

Verifică alimentul, nu doar afișajul

Folosește o sondă curată și dezinfectată pentru temperatura în miez. Notează verificările și orice acțiune corectivă.

75°C

Gătire

Menține miezul la 75°C timp de 30 de secunde, sau la 70°C timp de 2 minute, sau un echivalent dovedit sigur.

82°C

Reîncălzirea în Scoția

Temperatura minimă normală în miez. În restul Regatului Unit, 75°C timp de 30 de secunde este o țintă practică. Reîncălzește o singură dată.

63°C

Menținerea la cald

Păstrează alimentele la 63°C sau peste. Acționează imediat dacă alimentele scad sub limita ta sigură.

5°C

Ținta frigiderului

Ține frigiderul la 5°C sau mai puțin. Pentru majoritatea alimentelor refrigerate, 8°C este maximul legal în Anglia, Țara Galilor și Irlanda de Nord și maximul recomandat în Scoția.

-18°C

Ținta pentru congelare

Păstrează alimentele complet congelate. Respectă instrucțiunile produsului și limitele de depozitare documentate.

Între 8°C și 63°C, bacteriile dăunătoare se pot înmulți. Redu la minimum timpul în acest interval. Scoția: se poate folosi o alternativă sigură de reîncălzire acolo unde 82°C ar strica alimentul.