

Перевіряйте їжу, а не лише шкалу

Для вимірювання температури в центрі використовуйте чистий продезінфікований щуп. Записуйте перевірки та всі коригувальні дії.

75°C

Приготування

У центрі: 75°C протягом 30 секунд, або 70°C протягом 2 хвилин, або доведений безпечний еквівалент.

82°C

Розігрівання в Шотландії

Звичайна мінімальна температура в центрі. В інших регіонах практична ціль: 75°C протягом 30 секунд. Розігрівайте лише один раз.

63°C

Гаряче зберігання

Зберігайте їжу при 63°C або вище. Негайно дійте, якщо температура опуститься нижче вашої безпечної межі.

5°C

Ціль холодильника

Тримайте холодильник при 5°C або нижче. Для більшості охолоджених продуктів 8°C є законним максимумом в Англії, Уельсі та Північній Ірландії і рекомендованим у Шотландії.

-18°C

Ціль морозильника

Тримайте їжу повністю замороженою. Дотримуйтесь інструкцій на продукті та ваших задокументованих меж зберігання.

Між 8°C і 63°C шкідливі бактерії можуть розмножуватися. Скорочуйте час у цьому діапазоні. Шотландія: якщо 82°C зіпсує страву, можна застосувати безпечну альтернативу розігрівання.