Fact Sheet ng Code ng Pagkain #13

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG /FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, KABANATA 4-302.12

(A) Ibibigay ang mga kagamitang panukat ng temperatura ng pagkain at madaling makukuha para gamitin sa pagtitiyak na makakamit at mapapanatili ang mga temperatura ng pagkain gaya ng tinukoy sa Kabanata 3. [Pf]

(B) Ibibigay ang kagamitang panukat ng temperatura na may angkop na maliit na dayametrong probe na idinensyo para sukatin ang temperatura ng maninipis na masa at madaling magagamit para tumpak na sukatin ang temperatura ng mga maninipis na pagkain gaya ng mga patty ng karne at piraso ng isda. [Pf]

MGA KADAHILANAN SA PAMPUBLIKONG KALUSUGAN:

Ang presensya at kahandaan ng mga kagamitang panukat ng temperatura ng pagkain ay napakahalaga sa epektibong pagsubaybay sa mga temperatura ng pagkain. Ang angkop na paggamit ng gayong mga kagamitan ay nagbibigay sa operator o taong nangangasiwa ng mahalagang impormasyon upang matukoy kung ang mga temperatura ay dapat isaayos o kung dapat nang itapon ang mga pagkain.

Ang mga Bimetal na thermometer ay hindi angkop para tumpak na masukat ang temperatura ng mga maninipis na pagkain gaya ng mga patty ng hamburger dahil sa malaking dayametro at ang kawalan ng kakayahan na maramdaman ang temperatura at ang dulo ng probe. Gayunpaman, ang pagsukat sa mga temperatura ng mga maninipis na pagkain ay maaaring tumapak na malaman gamit ang probe na may maliit na dayamentrong 1.5 mm (0.059 pulgada), o mas maliit, ikokonekta sa device gaya ng thermocouple thermometer.

Ang mga alcohol wipe ay itinuturing na GRAS (Kinikilalang Ligtas sa Pangkalahatan o Generally Recognized as Safe) kapag ginamit gaya ng nilalayon at hindi isang alalahanin kapag ang kaunting dami ay napahalo sa produktong pagkain.

Probe Thermometers

Sa Mga Tuntunin sa Kalinisan ng Pagkain ng Oregon, ang mga restawran na naghahain ng mga maninipis na pagkain gaya ng mga patty ng hamburger, pork chop, dibdib ng manok at mga piraso ng isda ay dapat na mayroong probe thermometer na maliit ang dayametro para masuri ang mga pagkaing ito.

Ang halimbawa ng probe na maliit ang dayametro ay ang thermocouple, gaya ng makikitang litrato sa itaas sa bandang kanan.

Ang mga bi-metal na thermometer (*gaya ng makikita sa ibaba*) ay hindi idiniseyo para sukatin ang mga temperatura ng maninipis na pagkain, at maaari lamang gamitin sa mga pagkaing gaya ng mga sopas, inihaw at ensaladang tuna.

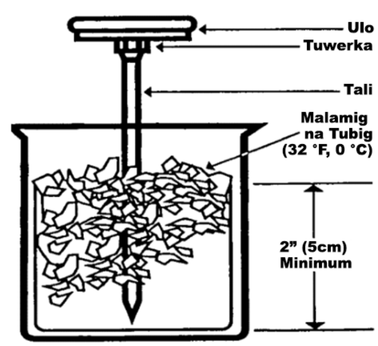
Paglilinis sa Pagitan ng mga Paggamit
Ang mga thermometer ng pagkain ay dapat linisin sa pagitan ng mga paggamit ng mga alcohol wipe o ng malinis, telang pamunas mula sa iyong sanitizer bucket. Tuwing ikaapat na oras ang iyong thermometer ay dapat linisin gamit ang tubig na may sabon, banlawan at i-sanitize, gaya ng gagawin mo sa anumang nilalapatan ng pagkain. Kapag gumagamit ng alinman sa alcohol wipe o malinis na sanitizer na telang pamunas sa pagitan ng mga paggamit, mahalagang hayaan ang probe na lubusang matuyo sa hangin bago gamitin. Mabilis na sumisingaw ang alcohol, ngunit kailangan mong maghintay nang mas matagal kung telang pamunas ang iyong ginagamit.

Pag-calibrate sa Thermometer
Ang mga thermometer ay dapat i-calibrate kapag ang mga ito ay nabagsak, tila hindi tumpak o sa frequency ayon sa pagawaan.

Maraming uri ng probe thermometer na may maliit na dulo

Ang pinaka karaniwang paraan para masuri ang katumpakan ng thermometer ng pagkain ay ang paggamit ng malamig na tubig:

- Maglagay ng malaking baso sa ibabaw na may durog na yelo at tubig
- Ilagay ang thermometer ng mga 2 pulgada sa nagyeyelong tubig.
- Pagkatapos ng 30 segundo (o wala pa) dapat mababasa ito na 32F (O°C).



Kapag ang thermometer ay hindi nababasa na 32F (O°C), kung gayon ay ayusin alinsunod sa mga tagubilin ng pagawaan.

Ang ilang mga thermocouple ay kailangang ibalik sa pabrika sa pana-panahon para sa muling pag-calibrate.

Oregon Health Authority