**FOOD THERMOMETER CALIBRATION LOG**

**REGISTRO DE CALIBRACIÓN DEL TERMÓMETRO DE ALIMENTOS**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DATE***FECHA* | **THERMOMETER ID***ID DE TERMÓMETRO* | **TEMP OBTAINED IN ICE SLURRY**TEMPERATURA OBTENIDA EN LA MEZCLA DE AGUA CON HIELO | **CORRECTIVE ACTION** Required if thermometer did not reach 32°F in ice water*ACCIÓN CORRECTIVA: Requerida cuando el*  *termómetro no alcanzó los 32°F en agua helada* | **INITIALS***INICIALES* |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |

 *Please refer to this log’s instruction sheet for standards and corrective actions*

 *Consulte la hoja de instrucciones de este registro para las normas y las acciones correctivas.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DATE***FECHA* | **THERMOMETER ID***ID DE TERMÓMETRO* | **TEMP OBTAINED IN ICE SLURRY**TEMPERATURA OBTENIDA EN LA MEZCLA DE AGUA CON HIELO | **CORRECTIVE ACTION** Required if thermometer did not reach 32°F in ice water*ACCIÓN CORRECTIVA: Requerida cuando el termómetro no alcanzó los 32 °F en agua helada* | **INITIALS***INICIALES* |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |
|  |  | °F |  |  |

 *Please refer to this log’s instruction sheet for standards and corrective actions*

 *Consulte la hoja de instrucciones de este registro para las normas y las acciones correctivas.*

**Print this sheet and place into the cover of this individual log’s binder(s) in-use throughout unit.**

**Imprima esta hoja y colóquela en la cubierta de la(s) carpeta(s) de este registro individual que se utiliza a lo largo de esta unidad.**

**FOOD THERMOMETER CALIBRATION LOG INSTRUCTIONS**

**INSTRUCCIONES DEL REGISTRO DE CALIBRACIÓN DEL TERMÓMETRO DE ALIMENTOS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **STANDARD:**• Thermometer calibration is a key factor in ensuring foods are safe. When a thermometer is used that is out of calibration, false readings can occur, putting food safety at risk.• Every food thermometer is required to be calibrated a minimum of once per week.• Thermometers should also be calibrated whenever they are new, dropped, or any time the associate feels it may have fallen out of calibration. | **INSTRUCTION:**• All thermometers should be calibrated using the following technique:1. Fill a container to the top with ice.
2. Add water until the container is full
3. Put the probe of the thermometer into the ice water, making sure the sensing area is submerged.
4. Wait until the dial or digital reading stops moving- then record this temperature onto this log.
 | **CORRECTIVE ACTIONS:**• When the thermometer’s temperature reading in the ice water is not 32°F, it must be adjusted and noted on this log. • How a thermometer is calibrated depends on the type of thermometer being used. Always refer to the manufacturer’s instructions for proper calibration techniques.  |
| ***NORMA:****• La calibración del termómetro es un factor clave para asegurar que los alimentos son seguros. Cuando se utiliza un termómetro que está fuera de calibración, lecturas falsas pueden ocurrir, poniendo en riesgo la seguridad de los alimentos.**•*  *Todos los termómetros para alimentos se deben calibrar como mínimo una vez por semana.**•*  *Los termómetros también deben ser calibrados cada vez que son nuevos, se caen, o en cualquier momento en que el asociado siente que se puede haber descalibrado.* | ***DIRECCIÓN:****• Todos los termómetros deben ser calibrados usando la siguiente técnical:*1. *Llenar un recipiente hasta la parte superior con hielo.*
2. *Añadir agua hasta que el recipiente está lleno.*
3. *Ponga la sonda del termómetro en el agua helada, asegurándose de que está sumergida la superficie de detección.*
4. *Espere hasta que deje de moverse la lectura digital o el dial, luego registre esta temperatura en este registro.*
 | ***ACCIONES CORRECTIVAS:****•*  *Cuando la lectura de temperatura del termómetro en el agua helada no es de 32°F, se lo debe ajustar y señalar en este registro.** *La forma de calibrar un termómetro depende del tipo de termómetro que se utilice. Siempre consulte las instrucciones del fabricante para las técnicas de calibración adecuados.*
 |