

Upotreba termometra za hranu

Upute

Zakon o Hrani zahtijeva da prehrambena organizacija ima na raspolaganju, spreman za upotrebu, mjerni uređaj za temperaturu da bi osigurala da se hrana pravilno priprema. Termometar za hranu se koristi za mjerenje unutrašnje temperature namirnica, da bi osigurali da je postignuta sigurna temperatura, te da su štetne bakterije kao *Salmonela* i *Eschericia coli 0157:H7* uništene. Trebate koristiti termometar za hranu kad god pripremate hamburgere, živinu, pečenja, kotlete, kaserole sa jajima, pogačnjak i druga kombinovana jela.

Vrste termometara za hranu

Postoji nekoliko vrsta termometara za hranu dostupnih za upotrebu, najčešći su digitalni i metalni termometri sa brojčanikom. Svi termometri za hranu bi trebali biti u stanju da izmjere temperature raspona od -18°C do 104°C ($\pm 1^{\circ}\text{C}$) (0°F - 220°F ($\pm 2^{\circ}\text{F}$)).

Digitalni termometri (ili "termistori"), dostupni u mnogim trgovinama kuhinjskim potrepštinam i trgovinama mješovitom robom, imaju digitalni pokazivač na vrhu dugačke metalne cijevčice. Digitalni termometri rade na baterije, te ih treba uključiti i isključiti. Unutrašnja temperatura hrane koja se kontroliše se registruje za oko 5 sekundi. Digitalne termometre treba staviti u hranu pri kraju gotovljenja, da bi se provjerila konačna temperatura. Senzor je smješten u vrhu sonde, što ga čini idealnim za mjerenje temperatura kod tankih namirnica, kao što su hamburgeri i pileća prsa. Digitalni termometri nisu za upotrebu u pećnicama i nikada ih ne treba uranjati u vodu.

Termometri sa brojčanikom su također dostupni u većini trgovina sa kuhinjskim potrepštinama i trgovina sa mješovitom robom. Termometri sa brojčanikom imaju raspon temperatura naznačenih na kružnom brojčaniku na vrhu dugačke metalne cijevčice. Veliki termometri sa brojčanikom se mogu koristiti u pećnicama i pogodni su za velike pečenke i cijelu živad. Manji termometri sa brojčanikom sa trenutnim očitanjem nisu načinjeni da ostanu u pećnici, ali se koriste za mjestimična testiranja hrane tokom i na kraju vremena gotovljenja. Termometar mjeri unutrašnju temperaturu duž cijevčice od vrha do otprilike 2 inča uz cijevčicu. Temperatura označena na brojčaniku je prosjek temperatura duž područja koje se mjeri.

Kako koristiti termometar za hranu

Da bi ste pravilno izmjerili unutrašnju temperaturu hrane koja se gotovi, svi termometri za hranu se moraju pravilno staviti u jelo koje se kontroliše.

- Cijevčice termometara sa brojčanikom treba staviti uspravno u hranu, ili pod uglom od oko 2 inča u najdeblji dio hrane, bez dodirivanja kosti ili sala. Temperatura bi se trebala registrovati za oko 15 sekundi. Tanka hrana kao hamburgeri, pileća prsa ili svinjski kotleti, može zahtijevati stavljanje sa strane.
- Cijevčice digitalnih termometara treba staviti oko ½ inča ili manje, pravo u centar najdebljeg dijela hrane ili pod uglom, bez dodirivanja kosti ili sala. Temperatura će se izmjeriti za oko 5 sekundi. Digitalni termometri su idealni za tanke hamburgere, pileća prsa i manje komade mesa ili živine.

Napomena: Termometri sa brojčanikom sa trenutnim očitanjem i digitalni termometri su napravljeni za brzo očitavanje temperature i ne treba ih držati u hrani tokom gotovljenja. Periodično treba provjeriti tačnost svih termometara slijedeći uputstva proizvođača.

**Za dodatne informacije o radu u prehrambenoj branši,
kontaktirajte vaše mjesno odjeljenje za zdravstvo.**