Sử dụng Nhiệt kế Thực phẩm
Tờ Dữ kiện

Qui định về Thực phẩm đòi hỏi các cơ sở về thực phẩm phải có sẵn một dụng cụ để đo nhiệt độ với một kích thước thích hợp cho việc xác định được nhiệt độ của các khối lượng mỏng để bảo đảm thực phẩm đã được nấu chín đúng mức. Một nhiệt kế thực phẩm được dùng để đo nhiệt độ bên trong của thức ăn để bảo đảm thức ăn đã đạt đến nhiệt độ an toàn và những vi trùng có hại như *Salmonella* và *Escherichia coli O157:H7* đều bị tiêu diệt. Quí vị nên dùng một nhiệt kế thực phẩm bất cứ khi nào quí vị nấu thịt bằm, thịt gia cầm, thịt nướng, thịt xay và những món ăn kết hợp từ các loại thịt này.

Các loại Nhiệt kế Thực phẩm

Trên thị trường đã có sẵn những loại nhiệt kế thực phẩm để sử dụng, hai loại phổ biến nhất là loại số (digital) và loại có giai đo trên mặt tròn. Tất cả các nhiệt kế thực phẩm phải có khả năng đo được nhiệt độ từ 0ºF đến 220ºF (±2ºF).

Các Nhiệt kế số (hay "nhiệt kế điện tử"), có thể tìm thấy trong các cửa hàng thực phẩm và cửa hàng cung cấp đồ dùng trong nhà bếp, các loại nhiệt kế này có một màn hình nhỏ ở cuối các cây kim loại dài để hiện ra nhiệt độ. Các nhiệt kế số cần phải có pin để vận hành và phải được mở/tắt. Nhiệt độ bên trong của thực phẩm được đo sẽ được ghi nhận sau 5 giây, nên dùng để đo nhiệt độ ngay sau khi thực phẩm đã được nấu xong để kiểm tra nhiệt độ sau cùng. Bộ phận cảm nhận ở ngay trên đỉnh của vật đo làm cho nhiệt kế loại này là lý tưởng để đo nhiệt độ của các thức ăn mỏng như là thịt bằm (hamberger) và thịt ức gà. Nhiệt kế số không được an toàn khi dùng trong các lò nướng (oven) và không bao giờ được nhúng nó vào nước.

Các nhiệt kế đồng hồ cũng có sẵn tại các cửa hàng thực phẩm và các cửa hàng cung cấp đồ dùng trong nhà bếp. Loại nhiệt kế đồng hồ có một mặt tròn như đồng hồ có ghi giai đo nhiệt kế ở cuối của một cây kim loại dài. Những nhiệt kế đồng hồ có mặt rộng là an toàn khi dùng trong lò nướng và cho thịt nướng lớn hay nguyên cả con gà/vịt. Những nhiệt kế đồng hồ có đường kính nhỏ hơn để đọc được nhiệt độ tức thời không được thiết kế để giữ nó trong các lò nướng mà chỉ dùng để kiểm tra từng chỗ của thực phẩm vào cuối thời gian nấu. Các nhiệt kế này cảm nhận được nhiệt độ bên trong của thức ăn dọc theo cây kim loại dài từ đầu lên đến khoảng 2 inches trên thanh này. Nhiệt độ chỉ ra trên mặt đồng hồ là nhiệt độ trung bình cảm nhận được dọc theo chiều sâu của thanh kim loại ghim vào thực phẩm.

Sử dụng một Nhiệt kế Thực phẩm Như thế nào.

Để đo đúng nhiệt độ bên trong của thức ăn đang nấu, tất cả các loại nhiệt kế thực phẩm phải được đưa đúng cách vào thức ăn được kiểm tra.

- Nhiệt kế đồng hồ phải có đầu đo được ghim thẳng vào thức ăn hay đưa vào với một độ nghiêng sâu 2 inches ở nơi dày nhất của thực phẩm mà không đụng đến phần xương hay phần mỡ. Phải giữ ở vị trí đó trong khoảng 15 giây những thực phẩm mỏng như thịt bằm, thịt ức gà hay thịt heo lát thì phải đưa đầu đo ở một bên.

- Đầu đo của các nhiệt kế số phải được đưa sâu vào cỡ ½ inch hay ít hơn thẳng vào trung tâm của phần dày nhất của thức ăn, hoặc hơi nghiêng nhưng không được đụng vào xương hay mỡ. Giữ đầu đo trong khoảng 5 giây. Nhiệt kế số là lý tưởng để đo thịt bằm, thịt ức gà và các miếng thịt nhỏ hay thực phẩm gia cầm.

Lưu ý: Các nhiệt kế đồng hồ đo nhiệt độ tức thời và các nhiệt kế số được thiết kế để nhanh chóng đo nhiệt độ và không nên để vào thực phẩm trong khi đang nấu. Tất cả nhiệt kế cần phải thường xuyên chỉnh lại giai đo để đạt được sự chính xác theo như hướng dẫn của nhà sản xuất.

Để biết thêm chi tiết về việc xử lý thực phẩm,
xin liên hệ với cơ quan y tế địa phương của quí vị.