

# Getting Safer...

## How to Temp Foods

**ALWAYS CLEAN** and **SANITIZE** the stem of the thermometer.

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p>Metal stem thermometer with dial</p>            | <p>Must be inserted just past the dimple in the stem (approx. 2 inches).</p> |    |
| <p>Metal stem thermometer with digital readout</p> | <p>Will register temperature at the tip of the probe.</p>                    |     |
| <p>Thermocouple</p>                                | <p>Will register temperature at the tip of the probe.</p>                    |    |
| <p>Cooking</p>                                     | <p>Insert in the thickest part of the food avoiding the bone.</p>            |    |
| <p>Cooling (135-41°F)</p>                          | <p>Insert in the middle of the product.</p>                                  |  |
| <p>Reheating (165°F)</p>                           | <p>Insert in the middle of the product.</p>                                  |   |
| <p>Cold Holding (41°F)</p>                         | <p>Check several places including the top portion of the product.</p>        |   |
| <p>Hot Holding (135°F)</p>                         | <p>Check several places including the top portion of the product.</p>        |   |

# Getting Safer...

## Cómo medir la temperatura de los alimentos

**SIEMPRE LIMPIE y DESINFECTE** la varilla del termómetro.

|   |   |  |
|---|---|--|
| Termómetro de varilla de metal con marcador | Debe ser insertado apenas pasada la abolladura en la varilla (aprox. 2 pulgadas). |   |
| Termómetro de varilla con indicador digital | Registra la temperatura en la punta de la sonda.                                  |    |
| Termopar                                    | Registra la temperatura en la punta de la sonda.                                  |   |
| Cocina                                      | Insertar en la parte más gruesa del alimento evitando el hueso.                   |     |
| Enfriamiento (135-41°F)                     | Insertar en el centro del producto.   |   |
| Recalentamiento (165°F)                     | Insertar en el centro del producto.   |   |
| Mantenimiento frío (41°F)                   | Revise varios lugares incluyendo la parte de arriba del producto.                 |   |
| Mantenimiento caliente (135°F)              | Revise varios lugares incluyendo la parte de arriba del producto.                 |   |