

COMMENT PRENDRE LA TEMPÉRATURE DES ALIMENTS CHAUDS

Insérez un thermomètre propre et désinfecté dans la partie la plus épaisse.

Maintenez en place pendant 15 secondes ou plus. Lisez la température et notez-la dans le registre des températures.



Réchauffez tous les aliments cuits à une température interne minimale de 74 °C (165 °F). (N'utilisez jamais de réchauds pour réchauffer les aliments.)

Remarque : Les thermomètres doivent être calibrés au moins une fois par semaine.

