

# 食品溫度計使用 概要說明

食品法規要求食品營業機構趕緊使用某種類型的食品溫度測量裝置，以確保食品被適當地烹調。食品溫度計是用來測量食品的內部溫度，以確保安全溫度已達到，並且像沙門氏菌和腸菌 (*E. coli O157:H7*) 等有害的細菌都被消滅了。無論何時，當您準備漢堡、家禽、燒烤、肉排、烤蛋、烤肉餅、和其他組合菜餚時，您都應該使用食品溫度計。

## 食品溫度計類型

有數種類型的食品溫度計可供使用，最普遍的是數字型、和針盤金屬管溫度計。所有食品溫度計，都應該能夠測量從攝氏  $-18^{\circ}$  (華氏  $0^{\circ}$ ) 到攝氏  $104^{\circ}$  (華氏  $220^{\circ}$ ) 之間的溫度(上下誤差 $\pm 1^{\circ}\text{C}/2^{\circ}\text{F}$ )。

**數字型溫度計** (或“熱電阻器”)，可以在許多廚具供應、和食品雜貨店找到，在一個長金屬管的頂端有數字顯示框顯示溫度。數字型溫度計是由電池操作，必須要開和關來操作。食物內部的溫度在大約五秒的時間就可測出。數字型溫度計應該在烹調結束時放入食物中，以檢查最後的烹調溫度。感應器位於探針的尖端，用來測量薄的食品溫度十分理想，例如漢堡、和雞胸肉。數字型溫度計不適用於烤箱，而且絕對不應該浸入水中。

**針盤溫度計** 也可以在大多數廚具供應、和食品雜貨店找到。針盤溫度計的特徵，是在一個長金屬管子頂端的圓針盤上，有一個溫度的範圍。大型針盤溫度計適用於烤箱，用於大型的燒烤及整隻的家禽效果很好。較小型即時讀取針盤溫度計，並不是設計來放在烤箱中的，但可以用來在烹調期間、和結束時，定點測量溫度。溫度計沿著管子，從尖端到大約管子上方 2 英吋的地方，來感應食品的內部溫度。針盤上顯示的溫度，是整個感應區域的平均溫度。

## 如何使用食品溫度計

要正確地測量烹調中食品的內部溫度，所有食品溫度計必須正確地插入被檢查的食品中。

- 針盤溫度計的管子，應該筆直地插入食品中，或以大約 2 英吋的角度，插入食品最厚的部位，而不碰觸到骨頭或脂肪。溫度應該在 15 秒鐘內顯示。薄的食物，諸如漢堡、雞胸、或豬排，可能須要從邊上插入。
- 數字型溫度計的管子，應該以小  $\frac{1}{2}$  英吋的角度筆直地插入食品最厚部位的中心，或以不碰觸到骨頭或脂肪的角度插入。溫度大約在 5 秒鐘就能顯示。數字型溫度計，使用於薄的漢堡、雞胸、和較小塊的肉類、或家禽十分理想。

**注意：**即刻讀取針盤，和數字型溫度計，是設計來快速讀取溫度的，於烹調期間，不應該放置在食品中。所有的溫度計應該遵照製造商指示，定期做刻度校準。

**有關經營食品業的其它資訊，請與當地衛生局連絡。**