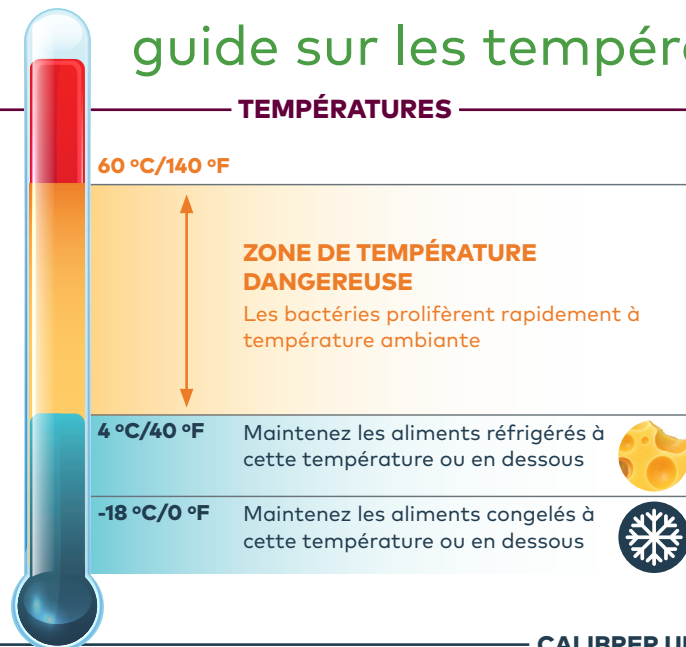


guide sur les températures de conservation

TEMPÉRATURES

TYPES DE THERMOMÈTRES



Le thermomètre s'utilise à chaque étape du processus de manipulation ou de transformation des aliments afin de maintenir les aliments sensibles à la chaleur hors de la zone de température dangereuse.

De tous les types, le thermomètre numérique à sonde convient le mieux. Il peut s'agir notamment d'un thermomètre à sonde bimétallique, mais, quel que soit votre choix, un calibrage régulier sera de mise.

Calibrer un thermomètre consiste à le régler à une température connue pour en garantir la précision.

Calibrez votre thermomètre bimétallique :

- Au début de la journée ou avant une opération de récupération alimentaire
- Après un changement brusque de température (p. ex. : après un passage de 100 °C à 0 °C)
- Lorsque vous l'échappez

CALIBRER UN THERMOMÈTRE

LA MÉTHODE DU POINT DE CONGÉLATION



Remplissez un verre d'un mélange à moitié eau, à moitié glace concassée. Insérez la sonde du thermomètre et maintenez-la en suspension dans le liquide. Veillez à ce qu'elle ne touche ni le fond ni les côtés du verre. Pour les thermomètres bimétalliques : Attendez que l'aiguille se stabilise. Utilisez l'écrou de calibrage (généralement à même la pince de retenue du thermomètre) ou tournez la vis du thermomètre à l'aide d'une petite clé. L'aiguille doit indiquer 0 °C.

LA MÉTHODE DU POINT D'ÉBULLITION



Portez une casserole d'eau à ébullition. Insérez la sonde du thermomètre et maintenez-la en suspension dans l'eau. Veillez à ce qu'elle ne touche ni le fond ni les côtés de la casserole. Pour les thermomètres bimétalliques : Attendez que l'aiguille se stabilise. Utilisez l'écrou de calibrage (généralement à même la pince de retenue du thermomètre) ou tournez la vis du thermomètre à l'aide d'une petite clé. L'aiguille doit indiquer 100 °C.

PRENDRE LA TEMPÉRATURE DES ALIMENTS

Lorsque vous utilisez un thermomètre à sonde, attendez toujours que l'indicateur se stabilise avant de noter la température.

Nettoyez et assainissez la sonde du thermomètre entre les prises de température d'aliments différents et après chaque utilisation.

CATÉGORIE D'ALIMENTS	MÉTHODE
Aliments congelés	Placez la sonde entre deux produits congelés. Si vous devez prendre la température d'un seul produit congelé, utilisez un thermomètre à infrarouge.
Sacs de liquides en vrac (p. ex. : lait en vrac)	Pliez le sac sur la sonde. Attention de ne pas percer l'emballage!
Aliments emballés	Placez le thermomètre entre deux produits emballés. Ou bien ouvrez un produit pour prendre sa température. Consommez (ou éliminez) immédiatement son contenu.
Aliments préparés	Remuez le produit avant de prendre sa température. Insérez la sonde dans les aliments préparés, en vous assurant qu'elle ne touche ni le fond ni les côtés du contenant.
Viande et fruits de mer cuits	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande/des fruits de mer, en vous assurant qu'elle ne touche aucun os.
Viande non cuite	Placez la sonde directement entre les produits de viande. Assurez-vous que la sonde ne touche ni le fond ni les côtés de l'emballage et n'entre en contact avec aucun os.
Fruits de mer non cuits (palourdes, moules, etc.)	Insérez la sonde dans l'emballage de fruits de mer. Ne décortiquez pas son contenu.