

13.3. Kontroll av termometrar

Kontrollera termometrar med sticka/ insticksgivare enligt ett av alternativen nedan

1. Kontrollera kokpunkt och fryspunkt
   * Se till att givaren håller rumstemperatur.
   * Fyll en bägare (0,5 l) med kallvatten ställ i frys, rör runt några gånger tills det är isbitar med vatten.
   * Koka upp en kastrull med vatten (0,5 l).
   * Stick ner givaren och använd den för att röra runt i bägaren/ kastrullen.
   * Låt temperaturen stabiliseras och läs sedan av. Skriv upp temperaturen som ska vara nära 0° respektive +100°C.
2. Kontrollera mot kalibrerad termometer
   * Insticksgivaren från en kalibrerad termometer och den termometer som ska kontrolleras stoppas in på samma ställe i samma livsmedel samtidigt.
   * Låt temperaturen stabiliserats. Skriv upp temperaturen som bör vara samma för båda termometrarna

Accepterad skillnad är +/- 2°C. Om temperaturerna avviker mer, skicka iväg termometern till kalibreringsföretag eller byt ut termometer till en ny fungerande

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum | Termometerns ID nr. / Namn | Avvikelser (C°) | Beskrivning av åtgärd | Sign |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Dokumentationen för den senaste kontrollen sparas i 12 månader