

Sử Dụng Nhiệt Kế Tổ Sự Kiện

Luật Thực Phẩm đòi hỏi các cơ sở thực phẩm phải có sẵn một vài dạng dụng cụ đo nhiệt độ có thể dùng ngay nhằm bảo đảm thức ăn được nấu đúng mức. Nhiệt kế dùng đo nhiệt độ bên trong thực phẩm nhằm bảo đảm đã đạt đến nhiệt độ an toàn, và những vi khuẩn có hại như *Salmonella* và *Escherichia coli O157:H7* bị tiêu diệt. Phải sử dụng nhiệt kế bất cứ khi nào chế biến bánh mì thịt băm, gia cầm, thịt quay, thịt sườn, trứng, chả lụa, và món ăn phối hợp.

Các Kiểu Nhiệt Kế

Hiện tại có nhiều kiểu nhiệt kế, nhưng thường dùng nhất là nhiệt kế tín số và đồng hồ, thân bằng kim loại. Mọi nhiệt kế phải đo được từ -18°C đến 104°C ($\pm 1^{\circ}\text{C}$) (0°F - 220°F ($\pm 2^{\circ}\text{F}$)).

Nhiệt kế tín số (hay “nhiệt điện trở”) - bán tại nhiều tiệm đồ dùng bếp núc và tạp hóa - có bảng hiển thị tín số trên đầu thân kim loại dài. Nhiệt kế này hoạt động bằng pin nên cần phải bật và tắt. Nhiệt độ bên trong của thực phẩm được ghi nhận trong khoảng 5 giây. Cần đặt nhiệt kế vào thực phẩm cuối thời điểm nấu để đo nhiệt độ cuối cùng. Cảm biến đặt tại đỉnh đầu dò, nhờ đó rất thích hợp khi đo nhiệt độ thực phẩm 'mỏng' như thịt băm và ức gà. Nhiệt kế tín số không an toàn cho lò và không được nhúng vào nước.

Nhiệt kế đồng hồ cũng có tại hầu hết các tiệm đồ dùng bếp núc và tạp hóa. Loại này có khoảng nhiệt độ ghi trên mặt số tròn tại đầu thân kim loại dài. Nhiệt kế lớn an toàn cho lò, dùng tốt cho tảng thịt quay lớn và gia cầm nguyên con. Nhiệt kế nhỏ hiển thị nhanh không được thiết kế cho lò mà dùng kiểm tra tại những điểm xác định trong và cuối thời điểm nấu. Nhiệt kế cảm nhận nhiệt độ bên trong thực phẩm dọc thân, tính từ đầu lên khoảng 2 đốt (inch). Nhiệt ghi báo là trung bình của các số đo nhiệt độ dọc theo vùng cảm nhiệt.

Cách Sử Dụng Nhiệt Kế

Để đo chính xác nhiệt độ bên trong, mọi nhiệt kế phải được đặt đúng vị trí trong thực phẩm.

- Nhiệt kế đồng hồ cần được đặt thẳng thân vào thực phẩm hoặc dưới góc nghiêng vào sâu trong phần dày nhất khoảng 2 đốt mà không chạm xương hoặc mỡ. Phải ghi nhận nhiệt độ trong khoảng 15 giây. Có thể cần cho vào tủ bên hông đối với thực phẩm 'mỏng' như thịt băm, ức gà hay sườn heo.
- Thân nhiệt kế tín số phải đặt thẳng hoặc dưới góc nghiêng vào sâu trong tâm phần dày nhất của thực phẩm khoảng 0 đốt trở xuống mà không chạm xương hoặc mỡ. Nhiệt độ hiện ra trong khoảng 5 giây. Nhiệt kế này rất thích hợp cho thực phẩm 'mỏng': thịt băm, ức gà, và các mẫu thịt hay gia cầm nhỏ.

Chú ý: Nhiệt kế đồng hồ chỉ thị nhanh và nhiệt kế tín số dùng đo nhanh nhiệt độ và không được đặt vào thực phẩm khi đang nấu. Mọi nhiệt kế cần được hiệu chuẩn định kỳ theo hướng dẫn của hãng chế tạo để luôn đo chính xác.

**Để rõ hơn về việc điều hành cơ sở thực phẩm,
nên liên lạc với ban y tế địa phương.**