

Be sure. **testo**



# Garantire la qualità e il rispetto delle regole di conformità nel supermercato.

Dal reparto ricevimento merci al carrello della spesa, Testo vi offre lo strumento di misura giusto per ogni singolo processo del supermercato.

## Cosa vi aspetta in questa guida pratica

Freschi, buoni, appetitosi: le e i clienti pongono severi requisiti alla qualità dei generi alimentari e vi concedono la loro fiducia quando acquistano nel vostro supermercato. Voi dovete quindi fare in modo che nei loro carrelli della spesa giungano esclusivamente alimenti sicuri. Particolarmente importante non è solo garantire una catena del freddo inviolata: anche il sistema HACCP e le regole specifiche di conformità della vostra azienda richiedono il rispetto delle soglie di temperatura e degli standard igienici. Una nuova sfida è rappresentata dalla preparazione di pasti freschi nel supermercato: per garantire la loro qualità è infatti necessaria una serie di misure supplementari.

Per tutti questi processi potete sempre contare sugli strumenti di misura affidabili, robusti e facili da usare che Testo ha appositamente concepito per i generi alimentari.

In questa guida pratica vi spiegheremo come funzionano questi strumenti. Al suo interno troverete una risposta alle seguenti domande e molto altro ancora:

- Come posso risparmiare tempo durante il controllo delle merci in ingresso grazie a misure veloci e precise?
- Come faccio a garantire 24/7 una temperatura costante nelle mie celle frigorifere?
- Come posso ridurre effettivamente i costi durante la frittura?
- Quali nuove misure porta con sé la nuova tendenza Fresh Prepared Food?

Buona lettura!

## Cosa conta veramente nella catena produttiva?



## Dove misurare?



### Nel reparto ricevimento merci

Il reparto ingresso merci è il luogo in cui vengono consegnati i generi alimentari. Nel quadro della sicurezza alimentare, qui va rivolta particolare attenzione agli alimenti freschi e a quelli surgelati, perché occorre rispettare sia la catena del freddo, sia altre norme di legge. La consegna della merce avviene solitamente sulla piattaforma di carico. Subito dopo l'arrivo della merce, la temperatura viene misurata sulla piattaforma di carico oppure direttamente nel mezzo di trasporto. A volte, un protocollo stampato funge da documento di prova.

#### **Come posso risparmiare tempo durante il controllo delle merci in ingresso grazie a misure veloci e precise?**

Il metodo di misura più veloce è quello che si ottiene con l'aiuto di un termometro a infrarossi. In questo caso, la temperatura viene misurata sulla superficie, quindi senza contatto e in modo non distruttivo. Inoltre è sempre opportuno effettuare anche delle misure a campione con l'aiuto di un termometro a penetrazione. L'uso di uno strumento combinato come il termometro a infrarossi e a penetrazione testo 104 IR è quindi particolarmente consigliato per controllare in modo veloce e preciso la merce consegnata.



### Nel magazzino

Dal reparto ingresso merci, la maggior parte dei generi alimentari viene prima conservata in magazzino. Affinché i prodotti giungano poi sugli scaffali, nei banchi a servizio assistito e nei banchi frigo freschi e sicuri, le condizioni di conservazione devono essere idonee e costanti. A seconda del tipo di alimento occorre rispettare diverse soglie di temperatura.

#### **Come faccio a garantire 24/7 una temperatura costante nelle mie celle frigorifere?**

Quando si tratta di conservare i generi alimentari, non è sufficiente misurare una volta al giorno la temperatura superficiale e la temperatura interna, perché significa che per le restanti 23 ore regna un'incertezza assoluta sulle condizioni in cui si trova la merce. Una misura costante con l'aiuto di data logger o un monitoraggio automatizzato del clima con funzioni di allarme vi offre la certezza che le soglie non vengano mai superate. Rispetto alle misure a campione svolte manualmente potete così ridurre al minimo i rischi, garantire la qualità e risparmiare tempo.

**Volete continuare a leggere? Allora scaricate subito la seconda parte della guida pratica gratuita. Al suo interno troverete tendenze e consigli per la preparazione di pasti freschi nel supermercato, le principali soglie di temperatura e molto altro ancora.**

[Vai al download](#)