

Pro 5 bis - Contrôle et vérification des thermomètres à sonde

PROCEDURE ACTUALISEE 2015-2016

- Contrôler régulièrement les thermomètres afin d'assurer la validité des mesures réalisées lors des relevés de températures.
- Pour vérifier la validité des mesures du thermomètre utilisé pour les relevés de températures, on utilise généralement un thermomètre d'étalonnage mais il existe d'autres méthodes pour contrôler un thermomètre :

Méthode du point de congélation de l'eau :

Remplir un grand verre de glace pilée, ajouter de l'eau froide propre du robinet jusqu'à ce que le verre soit plein, puis bien brasser le tout. Quatre à cinq minutes plus tard, lorsque le mélange est stable, insérer la tige du thermomètre ou la sonde dans le mélange d'eau et de glace de manière à ce que toute la partie sensible soit immergée. S'assurer que la tige du thermomètre ou la sonde ne touche pas les parois ni le fond du verre. Attendre au moins une à deux minutes ou jusqu'à ce que l'indicateur cesse de bouger. S'il indique une valeur comprise entre -1°C et $+1^{\circ}\text{C}$, le thermomètre fonctionne correctement. Si la température est à l'extérieur de cette plage, procéder aux ajustements nécessaires pour atteindre l'exactitude requise, il faudra alors rajouter ou retrancher la différence de valeur sur les relevés de températures ou remplacer le thermomètre.

Comparer la valeur des thermomètres avec le thermomètre du préleveur du Laboratoire Départemental :

Le préleveur du Laboratoire Départemental dispose d'un thermomètre de référence qui est étalonné tous les mois. Effectuer le contrôle des thermomètres de la cuisine avec celui du Laboratoire Départemental soit en les positionnant côte à côte à l'air libre soit en effectuant un même relevé en insérant la tige des thermomètres ou la sonde dans une préparation de votre choix (immersion dans la sauteuse par exemple) de manière à ce que toute la partie sensible soit immergée ou recouverte. Attendre au moins une à deux minutes ou jusqu'à ce que l'indicateur cesse de bouger. Si la différence de valeur entre les deux thermomètres est comprise entre -1°C et $+1^{\circ}\text{C}$, le thermomètre fonctionne correctement. Si la différence de valeur est à l'extérieur de cette plage, il faudra alors rajouter ou retrancher la différence de valeur sur les relevés de températures ou remplacer le thermomètre.

Le Pôle Sport et Nutrition dispose d'un thermomètre étalonné pour vérifier le delta de T° pour les thermomètres à sonde présents dans les cuisines.

***- Assurer la traçabilité et l'archivage du contrôle des thermomètres
- Mentionner la date et la différence de valeur à appliquer lors des relevés (cf fiche 16)***

