



## Normas de Seguridad Alimentaria - Los termómetros y su uso en alimentos potencialmente peligrosos

### Capítulo 3 (Sólo para Australia), Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda

*NOTA: Las nuevas Normas de Seguridad Alimentaria no se aplican en Nueva Zelanda. Las disposiciones del convenio sobre normas alimentarias entre Australia y Nueva Zelanda no incluyen las normas de higiene de alimentos.*

#### ¿Quién necesita un termómetro?

Si su negocio almacena, transporta, prepara, cocina o vende alimentos potencialmente peligrosos, entonces usted necesita tener un termómetro para poder medir la temperatura de estos alimentos, entre los que se incluyen los que contienen carne, pescado, productos lácteos y huevos. También se incluyen el arroz y la pasta cocinados.

El termómetro se debe tener en el local donde están los alimentos. Si tiene varios locales, necesitará un termómetro en cada uno.

#### ¿Por qué necesito un termómetro?

Un termómetro le permitirá comprobar que los alimentos potencialmente peligrosos se han cocinado suficientemente bien, que se guardan a la temperatura correcta en la nevera o vitrina, y que se enfrían y recalientan sin peligro para el consumidor. El termómetro también le permitirá comprobar que los alimentos potencialmente peligrosos están a la temperatura correcta cuando llegan a su negocio. Esto es un requisito de las normas y se explica en más detalle en la hoja de ideas prácticas titulada: *Normas de Seguridad Alimentaria- Para recibir alimentos sin peligro*.

Las normas también exigen que usted mantenga los alimentos potencialmente peligrosos a 5° C o menos o a más de 60° C cuando se almacenen, se expongan y se transporten, a no ser que usted tenga en funcionamiento otros arreglos que no presentan peligro al consumidor. Se aplican también otros requisitos de temperatura al enfriar y calentar estos alimentos. Vea la hoja de información práctica titulada: *Normas de Seguridad Alimentaria - Requisitos de Control de Temperatura*, para mayor información sobre los requisitos de control de temperatura en las normas.

#### ¿Qué tipo de termómetro necesito?

Necesita un termómetro que pueda ser insertado en la comida. Es decir uno que tenga una sonda. También el termómetro debe tener un margen de error de +/- 1° C. Esto quiere decir que cuando el termómetro muestra que la comida está a una temperatura de 5° C, la temperatura real de la comida estará entre 4° C y 6° C.

#### Ya tengo un termómetro, ¿llenará los requisitos?

Si ya tiene un termómetro de sonda, puede ser que éste sea aceptable, siempre y cuando éste pueda medir diferencias de temperatura de 1° C. La precisión del termómetro debe estar indicada en los documentos que lo acompañaban. Si no tiene ningún documento, tendrá que telefonar a la compañía que se lo vendió y preguntarles sobre la precisión del termómetro.

El equipo que se usan para almacenar y exponer comida, como los cuartos fríos, las unidades de baño María y las vitrinas para sandwiches tal vez vengan con termómetro. Este termómetro mide la temperatura operacional de la unidad. Aunque estos termómetros son útiles, no miden la temperatura real de la comida y entonces necesitará comprar otro termómetro con sonda para comprobar la temperatura real de la comida.

Algunos negocios de comida usan termómetros infrarrojos (parecidos a las pistolas que usa la policía para verificar la velocidad). Estos termómetros no se introducen en la comida pero se pueden apuntar a la comida para medirle la temperatura. Estos termómetros pueden ser muy útiles para mediciones rápidas de temperatura de la comida, pero no son lo suficientemente precisos para llenar los requisitos de las normas pues la temperatura externa de la comida puede ser diferente a la interna. Por lo tanto, si tiene un termómetro infrarrojo, tendrá que comprar otro termómetro con sonda que tenga un margen de error de +/- 1° C, o comprar uno infrarrojo con sonda.

#### ¿Dónde se compran los termómetros y cuánto cuestan?

Las compañías que venden instrumentos electrónicos de pruebas o material de hotelería también venden termómetros. Algunas de estas compañías aparecen bajo el título de "Termómetros" o "Proveedores de Cátering" en el listado de las 'páginas amarillas' de las principales ciudades capitales. Estas compañías también venden su material en ferias y exhibiciones comerciales y anuncian en revistas de cátering.

Un termómetro de sonda con un margen de error de 1° C normalmente cuesta unos \$40 ó \$50 dólares. Si no puede encontrar un distribuidor de termómetros en su área, póngase en contacto con su ayuntamiento o con la oficina de salud de su Estado o Territorio, para mayor orientación.

## ¿Cómo se usa el termómetro para medir la temperatura de la comida?

Cuando use el termómetro, tal vez encuentre útiles los siguientes consejos:

- asegúrese de que el termómetro esté limpio y seco;
- penetre la comida con la sonda y espere hasta que los números se estabilicen antes de tomar la lectura de la temperatura;
- mida la temperatura en varias partes de la comida ya que tal vez puede no ser la misma, por ejemplo, si se está enfriando comida en una nevera, puede ser que la parte superior esté más fría que la del medio;
- limpie y desinfecte el termómetro cada vez que le mida la temperatura a una comida y antes de medírsela a otra;
- Si usa el termómetro para medir la temperatura de comida caliente y fría, espere a que el termómetro vuelva a la temperatura ambiente entre una medición y otra;
- mida la temperatura de varias comidas en una nevera o vitrina de exposición ya que dentro de las neveras y vitrinas hay sitios más calientes y más fríos; y
- mida la temperatura de comida en paquetes congelados colocando la longitud del termómetro entre dos paquetes –la temperatura será aproximada pero el paquete permanece intacto.

## ¿Cómo limpio y desinfecto el termómetro?

Como la sonda del termómetro penetra la comida, la sonda se debe limpiar y desinfectar antes de usarla para medir la temperatura de otra comida. Si no se limpia y desinfecta, puede ser que se transfieran de una comida a la otra bacterias que causan intoxicación. Esto es especialmente importante hacerlo, cuando se usa el termómetro para medir la temperatura de comida cruda primero y luego la de comida cocinada, por ejemplo, una hamburguesa cruda y luego una cocinada.

La sonda de un termómetro se puede limpiar y desinfectar de la siguiente manera:

- lavándola con agua templada y detergente;
- desinfectándola de manera adecuada para el termómetro (a menudo se usan hisopos untados de alcohol);
- enjuagando el desinfectante, si es necesario (lea las instrucciones del desinfectante); y
- dejando que la sonda se seque al aire o secándola bien con una toalla desechable.

## ¿Necesito hacerle mantenimiento al termómetro?

Necesita mantenerlo en buen estado de funcionamiento. Esto significa que tiene que cambiarle las pilas si están desgastadas y repararlo o cambiarlo si no funciona.

También necesita mantener la precisión del termómetro. Esto significa que tiene que asegurarse de que regularmente sea calibrado de manera correcta. Usted puede hacerlo siguiendo las instrucciones que vienen con el termómetro o asesorándose con el negocio donde lo compró sobre cuándo, cómo y quién debe calibrarlo.

## ¿Necesita mayor información?

En el sitio Web de ANZFA ([www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au)), se pueden obtener las normas, las guías y otras hojas de información práctica y de apoyo. A medida que las normas entren en vigor en cada Estado y Territorio, los negocios alimentarios también podrán solicitar asesoramiento directamente a los Funcionarios de Salud Ambiental (Environmental Health Officers) en el ayuntamiento local, al Departamento de Salud o de Servicios de Salud y a la Oficina de Salud Pública en cada Estado o Territorio.

Los datos para ponerse en contacto con los departamentos de salud de cada Estado y Territorio y con el ayuntamiento local se encuentran en otra hoja de información práctica titulada: *Normas de Seguridad Alimentaria - Fuentes de información y asesoramiento (Food Safety Standards - Sources of Information & Advice)*.

Australia New Zealand Food Authority  
P O Box 7186  
Canberra MC ACT 2610  
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Website: [www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au)  
Email: [advice@anzfa.gov.au](mailto:advice@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 1300 652 166

Australia New Zealand Food Authority  
P O Box 10559  
Wellington NZ 6036  
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: [www.anzfa.govt.nz](http://www.anzfa.govt.nz)  
Email: [nz.reception@anzfa.gov.au](mailto:nz.reception@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 0800 441 571