

Проверяйте продукт, а не только шкалу

Для измерения температуры в центре используйте чистый продезинфицированный термометр. Записывайте проверки и все корректирующие действия.

75°C

Приготовление

Выдерживайте в центре 75°C в течение 30 секунд, или 70°C в течение 2 минут, или доказанный безопасный эквивалент.

82°C

Разогрев в Шотландии

Обычная минимальная температура в центре. В других регионах практическая цель: 75°C в течение 30 секунд. Разогревайте только один раз.

63°C

Горячее хранение

Держите еду при 63°C или выше. Если температура упала ниже вашего безопасного предела, действуйте немедленно.

5°C

Норма холодильника

Держите холодильник при 5°C или ниже. Для большинства охлаждённых продуктов 8°C является законным максимумом в Англии, Уэльсе и Северной Ирландии и рекомендуемым пределом в Шотландии.

-18°C

Норма морозильника

Продукты должны быть полностью заморожены. Следуйте инструкциям производителя и вашим документированным пределам хранения.

От 8°C до 63°C вредные бактерии могут размножаться. Сводите время в этом диапазоне к минимуму. Шотландия: если 82°C испортит блюдо, можно использовать безопасную альтернативу разогрева.