

63°C ou mais

Mantenha os alimentos cozinhados quentes durante todo o serviço.

**Pré-aqueça.
Verifique o alimento.
Registe o resultado.**



01 Cozinhe ou reaqueça antes de colocar

Coloque os alimentos quando estiverem bem quentes. Não use o banho-maria para cozinhar ou reaquecer.

02 Vigie durante o serviço

Meça com a sonda na frequência planeada. Mexa quando adequado. Registe as leituras e as ações.

03 Aja perante uma leitura baixa

Informe logo o supervisor. Siga a ação de controlo do tempo documentada e reaqueça só uma vez.

Se o tempo abaixo de 63°C for desconhecido ou exceder 2 horas, deite fora, segundo este método seguro prudente. Limpe e desinfete o equipamento após o uso. Siga a política de tempo de exposição do seu estabelecimento.