

# 4월

## 하랑이와 앞서가는 위생교육 올바른 탐침온도계 사용방법

<http://ccfsm.foodnara.go.kr/busansaha/> 문의 : 200-1416~8

교육일시	년	월	일	요일	시간	:	~	:
교육참석자	원장	(인)	조리원	(인)	조리원	(인)		(인)

### 탐침온도계란?

- ✓ 탐침형 센서로 식품의 중심(내부)온도를 측정하는 기기
- ✓ 튀기기, 구이, 찜, 볶음 및 데침 등 **육류, 생선, 가공식품**이 잘 익었는지 확인할 때 사용 (밥·국 제외)

- 조리 식품 중 가장 두꺼운 부위의 온도를 측정
- 조리량이 많은 경우 3회 이상 측정
- 전, 부침 등의 음식은 여러 장 겹쳐서 중심 온도 측정
- 조리식품 종류가 바뀌면 온도계의 탐침을 세척·소독 후 사용 \* **유치원의 경우 탐침온도계를 필수 구비하여야 함**
- 밥, 국과 같이 끓이는 음식은 온도계 사용 불필요
- 작거나 얇은 식품(예: 멸치)은 탐침온도계 사용이 어렵기 때문에 표면 온도계를 사용하여 온도를 측정

### 탐침온도계 사용법

### 탐침온도계 명칭 및 버튼 기능



### 탐침온도계 보관법

- ✓ 사용 후 항상 세척·소독하여 밀폐용기에 담아 보관

### 중심온도가 중요한 이유

- ☑ **클로스트리디움 퍼프린젠스 발생 위험!**  
클로스트리디움 퍼프린젠스 식중독을 예방하기 위해서 육류 등의 식품은 중심온도 75 °C에서 1분 이상 되도록 완전히 익히기

- ☑ **노로바이러스 발생 위험!**  
노로바이러스를 예방하기 위해서는 어패류는 중심온도 85 °C에서 1분 이상 완전히 익히기

### 가열 작업

- ✓ 식중독 예방을 위해 가열 조리 식품의 중심부가 **육류 75 °C, 어패류 85 °C** 1분 이상 가열 유지
- ✓ 중심 온도 측정 후 식품 취급 및 조리과정 기록지 작성
- ✓ 온도계 및 보관함의 위생상태, 중심 온도 측정 시 탐침이 오염되지 않도록 위생관리 철저