

温度计使用

不要只假设食物处于安全温度下。确定。使用温度计。

规则是什么？

您必须主动控制食品安全。检查食物温度是主动控制的一种方式。每个食品企业都必须至少有一个已校准的金属杆温度计，该温度计可用于检查冷热食品的内部温度。如果您有较薄的食物，例如肉馅饼，您必须具有一个尖端较薄的温度计。



图片来源: www.centralrestaurant.com



图片来源: www.deltatrak.com

如何使用温度计：

- 将温度计放入食物的最厚部分中，远离骨头和脂肪。
- 不要让温度计接触食品容器的底部或侧面。
- 如果食物形状不均匀，则检查几个不同的位置。
- 对于较薄的食物，例如肉馅饼或鱼柳，使用尖端较薄的温度计。
- 一些温度计在杆的中间有一个凹痕。此凹痕标记为获取正确温度，温度计必须进入食物的距离。
- 每次使用后，使用酒精棉签（70% 异丙醇）或消毒液对温度计杆进行清洁和消毒。

