

使用食品温度计

- 概要说明 -

食品卫生法要求食品加工单位随时使用测温仪器，鉴定食品温度是否适当。使用食品温度计可以测定食品的内部温度，保证食品加热或烤熟到安全点。这样就会杀死如沙门氏菌和大肠杆菌 *O157:H7* 之类的细菌。任何时候，当你在准备汉堡包、家禽、烤肉、肉排、烤蛋、肉饼等食品时，你都应该使用食品温度计。

食品温度计类型

食品温度计类型有多种。最常用的是电子数字温度计和盘杆式温度计。所有温度计的温度测定范围都应该是摄氏 -18° (华氏 0°) 到摄氏 104° (华氏 220°)，上下误差是摄氏 1° 或华氏 2° 。

电子数字温度计 (或称“热敏电阻”) 在许多厨房用品店或食品杂货店里都有售。温度计的长金属杆一端有一个可读温度的电子数字显示屏。电子数字温度计使用电池，要随手开关电源。每隔 5 秒钟记录一次温度。电子数字温度计应在烘烤结束时插入食物内部以鉴定食品的最后温度。温度计的感应器装在顶端处，便于测试较薄的食品，如汉堡包和鸡胸肉。电子数字温度计不适用于烤箱，也不能浸在水中。

盘式温度计 在许多厨房用品店或食品杂货店里也都有售。盘式温度计的特点是长金属杆一端有一个可读温度的圆盘。大型盘式温度计可用于烤箱，适于测定烤箱中大块烤肉和整只家禽的温度。小型即读盘式温度计并不适于烤箱，但可以在烘烤结束时用来测试食品某一点的温度。这种温度计由端点起约两英寸的杆长部分感应食品的内部温度。温度计盘上显示的温度是感应区域的平均温度。

如何使用食品温度计

测定正在烘烤的食物内部温度的正确方法是将食品温度计正确地插入要鉴定的食品内。

- 使用盘式温度计，应该将温度计直插食物内部。对较大的食品，应该将温度计斜插最厚的部位，但不要碰到骨头或油脂。斜插角度约为两英寸。每隔十五秒温度记录一次。汉堡包、鸡胸肉或肉排等薄型食品，温度计杆就应从食品边上插入。
- 使用电子数字温度计，应该将温度计斜插食品最厚部位的中心，不要碰到骨头或油脂。斜插角度不超过半英寸。每隔五秒钟温度记录一次。电子数字温度计是测试汉堡包、鸡胸肉、小块肉类食品或小家禽温度的理想器材。

注：盘式温度计和电子数字温度计都是即读式温度计，能随即测定温度。因此，它们不能在烘烤的过程中使用。所有食品温度计都应该遵照制造商指南定期进行校准。

**要了解有关食品加工业的详细情况，
请与当地卫生部门联系。**