

# Using a Food Thermometer Fact Sheet

The Food Code requires that food establishments have a temperature measuring device with a suitable small diameter probe that is designed to measure the temperature of thin masses readily available to ensure that food is being properly cooked. A food thermometer is used to measure the internal temperature of foods to ensure that a safe temperature is reached and that harmful bacteria like *Salmonella* and *Escherichia coli O157:H7* are destroyed. You should use a food thermometer whenever you prepare hamburgers, poultry, roasts, chops, egg casseroles, meat loaves, and other combination dishes.

## Types of Food Thermometers

There are several types of food thermometers available for use, the most common being digital and dial metal stem thermometers. All food thermometers should be capable of measuring temperatures from 0°F to 220°F (±2°F).

Digital thermometers (or “thermistors”), available in many kitchen supply and grocery stores, provide a digital readout panel on top of a long metal stem. Digital thermometers are battery powered and need to be turned on and off. The internal temperature of the food being checked is registered in about 5 seconds. Digital thermometers should be placed in food at the end of the cooking time to check for final cooking temperature. The sensor is located in the tip of the probe, making it ideal for measuring temperatures in thin foods, such as hamburgers and chicken breasts. Digital thermometers are not oven-safe and should never be immersed in water.

Dial thermometers are also available in most kitchen supply and grocery stores. Dial thermometers have a range of temperatures featured on a round dial on top of a long metal stem. Large dial thermometers are oven-safe and good for large roasts and whole poultry. Smaller instant-read dial thermometers are not designed to stay in the oven, but are used to spot-test food during and at the end of the cooking time. The thermometer senses the internal temperature of the food along the stem from the tip to about 2 inches up the stem. The temperature indicated on the dial is an average of the temperatures along the sensing area.

## How to Use a Food Thermometer

To correctly measure the internal temperature of the food being cooked, all food thermometers must be properly inserted into the item being checked.

- Dial thermometers should have the stem inserted straight into the food or at an angle about 2 inches into the thickest part of the food without touching bone or fat. The temperature should register in about 15 seconds. Thin foods such as hamburgers, chicken breasts or pork chops may require insertion in the side.
- The stems of digital thermometers should be inserted about ½-inch or less straight into the center of the thickest part of the food or at an angle without touching bone or fat. The temperature will take about 5 seconds to register. Digital thermometers are ideal for thin hamburgers, chicken breasts, and smaller pieces of meat or poultry.

**Note:** Instant-read dial and digital thermometers are designed for quick temperature reading and should not be placed into food during cooking. All thermometers should be calibrated periodically for accuracy following the manufacturer’s directions.

**For more information about operating a food establishment,  
contact your local health department.**

## **Cómo usar un termómetro para alimentos**

### **Ficha descriptiva**

El Código de alimentos exige que los establecimientos de comidas tengan al alcance un dispositivo de medición de la temperatura con una sonda adecuada de diámetro pequeño diseñado para medir la temperatura de masas de poco espesor para asegurar que los alimentos están siendo cocinados adecuadamente. Un termómetro para alimentos se usa para medir la temperatura interna de los alimentos para asegurar que se alcanza una temperatura segura y que se destruyen las bacterias nocivas como la *Salmonella* y *Escherichia coli O157:H7*. Debe usar un termómetro para alimentos cuando prepara hamburguesas, carne de ave, asados, costillas, huevos a la cacerola, pan de carne y otros platos combinados.

#### **Tipos de termómetros para alimentos**

Hay varios tipos de termómetros para alimentos disponibles, siendo los más comunes los termómetros digitales y de dial con punzón metálico. Todos los termómetros para alimentos deben ser capaces de medir temperaturas de 0 °F (-17.7 °C) a 220 °F (104.4 °C) [ $\pm 2$  °F ( $\pm 1$  °C)].

Los termómetros digitales (o “termistores”), disponibles en muchas tiendas de comestibles o que venden suministros para la cocina, tienen un panel digital de lectura encima de una larga sonda metálica. Los termómetros digitales funcionan a pila y se deben encender y apagar. La temperatura interna de los alimentos se registra en aproximadamente 5 segundos. Los termómetros digitales deben colocarse en los alimentos al final del tiempo de cocción para verificar la temperatura final de cocción. El sensor está ubicado en la punta de la sonda, lo que lo hace ideal para medir temperaturas en alimentos de poco espesor, tal como hamburguesas y pechugas de pollo. Los termómetros digitales no son seguros para utilizar en hornos y nunca se deben sumergir en agua.

Los termómetros de dial también están disponibles en la mayoría de las tiendas de comestibles y tiendas que venden suministros para la cocina. Los termómetros de dial tienen una gama de temperaturas en un dial redondo encima de una larga sonda metálica. Los termómetros de dial grandes son seguros para ser utilizados en hornos y son buenos para asados grandes y aves enteras. Los termómetros de dial más pequeños de lectura inmediata no están diseñados para permanecer en el horno, pero se usan para controlar la comida en diferentes puntos durante el tiempo de cocción y al final del mismo. El termómetro detecta la temperatura interna de los alimentos a lo largo de la sonda desde la punta hasta aproximadamente 2 pulgadas (5 cm) de la sonda. La temperatura indicada en el dial es un promedio de la temperatura a lo largo del área de detección.

#### **Cómo usar un termómetro para alimentos**

Para medir correctamente la temperatura interna de los alimentos que se están cocinando, todos los termómetros para alimentos deben ser introducidos apropiadamente dentro del alimento que se verifica.

- La sonda de los termómetros de dial debe introducirse verticalmente en la comida o con un ángulo de aproximadamente 2 pulgadas (5 cm) en la parte más gruesa de la comida sin tocar hueso o grasa. La temperatura se registrará en aproximadamente 15 segundos. En alimentos de poco espesor, como las hamburguesas, las pechugas de pollo o las costillas de cerdo puede que sea necesario introducir el termómetro en el costado.
- Las sondas de los termómetros digitales se deben introducir aproximadamente a ½ pulgada (1.3 cm) o menos verticalmente en el centro de la parte más gruesa de la comida o en ángulo sin tocar hueso o grasa. La temperatura demorará aproximadamente 5 segundos en registrarse. Los termómetros digitales son ideales para hamburguesas, pechugas de pollo y trozos pequeños de carne o carne de ave de poco espesor.

**Nota:** los termómetros de dial y digitales de lectura instantánea están diseñados para una lectura rápida de la temperatura y no deben colocarse en la comida durante la cocción. Todos los termómetros deben ser calibrados periódicamente por razones de precisión siguiendo las instrucciones del fabricante.

**Para obtener más información sobre el manejo de un establecimiento de alimentos,  
póngase en contacto con el departamento de salud local.**