

# 食物温度计



本文中心：食物处理人员可使用探针式温度计来量度食物中心温度。

要量度食物的温度，食物处理人员应：

- 每次使用前须清洗并消毒探针
- 把探针插入食物中心或最厚的部分
- 汤汁及酱汁须搅拌才量度温度
- 温度计不可触碰食物容器的底部
- 待显示器稳定后，才记录数据
- 每次使用后须清洗并消毒探针





如要判断温度计是否运作正常，可把探针放入：

- 一杯 50:50 碎冰和冷水中，检查所显示的温度是否介于 $-1^{\circ}\text{C}$ 和 $1^{\circ}\text{C}$ 之间。
- 在一杯沸水中，检查温度是否介乎 $99^{\circ}\text{C}$ 和 $101^{\circ}\text{C}$ 之间。

如果所显示的温度不在上述范围内，请在温度计仍在水中时将其调整至正确的温度范围。如无法手动调校温度计，请安排专业人员调校或更换新的温度计。

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



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

