

COMMENT PRENDRE LA TEMPÉRATURE DES ALIMENTS FROIDS

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.

Les aliments doivent passer de 60 °C (140 °F) à 20 °C (68 °F) ou moins en moins de deux heures après la cuisson, puis de 20 °C (68 °F) à 4 °C (40 °F) ou moins en moins de quatre heures.

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



des compliments CRFA
Formation à la sécurité alimentaire - info@nfstp.ca
www.nfstp.ca www.crfa.ca

