


Belangrijke temperatuurgrenswaarden

	
Vlees, vis – diepgevroren	$\leq -18\text{ °C}$
Diepgevroren producten	$\leq -18\text{ °C}$
Consumptie-ijs	$\leq -18\text{ °C}$
Vlees, vis – bevroren	$\leq -12\text{ °C}$
Verse vis	$\leq 2\text{ °C}$
Gehakt (uit EU-bedrijven)	$\leq 2\text{ °C}$
Gehakt (ter plaatse bereid en verkocht)	$\leq 2\text{ °C}$
Orgaanvlees	$\leq 3\text{ °C}$
Vers gevogelte, haas/konijn, klein wild	$\leq 4\text{ °C}$
Bereid vlees (uit EU-bedrijven)	$\leq 4\text{ °C}$
Bereid vlees (ter plaatse bereid en verkocht)	$\leq 4\text{ °C}$
Vers vlees (hoefdieren, groot wild)	$\leq 7\text{ °C}$
Vleesproducten, delicatessen	$\leq 7\text{ °C}$
Gerookte vis	$\leq 7\text{ °C}$
Bakproducten met niet doorgebakken vulling	$\leq 7\text{ °C}$
Bakproducten met niet doorgebakken vulling	$\leq 7\text{ °C}$



Tips voor het kiezen van meetpunten bij de opslag

Al naargelang de meettaak bij de opslag moeten geschikte meetpunten worden gekozen.

Koelkasten, diepvrieskisten

Naast de temperatuur van het product is de luchttemperatuur in de koeling belangrijk. Aanbevolen wordt om deze met een geschikte voeler (luchtvoeler) te meten in de buurt van de recirculatie. Op deze plek is de lucht het warmst. Om diepvrieskisten langdurig te monitoren zijn dataloggers met meerdere ingangskanalen aan te bevelen. Eén voeler meet bijvoorbeeld de luchttemperatuur op de bodem, een andere die in de buurt van de maximale vulhoogte en een derde voeler de luchttemperatuur bij de recirculatie.

Koelruimtes, opslagruimtes

Naast de bewaking van de luchttemperatuur en de producttemperatuur wordt aanbevolen om een instrument voor de opslag van meetgegevens (datalogger) aan te brengen. Als er overschrijdingen worden vastgesteld, dan kan dit instrument op de pc worden uitgelezen.

Bij koel- en vriesruimtes die groter zijn dan 10 m³ is een gegevensregistratie zelfs verplicht. Volgens **EN 12830** geldt 15 minuten als geschikt meetinterval.



Bewaking van het levensmiddelenmagazijn



Bewaking bij de inkomende goederen



Bewaking van diepvrieskisten