

식품 온도계 사용 관련 안내

식품법은 식품 취급 업소에서 음식이 적절히 조리되고 있는지를 확인하기 위해 손쉽게 이용할 수 있도록 얇은 덩어리의 온도 측정을 위해 제작된, 적은 두께의 막대기가 달린 적절한 온도 측정 기기를 비치하도록 규정하고 있습니다. 식품 온도계는 음식 내부의 온도를 측정함으로써 안전 온도에 도달했는지 그리고 *살모넬라* 또는 *대장균 O157:H7* 같은 해로운 박테리아가 파괴되었는지 확인하기 위해 사용됩니다. 귀하는 햄버거, 가금류, 구이류, 참류(chops), 달걀 캐서롤, 미트 로프, 기타 혼합 재료 음식을 조리할 때 식품 온도계를 사용하셔야 합니다.

식품 온도계의 종류

여러 종류의 식품 온도계가 사용되고 있는데, 그 중 가장 일반적인 것은 디지털 및 다이얼 금속 막대(metal stem) 온도계입니다. 모든 식품 온도계는 0°F 에서 220°F (±2°F) 사이의 온도 측정이 가능해야 합니다.

디지털 온도계(또는 “서미스터, thermistors”)는 많은 주방용품점이나 식료품점에서 구입할 수 있으며, 금속으로 된 긴 막대 끝에 디지털로 된 계기판이 달려 있습니다. 디지털 온도계는 배터리로 작동되며 켜다 껐다 할 수 있고, 음식 내부의 온도는 약 5초 안에 측정 및 등록됩니다. 디지털 온도계로는 조리 시간 끝에 음식 내부에 삽입하여 최종 조리 온도를 점검해야 합니다. 센서는 막대 끝에 있으며 햄버거나 닭 가슴살 같은 얇팍한 음식 온도 측정에 이상적인 도구가 됩니다. 디지털 온도계는 오븐 내의 사용이 불가능하며 물 속에 담겨서는 안됩니다.

다이얼 온도계도 대부분의 주방용품점이나 식료품점에서 구입할 수 있습니다. 다이얼 온도계는 긴 금속 막대 꼭대기에 있는 둥근 눈금판 위에 온도가 나타납니다. 큰 다이얼 온도계는 오븐 내 사용이 가능하며 큰 덩어리를 굽거나 가금류를 통째로 익힐 때 적합합니다. 크기가 작은 순간온도 측정용 다이얼 온도계는 오븐 내에 그대로 둘 수 있도록 만들어진 것이 아니라, 조리 시간 중간 시점 또는 끝 시점의 온도를 잠깐 확인하는 데 사용됩니다. 온도계 막대의 끝부분에서 2인치 사이에 해당되는 부위가 음식 내부의 온도를 감지하는 부분입니다. 눈금판에 나타난 온도는 온도 감지 부위의 평균 온도를 보여 주는 것입니다.

식품 온도계 사용법

조리되고 있는 음식의 내부 온도를 정확하게 측정하기 위해서 모든 식품 온도계는 점검하고자 하는 음식에 적절하게 삽입되어야 합니다.

- 다이얼 온도계는 막대를 빼나 지방 부위에 닿지 않게 음식의 가장 두꺼운 부분에 수직 또는 비스듬하게 2인치 정도 꽂아야 하며, 온도는 약 15초 안에 표시됩니다. 햄버거나 닭 가슴살 또는 폭찹같이 얇은 음식은 옆으로 꽂아야 될 수도 있습니다.
- 디지털 온도계 막대는 빼나 지방 부위에 닿지 않고서 음식의 가장 두꺼운 부분의 중앙으로 수직 또는 비스듬하게 ½인치 또는 그 이하로 삽입해야 하며, 약 5초 안에 온도가 표시됩니다. 디지털 온도계는 얇은 햄버거나 닭 가슴살, 기타 작은 육류 및 가금류 조각을 재는 데 이상적입니다.

주의: 순간 온도를 측정하는 다이얼 및 디지털 온도계는 빠른 온도 측정을 위해 만들어진 것으로 조리 시간 동안 음식에 삽입해서는 안됩니다. 모든 온도계는 제조사의 안내서에 따라 정확도를 기하기 위해 정기적으로 조정되어야(calibrated) 합니다.

식품 취급 업소 운영과 연관된 더 자세한 정보를 원하시면
귀하의 지역 보건국에 연락하십시오.