

食物温度计的使用 事实说明书

根据《食物法规》的规定，餐饮场所应有一个带有合适的小直径探针的温度测量设备，用来测量薄块食物的温度，以确保食物受到适当烹调。食物温度计用来测量食物的温度，确保食物已达安全温度，诸如沙门氏菌（*Salmonella*）、大肠杆菌（*Escherichia coli O157:H7*）等有害细菌均已被消灭。每当您调理汉堡肉、肉类、大块肉、厚片肉、砂锅蛋、肉条，以及其它综合菜肴等，您均应使用食物温度计。

食物温度计的种类

可以使用的食物温度计有好几种，最常见的是数字式和表盘式金属柄温度计。所有的食物温度计均应能测量从华氏 0 度到华氏 220 度（±2°F）的温度。

数字式温度计（或「测温电阻器」）在许多厨房用品店及杂货店均有出售。它的金属长柄上端有一个数字读取面板。数字式温度计用电池提供电力，并且需要自己开关。食物的内部温度约五秒钟即可测出。数字式温度计应在烹调时间结束时放进食物里，以检查最终的烹调温度。温度计的感应器位于探针尖端，最适合用来测量像汉堡肉、鸡胸肉等薄片食物的温度。数字式温度计不能用于烤箱，也不能浸在水里。

表盘式温度计在许多厨房用品店及杂货店里亦有出售。它有一个金属长柄，最上端有一个圆形表盘，上面显示不同的温度。大型表盘式温度计可以放进烤箱，适用于大块肉类和整只家禽；能够立即显示温度的小型表盘式温度计不能一直放在烤箱里，只能在烹调期间和烹调结束时抽查食物的温度。温度计沿着长柄感应食物内部温度，从长柄尖端到向上约两英吋的地方。表盘上所指出的温度是沿着感应区所得到温度的平均值。

如何使用食物温度计

为了正确测量所烹调食物的内部温度，所有的食物温度计均须正确插入要检查的食物当中。

- 用表盘式温度计时，应将长柄直插或斜插进食物最厚的部份约两英吋深的地方，插入时不要碰到骨头或脂肪。温度约在 15 秒钟后测出。较薄的食物，例如汉堡肉、鸡胸肉、猪排肉等，可能需要从侧边插入。
- 数字式温度计的长柄应直插或斜插进食物最厚的部位中央约1/2英吋以内深的地方，不要插到骨头或脂肪。温度约五秒钟即可测出。数字式温度计适用于薄的汉堡肉、鸡胸肉、较小块的肉或家禽肉。

注意：立即显示的表盘式温度计和数字式温度计均用于快速测出温度，因此不应在烹调期间放进食物中。所有的温度计应按制造商的指示说明定期校准。

如需经营餐饮场所的详细信息，
请联系您当地的卫生部。