

KOMPLEKSOWA KONTROLA TEMPERATURY ŻYWNOŚCI



Termometry FoodPro łączą w sobie najlepsze technologie pomiarów temperatury w jednym łatwym w użyciu przyrządzie. Błyskawiczny pomiar temperatury na powierzchni i wbudowana sonda kontaktowa sprawiają, że jest on profesjonalnym narzędziem.

Podstawowe zalety termometru to:

- szybki pomiar temperatury na powierzchni żywności bez ryzyka zanieczyszczenia jej
- błyskawiczne rozpoznanie potencjalnie niebezpiecznych temperatur przy pomocy wskaźnika strefy HACCP
- kontrola temperatury wewnątrz produktu
- łatwa kontrola podczas gotowania, chłodzenia i przechowywania produktów spożywczych

Kontrolowanie temperatury jest decydujące w zapewnieniu jakości i bezpieczeństwa żywności, dlatego specjaliści serwisów żywności chętnie korzystają z tych urządzeń. Szybki odczyt temperatury z powierzchni (poniżej pół sekundy) pozwala na natychmiastowe wykrycie zagrożeń jakimi są bakterie, które zwykle zaczynają się rozwijać na powierzchni.

Prezentujemy nowe pirometry do pomiaru temperatury żywności:



Model FoodProPlus pełna kontrola żywności

termometr łączący w sobie szybkość, wygodę i dokładność pomiaru temperatury na powierzchni żywności z sondą kontaktową oraz z wbudowanym czasomierzem

Model FoodPro szybki pomiar na powierzchni

termometr z błyskawicznym pomiarem temperatury i systemem kontroli HACCP do szybkiego jej weryfikowania



Jeżeli posiadasz wdrożony system HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli), zapewne wiesz jaką kluczową rolę odgrywa temperatura w utrzymaniu odpowiedniej jakości żywności. Szczególnie podczas obróbki termicznej danego produktu (CCP czyli Krytyczne Punkty Kontroli). Taka kontrola konieczna jest także podczas dostawy, magazynowania czy przechowywania żywności. Spójrzmy na kilka CCP, które mogą być sprawdzane za pomocą bezdotykowych termometrów:

- **Dostawa** – przy dostawie towaru używaj termometru FoodPro do sprawdzenia temperatury świeżego lub mrożonego produktu już wewnątrz ciężarówki, sprawdź czy jest również odpowiednia temperatura skrzyń



- **Magazynowanie** – sprawdzaj czy zmrożone lub schłodzone produkty są przechowywane w odpowiedniej temperaturze (poniżej 4,4°C) w celu zapewnienia odpowiedniej świeżości i jakości.

W supermarketach (w zamrażarkach produkty mogą być ułożone nierówno lub za wysoko) znajdują ciepłe miejsca lub nierówności w chłodzeniu.



- **Gotowanie** – odpowiednie temperatury są istotne w zapobieganiu chorobom. Aby uniemożliwić rozwój bakterii, wiele potraw musi być gotowanych w specyficznych temperaturach. Termometry z serii FoodPro błyskawicznie potwierdzają, że temperatura gotowania mieści się w bezpiecznym zakresie. Dla potwierdzenia tego pomiaru można użyć wewnętrznej sondy.



• **Przechowywanie i podawanie** – produkty spożywcze gotowe do podania lub sprzedaży muszą być przechowywane poza Niebezpieczną Strefą temperatury, która wynosi od 4,4°C do 60°C

- **przechowywanie w chłodzie** – za pomocą termometru na podczerwień szybko sprawdzisz czy temperatura produktów trzymany w otwartych zamrażarkach (takich jak np. w sklepach) nie przewyższa 4,4°C (na podstawie FDA z 1997r.)



- **przechowywanie w cieple** – temperatura potraw przygotowywanych na ciepło i przechowywanych np. w piekarnikach musi być sprawdzana ostrożnie i nie powinna być niższa niż 60°C; można także sprawdzić wewnętrzną temperaturę zup, sosów czy innych płynnych potraw poprzez ich poruszenie przed właściwym odczytem



• **Chłodzenie** – niewłaściwe schładzanie potraw jest przyczyną wielu chorób. Po ugotowaniu i podaniu potrawy upewnij się, że pozostałe resztki zostały dobrze schłodzone najpierw do temperatury od 60°C do 20°C w ciągu 2 godzin, a następnie do poniżej 4,4°C przez kolejne 4 godziny



• **Odgrzewanie** – ostatnim ważnym punktem kontroli temperatury żywności jest odgrzewanie, termometr Food może potwierdzić, że jedzenie jest odgrzane do temperatury przynajmniej 73,9°C aby zniszczyć bakterie powstałe przez niewłaściwe chłodzenie lub przechowywanie

Monitorowanie urządzeń



Za pomocą pirometrów można również kontrolować temperaturę urządzeń do obróbki termicznej żywności.

- wykrywać gorące miejsca lub wycieki poprzez dokonywanie miejscowych sprawdzeń w zamrażarkach, chłodziarkach na liniach chłodniczych i sprzętu HACCP
- bezpiecznie sprawdzać temperaturę w piecach, piekarnikach, urządzeniach grzewczych
- kontrolować czystość naczyń zaraz po umyciu by upewnić się, że podczas mycia i wyparzania została osiągnięta odpowiednio wysoka temperatura w zmywarkach