

# 食品安全情况说明书

## 温度计的使用

《堪萨斯食品法》要求食品机构可以随时使用某种食品温度测量装置来验证食物是否被正确烹煮。食物温度计是用来测量食物的内部温度的，以确保达到安全的温度，以及沙门氏菌和大肠杆菌 0157:H7 的有害细菌被破坏。当你准备汉堡、家禽、烤肉、排骨、奶焗蛋、肉馅糕和其他组合菜肴时，你应该使用食物温度计。

### 食物温度计的种类

目前有几种类型的食品温度计，最常见的是数字和表盘金属杆温度计。所有食品温度计测量温度的范围应该是从 0°F 到 220°F(±2°F)。

数字温度计(热敏电阻)可用在许多厨房和食品杂货店。他们在一个长金属杆上有一个数字读出面板。数字温度计是电池供电的，需要开启和关闭。检查食物的内部温度在大约 5 秒内出结果。在烹饪结束时，应将数字温度计放置在食物中，以检查最终的烹饪温度。传感器位于探针的尖端，使其成为测量薄食物(如汉堡包和鸡胸)温度的理想选择。数字温度计不能置于烤炉内，不能浸在水里。

在大多数厨房和杂货店都有表盘温度计。在一个长金属杆顶部的圆形表盘上，表盘温度计有一系列的温度。巨大的表盘温度计对大型烤炉和整只家禽都是安全的。更小的即时读数式温度计并不是为了留在烤箱里，而是用来在烹饪时间和结束时对食物进行当场测试。温度计能感觉到食物从尖端起大约 2 英寸的内部温度。表盘上显示的温度是传感区域的平均温度。

### 如何使用食物温度计

要正确测量煮熟的食物内部温度，所有的食物温度计必须正确地插入到检查的物品中。数字温度计的茎应该插入 ½ 英寸或更少，并进入食物中间最厚的部分，或者以一个不碰骨头或脂肪的角度插入。大约需要 5 秒的时间才能显示温度。数字温度计适用于薄汉堡、鸡胸肉和小块肉或家禽。

注意:即时阅读表盘和数字温度计是为快速阅读而设计的，在烹饪时不应放置在食物中。所有的温度计都应该根据制造商的指示定期校准。