

Codul alimentar – Fișa informativă nr. 13

Ce trebuie să știi în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
CAPITOLUL 4-302.12

(A) Dispozitivele de măsurare a temperaturii alimentelor trebuie să fie furnizate și disponibile imediat pentru utilizare ca să se asigure atingerea și menținerea temperaturii alimentelor așa cum se specifică în Capitolul 3. ^{Pf}

(B) Un dispozitiv de măsurare a temperaturii cu o sondă adecvată cu diametru mic care este conceput să măsoare temperatura maselor subțiri trebuie să fie furnizat și disponibil imediat pentru a măsura cu precizie temperatura alimentelor subțiri, cum ar fi chiftelele din carne și fileurile de pește. ^{Pf}

MOTIVE DE SĂNĂTATE PUBLICĂ:

Prezența și disponibilitatea dispozitivelor pentru măsurarea temperaturii alimentelor este esențială pentru monitorizarea eficientă a temperaturii alimentelor. Utilizarea corectă a acestor dispozitive oferă operatorului sau persoanei responsabile informații importante cu care să determine dacă temperaturile trebuie reglate sau dacă alimentele trebuie eliminate.

Termometrele cu bimetal nu sunt adecvate pentru măsurarea cu precizie a temperaturii alimentelor subțiri, cum ar fi hamburgerii, din cauza diametrului mare și a incapacității de detectare a temperaturii la vârful sondei. Cu toate acestea, măsurătorile temperaturii în alimentele subțiri se pot determina ușor folosind o sondă cu diametru mic de 1,5 mm (0,059 inch) sau mai mic, conectată la un dispozitiv de tip termometru cu termocuplu.

Șervețele cu alcool sunt considerate (GRAS) atunci când sunt utilizate conform scopului preconizat și nu reprezintă o problemă dacă în produsul alimentară pătrunde o cantitate mică.

Termometrele cu sondă

În Normele privind igiena produselor alimentare din Oregon, restaurantele care servesc alimente tocate/feliate, cum ar fi hamburgeri, cotlet de porc, piept de pui sau file de pește, trebuie să aibă un termometru cu sondă cu diametru mic pentru a verifica produsele respective.

Un exemplu de sondă cu diametru mic este un termocuplu, așa cum se arată în imaginea din dreapta sus.

Termometrele cu bimetal (așa cum se arată mai jos) nu sunt concepute să măsoare temperatura alimentelor subțiri și se pot utiliza doar pentru preparate cum ar fi supe, fripturi și salate cu ton.



Curățarea între utilizări

Termometrele pentru alimente trebuie curățate între utilizări cu șervețele individuale cu alcool sau cu o lavetă curată din setul de igienizare. Termometrul trebuie curățat cu apă și săpun, clătit și igienizat, o dată la patru ore, la fel ca orice altă suprafață care intră în contact cu alimentele. Atunci când utilizați un șervețel cu alcool sau o lavetă de igienizare curată între utilizări, este important să lăsați sonda să se usuce complet la aer înainte de folosire. Alcoolul se evaporă rapid, dar s-ar putea să fie nevoie să așteptați puțin mai mult dacă utilizați o lavetă.

Calibrarea unui termometru

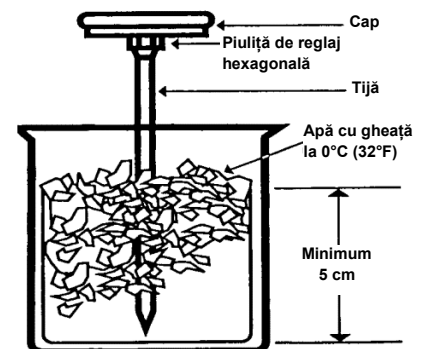
Termometrele trebuie calibrate dacă sunt scăpate pe jos, par că nu sunt exacte sau cu frecvența specificată de producător.



Există numeroase tipuri de termometre cu sondă cu vârf mic

Cea mai frecventă metodă de verificare a preciziei unui termometru alimentară este utilizarea de apă cu gheață:

- Umpleți o cană mare cu gheață zdrobită și apă
- Introduceți termometrul cel puțin 5 cm (2 inch) în suspensia de gheață.
- După 30 de secunde (sau mai puțin) acesta trebuie să indice 0°C (32°F).



Dacă termometrul nu indică 0°C (32°F), reglați-l conform instrucțiunilor producătorului.

Poate fi necesar ca unele termocupluri să fie returnate la fabrică periodic, pentru a fi recalibrate.