

Термометры, используемые для измерения температуры сырья или готовой продукции должны быть чистыми.

Правильная очистка термометра состоит из трех этапов.

**1) Помойте термометр в горячей мыльной воде, тщательно сполосните.**

Если ваш термометр выполнен не в водонепроницаемом корпусе, не помещайте его в воду целиком.



**2) Продезинфицируйте термометр**

Для этого вы можете вытереть его дезинфицирующими салфетками или поместить в кипящую воду на одну минуту.



или



### 3) Просушите термометр

На воздухе или при помощи чистой салфетки.



или



Повторите этапы 1-3 перед помещением термометра в следующий продукт.