

Termómetro

Temperature measuring devices

Cualquier equipo de refrigeración que utiliza debe estar equipado con un termómetro que mide la temperatura interna del refrigerador.

Temperaturas de alimentos interna medida por medio de un dial o digital de bolsillo metal-madre que indica el termómetro o termopar.

Los termómetros deberán limpiarse y desinfectarse antes de ser insertado en la comida y entre usos para evitar la contaminación de los alimentos.

CALIBRACIÓN DE UN TERMÓMETRO DE VÁSTAGO TIPO DIAL

Hielo grano método

Obtener un vaso de hielo picado y añadir agua fría para hacer hielo de agua. Inserte el termómetro y agitar o remover en el vaso, asegurándose que más hielo se inserta según sea necesario. Ajuste la tuerca de calibración del termómetro con una herramienta para que lee 32° F.

Forúnculo grano método

Inserte el termómetro en agua hirviendo (cuando las burbujas de agua) - debe leer a 212° F.

Exactitud de los dispositivos de medición de temperatura.

(a) Dispositivo de medición de temperatura, alimentos.

(1) Dispositivo de medida que se escala en Celsius o con doble escala en grados Celsius y Fahrenheit de la temperatura de alimentos será exacta a ± 1 ° c en el rango previsto de uso.

(2) Alimento temperatura medidor que se escalan en Fahrenheit será precisión de ± 2 grados Fahrenheit en el rango previsto de uso.

(b) Agua, ambiente y dispositivos de medición de temperatura.

(1) Temperatura ambiente del aire y el agua medidores que son escala en grados Celsius o escala dual en grados Celsius y Fahrenheit se diseñarán para ser fácilmente legibles y precisión de ± 1.5 grados Celsius en el rango previsto de uso.

(2) Temperatura ambiente del aire y el agua medidores que se escalan en Fahrenheit será precisa ± 3 grados Fahrenheit en el rango previsto de uso.