

食物溫度計



本文中心：食物處理人員可使用探針式溫度計來量度食物中心溫度。

要量度食物的溫度，食物處理人員應：

- 每次使用前須清洗並消毒探針
- 把探針插入食物中心或最厚的部分
- 湯汁及醬汁須攪拌才量度溫度
- 溫度計不可觸碰食物容器的底部
- 待顯示器穩定後，才記錄數據
- 每次使用後須清洗並消毒探針





如要判斷溫習計是否運作正常，可把探針放入：

- 一杯 50:50 碎冰和冷水中，檢查所顯示的溫度是否介於 -1°C 和 1°C 之間。
- 在一杯沸水中，檢查溫度是否介乎 99°C 和 101°C 之間。

如果所顯示的溫度不在上述範圍內，請在溫度計仍在水中時將其調整至正確的溫度範圍。如無法手動調校溫度計，請安排專業人員調校或更換新的溫度計。

$-1^{\circ}\text{C} - 1^{\circ}\text{C}$



$99^{\circ}\text{C} - 101^{\circ}\text{C}$

