເຂົ້າກັບອຸປະກອນ ເຊັ່ນ ເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມແບບເປັນຕົວເລກ.

ແຜ່ນທຳຄວາມສະອາດທີ່ປະສົມທາດເຫຼົ້າແມ່ນຖືວ່າເປັນ GRAS (ໄດ້ຮັບການອະນຸຍາດໃຫ້ໃຊ້ໄປວ່າປອດໄພ) ເມື່ອນຳໃຊ້ ແລະ ບໍ່ຕ້ອງກັງວົນວ່າຈະມີການເຈືອປົນຈຳນວນໃນໜຶ່ງໃນອາຫານ.

ເຄື່ອງວັດແທກອຸນຫະພູມ

ໃນກົດລະບຽບຄວາມສະອາດຂອງອາຫານ ວັດ ໄອເຣກອນ, ຮ້ານອາຫານທີ່ໃຫ້ບໍລິການອາຫານປະເພດບາງ ເຊັ່ນ ແຜ່ນຊີ້ນໃນແຮມເປີເກີ, ໝູບົດ, ເອີກໄກ່ ແລະ ຊີ້ນປາ ຕ້ອງໄດ້ມີເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມຂະໜາດນ້ອຍເພື່ອກວດເບິ່ງອາຫານດັ່ງກ່າວ.

ດົວຢ່າງຂອງເຄື່ອງວັດແທກຂະໜາດນ້ອຍ ແມ່ນ ເຄື່ອງວັດແທກສອງຫົວ, ດັ່ງຮູບພາບທີ່ສະແດງຢູ່ດ້ານເທິງຂວາ.

ເຄື່ອງວັດແທກອຸນຫະພູມແບບແຂ້ມ (ດັ່ງຮູບດ້ານລຸ່ມ) ແມ່ນບໍ່ໄດ້ອອກແບບມາເພື່ອວັດແທກອຸນຫະພູມອາຫານທີ່ບາງ, ແລະ ສາມາດໃຊ້ໄດ້ສະເພາະອາຫານປະເພດແກງ, ປິ່ງ ແລະ ສະຫຼັດປາທຸ່ນ່າ.



ມີເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມຫຼາຍປະເພດທີ່ມີສິ້ນທີ່ບາງ

ວິທີທີ່ໃຊ້ທົ່ວໄປໃນການກວດເບິ່ງຄວາມແນ່ນອນຂອງເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມອາຫານແມ່ນການນຳໃຊ້ນ້ຳກ້ອນ:

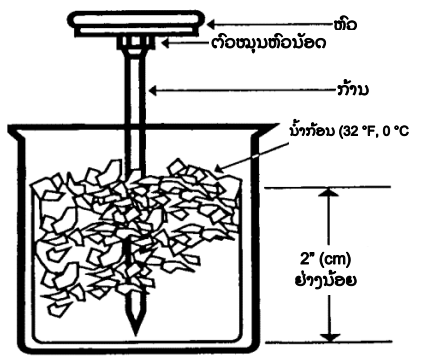
- ເອົານ້ຳກ້ອນ ຫຼື ນ້ຳກ້ອນໃສ່ຖົງແລ້ວວາງໄວ້ດ້ານເທິງ
- ນຳເອົາເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມສອດໃສ່ຖົງນ້ຳກ້ອນຍາວຢ່າງນ້ອຍ 2 ນິ້ວ.
- ຫຼັງຈາກນັ້ນ 30 ນາທີ (ຫຼືນ້ອຍກວ່ານັ້ນ) ອຸນຫະພູມຄວນຈະເປັນ 32F (0°C).



ການທຳຄວາມສະອາດໃນລະຫວ່າງການນຳໃຊ້

ເຄື່ອງວັດແທກອຸນຫະພູມອາຫານຕ້ອງໄດ້ຮັບການທຳຄວາມສະອາດລະຫວ່າງການນຳໃຊ້ດ້ວຍການໃຊ້ຜ້າເຊັດທີ່ມີທາດເຫຼົ້າ, ຜ້າເຊັດຈາກຖົງທຳຄວາມຄວາມສະອາດ. ໃນທຸກໆສິ່ງຊົ່ວໂມງເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມຕ້ອງໄດ້ທຳຄວາມສະອາດດ້ວຍນ້ຳທີ່ປະສົມສະບູ, ລ້າງ ແລະ ອະເຊີອເມືອທ່ານສຳພັດກັບອາຫານ. ເມື່ອນຳໃຊ້ຜ້າເຊັດທີ່ມີທາດເຫຼົ້າໃນລະຫວ່າງການໃຊ້, ສິ່ງທີ່ສຳຄັນແມ່ນຕ້ອງໃຫ້ແຂ້ມວັດອຸນຫະພູມແຫ້ງສະຫຼັດກ່ອນນຳໃຊ້. ທາດເຫຼົ້າມີການລະເຫຼີຍຢ່າງໄວວາ, ແຕ່ວ່າທ່ານອາດຈະຕ້ອງລໍຖ້າອີກຄາວໜຶ່ງຖ້າທ່ານນຳໃຊ້ຜ້າເຊັດ.

ການປັບຄ່າເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມ ເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມຕ້ອງໄດ້ຮັບການປັບກ່ອນຖ້າຄ່າວັດແທກຄ່າຕົກລົງ, ຮູ້ສຶກວ່າບໍ່ແນ່ນອນ ຫຼື ຢູ່ໃນຄວາມຖີ່ທີ່ບໍ່ເປັນໄປຕາມໂຮງງານກຳນົດ.



ຖ້າເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມບໍ່ອ່ານວ່າ 32F (0°C), ຕ້ອງໄດ້ທຳການປັບປຸງນອກອີງຕາມຄຳແນະນຳຈາກໂຮງງານ.

ເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມແບບສອງຫົວອາດຕ້ອງໄດ້ສົ່ງຄືນໂຮງງານເປັນໄລຍະເພື່ອການທົດສອບ.