

# ການນຳໃຊ້ເຄື່ອງວັດແທກອຸນນະພູມ ເອກະສານດ້ານຂໍ້ມູນ

ລະບຽບການດ້ານອາຫານ ຮຽກຮ້ອງໃຫ້ຜູ້ປະກອບການດ້ານອາຫານ ມີເຄື່ອງວັດອຸນນະພູມ ເຊິ່ງມີຮູບຮ່າງຍາວຊື່ ເພື່ອວັດແທກຈຳພວກຂຶ້ນສ່ວນທີ່ມີຂະໜາດບາງ ເພື່ອຮັບປະກັນວ່າອາຫານ ໄດ້ຖືກແຕ່ງກິນ ຢ່າງຖືກຕ້ອງ. ເຄື່ອງວັດແທກອຸນນະພູມ ແມ່ນໃຊ້ເພື່ອວັດແທກອຸນນະພູມພາຍໃນ ຂອງອາຫານ ເພື່ອຮັບປະກັນວ່າມີອຸນນະພູມທີ່ປອດໄພ ແລະ ເຊື້ອໂລກຄືກັບ ຊາໂມເນລາ ແລະ ເອສເຊີວິເຊຍ ໂຄລີ O157:H7 ຖືກທຳລາຍ. ທ່ານຄວນໃຊ້ເຄື່ອງວັດແທກອຸນນະພູມ ເທື່ອໃດກໍ່ຕາມທີ່ທ່ານກະກຽມແຮມເບີເກີ້, ສັດປີກ, ບຶ້ງຊີ້ນ, ຊີ້ນຕິດກະດູກ, ໄຂ່ທີ່ຢູ່ໃນຖາດອາຫານ, ຊີ້ນ, ເຂົ້າຈີ່ ແລະ ອາຫານອື່ນທີ່ລວມກັນ.

## ຂະນິດຂອງເຄື່ອງວັດອຸນນະພູມ

ມີເຄື່ອງວັດອຸນນະພູມອາຫານ ຫລາຍຂະນິດໃຫ້ເລືອກໃຊ້. ເຄື່ອງທີ່ທຳມະດາທີ່ສຸດ ແມ່ນເຄື່ອງວັດແທກດິຈິຕອນ ແລະ ເຄື່ອງວັດທີ່ເປັນໜ້າປັດມີຕົວເລກຊັບອກ. ເຄື່ອງວັດອຸນນະພູມອາຫານທຸກອັນ ຄວນຈະສາມາດວັດແທກອຸນນະພູມ ຈາກ 0°F ເຖິງ 220°F (±2°F).

ເຄື່ອງວັດແທກອຸນນະພູມດິຈິຕອນ (ຫລື “ເຄື່ອງຕ້ານອຸນນະພູມ”), ມີຂາຍຢູ່ຕາມຮ້ານຂາຍເຄື່ອງເຮືອນຄົວ ແລະ ຮ້ານຂາຍເຄື່ອງແຫ້ງ, ມີຕົວເລກດິຈິຕອນ ໃນການອ່ານຢູ່ເບື້ອງເທິງຂອງຫລອດວັດແທກ. ເຄື່ອງວັດແທກດິຈິຕອນ ແມ່ນຕ້ອງໃຊ້ຖ່ານເພື່ອໃຫ້ພະລັງງານ ແລະ ຈຳຕ້ອງໄດ້ເປີດແລະ ປິດ. ອຸນນະພູມ ພາຍ ໃນຂອງອາຫານ ທີ່ຖືກວັດຈະສະແດງຜິດໃນອີກປະມານ 5 ວິນາທີ. ເຄື່ອງວັດແທກດິຈິຕອນນີ້ ຄວນວາງໃສ່ອາຫານຫລັງຈາກແຕ່ງ ກິນແລ້ວ ເພື່ອກວດວັດເຖິງອຸນນະພູມສຸກທ້າຍ ໃນການແຕ່ງກິນ. ມີເຄື່ອງສົ່ງສັນຍານ (ເຊັ່ນເຊີ້) ຢູ່ໃນຫລອດເຮັດໃຫ້ສະດວກໃນການວັດແທກອຸນນະພູມ ອາຫານທີ່ບາງ ເຊັ່ນ: ແຮມເບີເກີ້, ໜ້າເອິກໄກ່. ເຄື່ອງວັດແທກດິຈິຕອນ ບໍ່ປອດໄພຖ້າໃຊ້ກັບເຕົາອົບ ແລະ ບໍ່ຄວນຈຸ່ມລົງນຳ.

ເຄື່ອງວັດແທກອຸນນະພູມທີ່ເປັນໜ້າປັດ ມີຂາຍຢູ່ຕາມຮ້ານຂາຍເຄື່ອງເຮືອນຄົວ ແລະ ຮ້ານຂາຍເຄື່ອງແຫ້ງ. ເຄື່ອງວັດທີ່ເປັນໜ້າປັດມີຕົວເລກບອກອຸນນະພູມ ເທິງໜ້າປັດ ຕາມທາງຍາວຂອງຫລອດວັດແທກ. ເຄື່ອງວັດທີ່ເປັນໜ້າປັດເຄື່ອງໃຫຍ່ ແມ່ນປອດໄພໃນການໃຊ້ກັບເຕົາອົບ ແລະ ເຫມາະສຳລັບການປັ້ງຂະໜາດໃຫຍ່ ແລະ ສັດປີກເປັນໂຕ. ເຄື່ອງວັດທີ່ເປັນໜ້າປັດ ທີ່ເປັນເຄື່ອງຂະໜາດນ້ອຍ ບໍ່ໄດ້ຖືກອອກແບບມາເພື່ອໃຊ້ງານໃນເຕົາອົບ, ແຕ່ໃຊ້ໄວ້ວັດແທກເປັນຈຸດ ໃນຂະນະ ແລະ ຫລັງຈາກທີ່ແຕ່ງກິນແລ້ວ. ໂຕສົ່ງສັນຍານຂອງເຄື່ອງວັດອຸນນະພູມພາຍໃນຂອງອາຫານ ແມ່ນຢູ່ຕາມທາງຍາວຂອງຫລອດ ເຊິ່ງຫ່າງຈາກປາຍ ປະມານ 2 ນິ້ວ. ອຸນນະພູມທີ່ຊັບອກເທິງໜ້າປັດ ແມ່ນອຸນນະພູມສະເລ່ຍຂອງ ອຸນນະພູມທີ່ບໍລິເວນນັ້ນ.

## ວິທີໃຊ້ເຄື່ອງວັດແທກອຸນນະພູມອາຫານ

ເພື່ອວັດແທກອຸນນະພູມພາຍໃນຂອງອາຫານທີ່ຖືກແຕ່ງກິນ ຢ່າງຖືກຕ້ອງ ແມ່ນໃຫ້ໃຊ້ເຄື່ອງວັດອຸນນະພູມ ເພື່ອສອດໃສ່ອາຫານທີ່ຕ້ອງການວັດ ຢ່າງຖືກຕ້ອງ.

- ຫລອດຂອງເຄື່ອງວັດທີ່ເປັນໜ້າປັດ ຄວນສອດຊື່ລົງໃສ່ອາຫານ ຫລື ມຸມປະມານ 2 ນິ້ວ ລົງໄປຕາມຄວາມໜາຂອງອາຫານ ໂດຍບໍ່ຕ້ອງສຳພັດກັບກະດູກ ຫລື ໄຂ່ມັນ. ອຸນນະພູມຈະຊັບອກ ພາຍໃນ 5 ວິນາທີ. ຖ້າຫາກອາຫານ ເຊັ່ນ: ແຮມເບີເກີ້, ໜ້າເອິກໄກ່ ຫລືຊີ້ນໜູຊອຍ ແມ່ນຕ້ອງສອດໃສ່ດ້ານຂ້າງ.
- ຫລອດຂອງເຄື່ອງວັດທີ່ເປັນດິຈິຕອນ ຄວນສອດລົງໄປ ປະມານ 1/2 ນິ້ວ ຫລື ຫນ້ອຍກວ່າ ສອດຊື່ລົງໄປໃນທາງກາງ ຕາມຄວາມໜາຂອງອາຫານ ດ້ວຍມຸມທີ່ບໍ່ຕ້ອງສຳພັດກັບກະດູກ ຫລື ໄຂ່ມັນ. ອຸນນະພູມຈະປະກົດໃຫ້ເຫັນພາຍໃນ 5 ວິນາທີ. ເຄື່ອງວັດທີ່ເປັນດິຈິຕອນ ແມ່ນເຫມາະກັບອາຫານບາງແບບ ແຮມເບີເກີ້, ໜ້າເອິກໄກ່ ແລະຊີ້ນສັດຕ່ອນນ້ອຍໆ ແລະ ສັດປີກ.

**ຫມາຍເຫດ:** ເຄື່ອງວັດແທກອຸນນະພູມແບບດິຈິຕອນ ແລະ ໜ້າປັດ ແມ່ນຖືກອອກແບບມາເພື່ອການອ່ານອຸນນະພູມແບບວ່ອງໄວ ແລະ ບໍ່ຄວນປະໄວ້ໃນອາຫານໃນຂະນະທີ່ກຳລັງແຕ່ງກິນ. ທຸກເຄື່ອງວັດແທກ ຄວນຖືກປັບໃຫ້ໄດ້ຕາມມາດຕະຖານ ໃນແຕ່ລະໄລຍະ ເພື່ອຄວາມຖືກຕ້ອງຕາມຄຳແນະນຳ ຂອງຜູ້ຜະລິດ.

ສຳລັບຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມ ກ່ຽວກັບການປະຕິບັດ ການປະກອບການດ້ານອາຫານ,  
ຕິດຕໍ່ກົມສຸຂະພາບທ້ອງຖິ່ນ ຂອງທ່ານ