

Be sure. **testo**



Zajišťování kvality a dodržování předpisů v supermarketu.

Od příjmu zboží až po nákupní vozík: u firmy Testo najdete pro každý procesní krok v supermarketu ten správný měřicí nástroj.

To Vás čeká v této aplikační příručce

Čerstvé, lahodné, chutné: zákaznice a zákazníci mají vysoké nároky na kvalitu potravin - a při nákupu v supermarketu Vám věnují svoji důvěru. Proto je na Vaší zodpovědnosti, že v nákupních vozících zákazníků přistanou pouze bezpečné potraviny. Zvláště důležitý je kontinuální chladicí řetězec; avšak také koncepce HACCP a rovněž požadavky na dodržování specifických předpisů Vaší firmy vyžadují zachování teplotních limitů a hygienických standardů. Nový požadavek se objevuje v přípravě čerstvých potravin v supermarketu, což vyžaduje řadu dalších doplňujících opatření pro zajištění kvality.

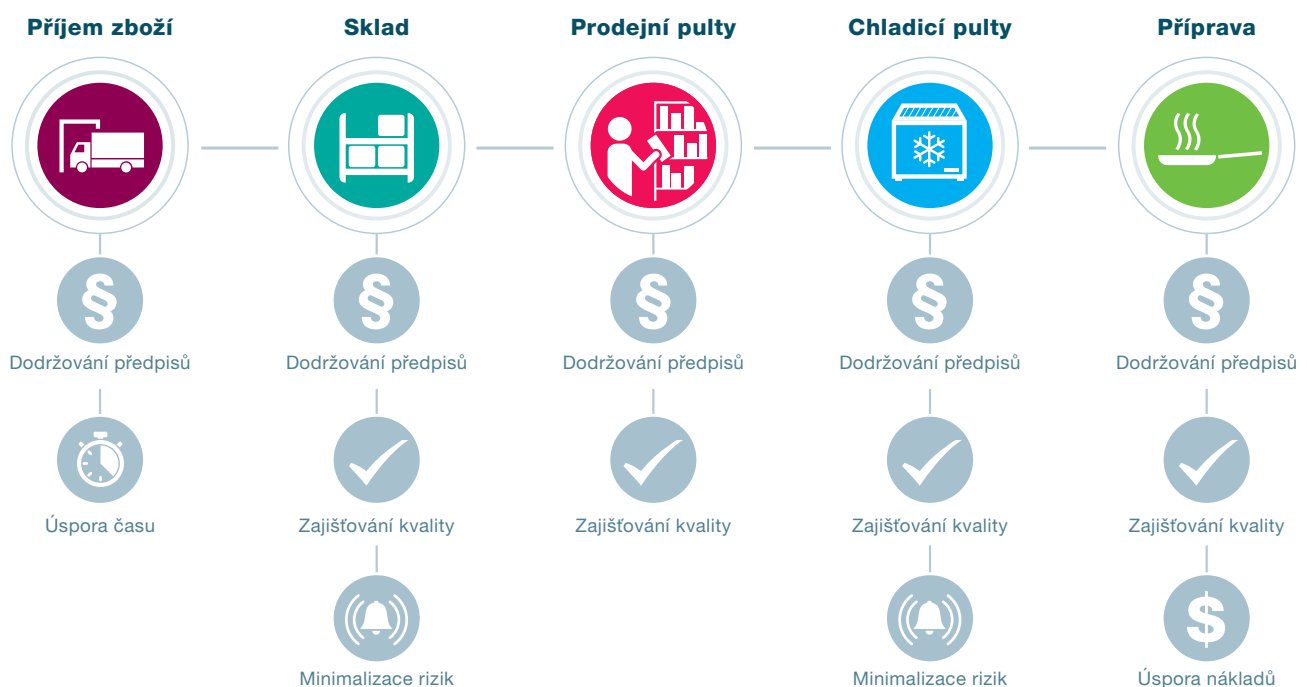
Při všech těchto úkolech Vám pomůže spolehlivá, robustní a snadno ovladatelná potravinářská měřicí technika od firmy Testo.

Jak to funguje, jsme pro Vás shrnuli v této aplikační příručce. V ní se Vám dostane odpovědí na tyto otázky a ještě mnohem více:

- Jak ušetřím čas rychlým, přesným měřením při kontrole v příjmu zboží?
- Jak zajistím konstantní teplotu v chladicích prostorech 24/7?
- Jak efektivně snížím náklady při fritování?
- Jaká nová zadání v měření s sebou přináší nový trend čerstvě připravovaných potravin?

Přejeme Vám příjemné čtení.

Na čem záleží v procesním řetězci?



Kde se měří?



Při příjmu zboží

Příjem zboží je místo, na kterém jsou potraviny dodávány. V rámci bezpečnosti potravin zasluhují čerstvé potraviny a hluboce zmrazené zboží zvláštní pozornost, protože musí být zachován chladicí řetězec a další předpisy. Předání zboží se zpravidla děje na nákladové rampě. Hned po příjezdu dodavatele se měří teplota buď na nákladové rampě nebo přímo v nákladním autě. Někdy slouží jako důkaz vytištěný protokol.

Jak mohu při kontrole v příjmu zboží ušetřit čas rychlým a přesným měřením?

Nejrychleji měříte infračerveným teploměrem. V tom případě se měří teplota na povrchu - bezdotykově a nedestruktivně. Osvědčuje se provést doplňkově namátkovou zkoušku pomocí vpichovacího teploměru. Proto se zvláště doporučuje použít kombinovaný přístroj, jako je testo 104 IR, aby kontrola dodaného zboží proběhla rychle a precizně.



Ve skladu

Z příjmu zboží se většina potravin dostane nejprve do skladu. Aby se produkty dostaly do regálů, chladících a prodejních pultů bezvadné a čerstvé, musí být skladovací podmínky přiměřené a konstantní. Podle druhu potravin je třeba zachovávat různé hraniční hodnoty.

Jak zajistím v chladících prostorech 24/7 konstantní teplotu?

Při skladování potravin nestačí jenom jednou za den změřit povrchovou teplotu a teplotu jádra. To totiž znamená, že jste zbývajících 23 hodin v nevědomosti, jak je o skladovací podmínky potravin postaráno. Kontinuální měření pomocí záznamníků dat nebo automatizované sledování klimatu s funkcí alarmu Vám dává jistotu, že jsou hraniční hodnoty v každém okamžiku zachovány. Oproti manuálním namátkovým měřením tak minimalizujete rizika, zajišťujete kvalitu a šetříte čas.

Úspora času v příjmu zboží

Infračervený a vpichovací teploměr testo 104-IR

Bezdotykové skenování a precizní měření vpichem: testo 104-IR umožňuje všechna měření při příjmu zboží, důležitá pro dodržování předpisů, pouze jedním přístrojem.



Vpichovací teploměr testo 105

Díky speciální měřicí špičce pro zmrazené zboží a ergonomicky tvarované, robustní rukojeti je testo 105 ideálně vhodné pro měření vpichem.



Kontrola teploty při příjmu zboží pomocí testo

Kde se měří?



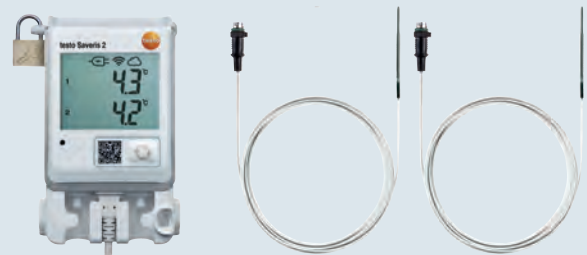
Na prodejních pultech

Choulostivé zboží v supermarketu se nachází v regálech s ovocem a zeleninou, v chladicích skříních a v samoobslužných chladicích pultech, ale také na prodejních pultech pro uzeniny a maso, sýry a ryby. Pro zajištění čerstvých a bezvadných potravin a pro dodržování předpisů se musí zde, stejně jako ve skladu, průběžně kontrolovat teplota. K tomu se nejlépe hodí záznamníky dat nebo automatizovaný monitoring dat, který všechna teplotní data sdružuje v jednom systému. Speciální sondy pro chladničky Vám pomohou rozpoznat skutečné poklesy teploty od lehkých výkyvů způsobených otevřením dveří chladničky. V každém případě byste při výběru záznamníků dat měli dát pozor, aby byly certifikovány pro použití v chladicích a prodejních pultech. Záznamníky testo Saveris 2-T2 splňují standardy HACCP International a odpovídají třídě krytí IP 65, to znamená, že jsou záznamníky odolné vůči stříkající vodě a snadno se čistí. Vedlejším příjemným efektem je působení na zákazníky: viditelně umístěné záznamníky signalizují další bezpečnost a vysokou uvědomělost vedení obchodu po stránce kvality.

Sledování teploty na prodejních pultech

Systém rádiových záznamníků dat testo Saveris 2-T2

Automatické sledování teploty v chladicích a prodejních pultech minimalizuje rizika, že se potraviny zkaží. Chyby, ke kterým může při manuální dokumentaci dat dojít, jsou prakticky vyloučeny. Data je možné vyvolat kdekoli a v případě kontroly je lze kompletně prokázat.



Kontrola teploty v chladicích a prodejních pultech pomocí testo



Pro bezplatné zaslání plné verze této odborné příručky Vás prosíme o vyplnění Vašich kontaktních údajů a jejich následné zaslání na e-mail: info@testo.cz

Firma:

Jméno / Příjmení:

E-mail:

Tel.:

**Prosím o zaslání:
(zaškrtněte)**

elektronicky (ve formátu PDF)

**poštou v papírové podobě
(je nutno uvést doručovací adresu)**

Testo, s.r.o.

Jinonická 80

158 00 Praha 5

tel.: 222 266 700

e-mail: info@testo.cz

www.testo.cz