



## Standar-Standar Keselamatan Makanan - Termometer-termometer dan pemakaiannya pada makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan

### Bab 3 (hanya Australia) Peraturan-Peraturan Standar-Standar Makanan Australia Selandia Baru

*CATATAN: Standar-Standar Keselamatan Makanan yang baru tidak berlaku di Selandia Baru. Ketentuan-ketentuan mengenai perjanjian standar-standar makanan antara Australia dan Selandia Baru tidak termasuk standar-standar kebersihan makanan.*

#### Siapa memerlukan termometer?

Jika perusahaan makanan anda menyimpan, mengangkut, menyediakan, memasak atau menjual makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan, maka anda harus memiliki sebuah termometer agar anda dapat mengukur suhu makanan ini. Makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan termasuk makanan yang mengandung daging, ikan, produk-produk susu dan telur-telur. Itu juga termasuk nasi dan pasta yang telah dimasak.

Termometer itu harus disimpan di perusahaan anda. Jika anda memiliki beberapa tempat, anda memerlukan satu termometer di setiap tempat.

#### Mengapa saya perlu termometer?

Termometer memungkinkan anda memeriksa apakah makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan telah cukup dimasak, disimpan pada suhu-suhu yang benar dalam lemari es atau unit pameran, didinginkan dan dipanaskan kembali secara aman. Termometer juga akan memungkinkan anda memeriksa apakah makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan suhunya benar sewaktu tiba di perusahaan anda. Ini adalah ketentuan dalam standar-standar dan dijelaskan lebih terperinci pada selebaran fakta *Standar-Standar Keselamatan Makanan- Penerimaan makanan secara aman*.

Standar-standar juga mengharuskan anda untuk tetap memelihara makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan masing-masing pada atau di bawah 5°C atau pada atau di atas 60°C sewaktu disimpan, dipamerkan dan diangkat, kecuali anda mempunyai rencana-rencana alternatif yang aman sebagai gantinya. Ketentuan-ketentuan lain mengenai suhu juga berlaku untuk pendinginan dan pemanasan kembali dari makanan yang berkemungkinan besar dapat membahayakan yang telah dimasak. Lihat selebaran fakta *Standar-Standar Keselamatan Makanan - Ketentuan-ketentuan suhu* untuk keterangan selanjutnya mengenai ketentuan-ketentuan pengawasan suhu di standar-standar.

#### Termometer macam apa yang saya perlu?

Anda memerlukan sebuah termometer yang dapat dimasukkan ke dalam makanan. Ini berarti harus ada alat pemeriksa di ujung termometer. Termometer tersebut juga harus tepat hingga +/- 1°C. Ini berarti bahwa sewaktu termometer itu menunjukkan makanan suhunya 5°C, sebenarnya suhu makanan itu diantara 4° dan 6°C.

#### Saya telah memiliki sebuah termometer. Apakah itu memenuhi syarat?

Jika anda telah memiliki sebuah termometer khusus itu, mungkin cukup, asal itu dapat mengukur hingga paling sedikit 1°C. Tepatnya termometer harus ditunjukkan dalam dokumen-dokumen yang datang dengan termometer. Jika anda tidak mempunyai dokumen itu anda perlu menelepon perusahaan yang menyediakan termometer itu dan bertanya mengenai tepatnya termometer tersebut.

Peralatan yang dipakai untuk menyimpan dan memamerkan makanan seperti kamar pendingin, unit bain-marie dan unit pameran sandwich mungkin sudah ada termometer di situ. Termometer ini akan mengukur suhu operasional unit itu. Meskipun termometer-termometer itu berguna, akan tetapi tidak mengukur suhu yang tepat dari makanan dan anda masih perlu membeli sebuah termometer khusus untuk memeriksa tepatnya suhu makanan.

Beberapa perusahaan makanan memakai termometer infrared (sama kelihatannya dengan senjata pemeriksa kecepatan polisi). Termometer-termometer ini tidak dimasukkan di dalam makanan tetapi dapat ditunjuk ke makanan untuk mengukur suhunya. Termometer ini dapat sangat berguna untuk memeriksa suhu makanan secara cepat, tetapi tidak begitu tepat untuk memenuhi syarat-syarat dalam standar-standar karena suhu lapisan atas makanan dapat berbeda dari suhu inti. Dengan demikian, jika anda mempunyai termometer infrared anda masih perlu membeli 'probe' termometer tepat hingga +/- 1°C, atau beli termometer infrared yang disatukan dengan suatu 'probe'.

## Di mana dapat saya membeli sebuah termometer dan berapa harganya?

Perusahaan-perusahaan yang menyediakan peralatan pengujian elektronik atau peralatan catering juga menjual termometer-termometer. Beberapa perusahaan tersebut terdaftar di bawah 'Thermometers' atau 'Catering Supplies' di buku telepon 'Yellow Pages' untuk kota-kota besar negara-negara bagian. Perusahaan-perusahaan ini juga menjual peralatannya di pameran perdagangan dan pekan raya dan mengiklankan di majalah-majalah leveransir makanan.

Suatu probe termometer yang tepat hingga di bawah 1°C biasanya dapat dibeli kira-kira \$40 - \$50. Jika anda tidak dapat mencari penyedia termometer makanan di daerah anda, hubungi kotapraja anda atau otoritas kesehatan Negara bagian/Territory untuk nasehat.

## Bagaimana saya mempergunakan termometer untuk mengukur suhu makanan?

Petunjuk-petunjuk di bawah ini akan berguna, sewaktu memakai termometer anda:

- pastikan bahwa termometer itu bersih dan kering;
- taruh probe di dalam makanan dan tunggu hingga catatan ukuran suhu telah stabil sebelum membaca ukuran suhu;
- mengukur bagian lain makanan karena suhu mungkin tidak sama, misalnya, jika makanan didinginkan dalam lemari es, bagian atas makanan bisa lebih dingin dari bagian tengah;
- bersihkan dan sterilkan termometer sesudah mengukur suhu suatu makanan dan sebelum mengukur suhu dari makanan lain;
- jika menggunakan termometer untuk mengukur makanan yang dingin atau panas, tunggu hingga termometer kembali ke suhu ruang antara waktu-waktu mengukur;
- mengukur suhu dari bermacam makanan dalam lemari es atau unit pameran karena ada bagian-bagian yang lebih dingin dan lebih panas di dalam lemari es atau unit pameran; dan
- mengukur suhu makanan dalam paket yang didinginkan dengan menaruh sepanjang termometer antara dua paket - suhu akan ditaksir sedangkan paket tetap utuh.

## Bagaimana saya membersihkan dan mensterilkan termometer?

Karena ujung termometer itu akan dimasukkan ke dalam makanan, ujung itu harus dibersihkan dan disterilkan sebelum digunakan untuk mengukur suhu dari makanan yang berlainan. Jika ujung itu tidak dibersihkan dan disterilkan, bakteri peracunan makanan dapat dipindahkan dari satu makanan ke makanan lain. Ini penting sekali sewaktu termometer itu akan digunakan untuk mengukur suhu dari makanan mentah dan sesudah itu makanan yang telah dimasak, misalnya, pastel hamburger mentah dan sesudah itu pastel hamburger yang telah dimasak.

Ujung termometer itu dapat dibersihkan dan disterilkan dengan mengikuti titik-titik di bawah ini:

- mencuci ujung itu dengan air hangat dan deterjen;
- mensterilkan ujung itu dengan cara yang pantas untuk termometer anda (biasanya dipakai kain-kain penyeka alkohol);
- membilas bahan steril jika perlu (lihat instruksi mengenai bahan steril); dan
- membiarkan ujung itu kering oleh udara atau dengan seksama mengeringkannya dengan serbet dapur.

## Apakah saya perlu memelihara termometer itu?

Anda harus memelihara termometer itu dalam keadaan baik. Ini berarti bahwa anda harus mengganti baterai-baterai jika sudah habis dan memperbaiki atau mengganti termometer kalau rusak.

Anda juga perlu memelihara tepatnya termometer itu. Itu berarti anda harus pastikan penyesuaian ukuran dengan tepat secara teratur. Anda dapat berbuat ini dengan mengikuti instruksi-instruksi yang datang bersama termometer itu atau dengan bertanya ke pada perusahaan di mana anda membelinya untuk nasehat mengenai kapan termometer itu harus disesuaikan, bagaimana cara membuatnya, dan siapa yang akan membuatnya.

## Perlu keterangan lebih lanjut?

Salinan standar-standar, pedoman-pedoman untuk ini dan selebaran-selebaran fakta lainnya dan bahan pembantu dapat ditemukan pada ANZFA website ([www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au)). Ketika standar-standar mulai berlaku di setiap Negara bagian dan Territory, perusahaan-perusahaan makanan juga dapat mencari nasehat langsung dari para pejabat Kesehatan Lingkungan (Environmental Health Officers) di kotapraja mereka, atau dari departemen pelayanan kesehatan Negara bagian atau Territory dan Unit-Unit Kesehatan Umum.

Kontak terperinci departemen-departemen kesehatan Negara bagian dan Territory dan kotapraja-kotapraja terdapat di selebaran fakta terpisah berjudul *Standar-Standar Keselamatan Makanan - Sumber-sumber informasi & nasehat*.

Australia New Zealand Food Authority  
P O Box 7186  
Canberra MC ACT 2610  
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Australia New Zealand Food Authority  
P O Box 10559  
Wellington NZ 6036  
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: [www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au)  
Email: [advice@anzfa.gov.au](mailto:advice@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 1300 652 166

Website: [www.anzfa.govt.nz](http://www.anzfa.govt.nz)  
Email: [nz.reception@anzfa.gov.au](mailto:nz.reception@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 0800 441 571