

# Letak sa činjenicama za upotrebu termometra za hranu

Kodeks za hranu od ugostiteljskih ustanova traži da posjeduju spravu za mjerenje temperature sa odgovarajućim malim dijametralnim ispitivačem dizajnovanim za mjerenje temperature tankih i lako dostupnih masa da bi se osiguralo da je hrana dovoljno skuhana. Termometar za hranu koristi se za mjerenje unutarnje temperature hrane da bi se osiguralo da je postignuta sigurna temperatura te da su uništene štetne bakterije kao što su *salmonela* i *ešerihija koli O157:H7*. Kad god pripremate hamburgere, perad, pečenja, odreske, složence sa jajima, mesne štruce i ostala kombinovana jela treba da upotrebljavate termometar za hranu.

## Tipovi termometara za hranu

Postoji nekoliko tipova termometara za hranu od kojih su najpoznatiji digitalni termometar i termometar sa metalnom drškom. Svi termometri za hranu treba da budu u stanju mjeriti temperature od 0°F do 220°F (±2°F).

Digitalni termometri (ili “termistori”), koji mogu da se kupe u većini prodavnica kuhinjske opreme i prehrambenih artikala, imaju digitalni zaslon za očitavanje na vrhu dugog metalnog drška. Digitalni termometri rade na baterije i treba da se pale i gase. Oni registruju unutarnju temperaturu hrane u roku od 5 sekunda. Digitalni termometri treba da se stave u hranu na kraju potrebnog vremena za kuhanje da bi se izmjerila konačna temperatura kuhanja. Senzor je lociran na vrhu ispitivača, što je idealno za mjerenje temperature tanke hrane, kao što su hamburgeri i pileća prsa. Digitalni termometri nisu otporni na pećnice i nikada ne smiju da se uranjaju u vodu.

Termometri sa brojčanicom takođe mogu da se kupe u većini prodavnica kuhinjskog pribora i prehrambenih artikala. Termometri sa brojčanicom imaju niz različitih temperatura navedenih na okruglom brojčanicu koji se nalazi na vrhu duge metalne drške. Veliki termometri sa brojčanicom mogu da se koriste u pećnicama i dobri su za velika pečenja i cijelu perad. Manji termometri sa brojčanicom za trenutno očitavanje nisu dizajnovani za korištenje u pećnici nego se koriste za mjestimično testiranje hrane na kraju potrebnog vremena za kuhanje. Termometar očitava unutarnju temperaturu hrane duž drške od vrha pa do oko 2 inča niz dršku. Temperatura koja se pojavi na brojčanicu je prosjek temperatura duž senzorne površine.

## Kako treba da se upotrebljava termometar za hranu

Za tačno mjerenje unutarnje temperature hrane koja se kuha, svi termometri za hranu treba da budu pravilno umetnuti u hranu koja se mjeri.

- Kod termometara sa brojčanicom, drška treba da bude umetnuta ravno u hranu ili pod kutem od oko 2 inča od najdebljeg dijela hrane, bez kontakta sa kostima ili masnim dijelovima. Temperatura treba da se pojavi u roku od petnaestak sekunda. Tanje vrste hrane kao što su hamburgeri, pileća prsa ili svinjski odresci, mogu da zahtijevaju umetanje termometra sa strane.
- Drške digitalnih termometara treba da se umetnu oko pola inča ili manje ravno u centar najdebljeg dijela hrane ili pod kutem ali bez kontakta sa kostima ili masnim dijelovima. Za registrovanje temperature treba oko 5 sekunda. Digitalni termometri su idealni za tanke hamburgere, pileća prsa ili manje komade mesa ili peradi.

**Napomena:** Termometri sa brojčanicom za trenutno očitavanje i digitalni termometri dizajnovani su za brza očitavanja temperature i ne treba da se stavljaju u hranu za vrijeme kuhanja. Da bi bili tačni, svi termometri treba da budu periodijski baždareni u skladu sa uputama proizvođača.

**Za više informacija o vođenju ugostiteljske ustanove za pripremu hrane kontaktirajte lokalni Ured za zdravstvo.**

