

USO DEL TERMÓMETRO

No dé por supuesto que la comida está a una temperatura segura. Compruébelo. Use un termómetro.

¿Cuáles son las reglas?

Usted tiene que poner en marcha su control activo de seguridad alimentaria. Controlar la temperatura de los alimentos es una forma de estar en control activo. Todos los negocios de alimentos deben tener al menos un termómetro de varilla metálica calibrado que pueda usarse para controlar la temperatura interna de alimentos fríos y calientes. Si tiene alimentos delgados, como empanadas de carne, debe tener un termómetro de punta fina.

El hoyo en los termómetros de varilla indica lo lejos que se debe insertar en la comida.



Imagen de: www.centralrestaurant.com



Imagen de: www.deltatrak.com

Use un termómetro de punta fina para alimentos delgados.

Cómo usar un termómetro:

- Inserte el termómetro en la parte donde la pieza es más gruesa, lejos de los huesos y la grasa.
- No permita que el termómetro toque el fondo o los lados del recipiente.
- Si la comida tiene una forma irregular, tome la temperatura en varios puntos.
- Use un termómetro de punta fina para piezas delgadas, como una empanada de carne o un filete de pescado.
- Algunos termómetros tienen un hoyuelo en el medio del tallo. Ese hoyuelo indica lo lejos que se debe insertar el termómetro en la comida para tomar correctamente la temperatura.
- Limpie y desinfecte la varilla del termómetro usando un hisopo con alcohol (70% de alcohol isopropílico) o una solución desinfectante después de cada uso.

