









# 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.	