

Соответствие концепции HACCP в пищевой отрасли с **testo Saveris**

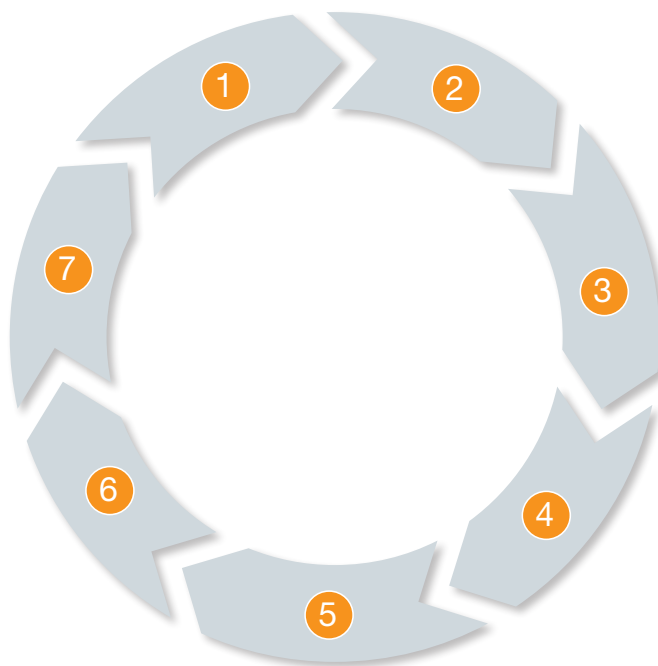


Соблюдение предустановленных температурных режимов имеет исключительную важность в пищевой отрасли. Только так может быть гарантировано соответствие законодательным стандартам гигиены, а также качество, безопасность и сохранность продуктов питания. Точный мониторинг сложных процессов и процедур определен в нормативных документах HACCP (Анализ рисков и критические контрольные точки), цель которых – предотвращение рисков для здоровья потребителей в пищевом секторе.

Система мониторинга данных измерений testo Saveris сертифицирована в соответствии с HACCP, а значит, идеально подходит для использования в пищевой отрасли. Она с исключительной точностью измеряет, отслеживает и сохраняет значения температуры при производстве, хранении и транспортировке продуктов питания и информирует ответственные лица о превышении граничных значений посредством сигналов тревоги.

Семь принципов концепции HACCP

- 1 Анализ рисков
- 2 Критические контрольные точки
- 3 Граничные значения
- 4 Постоянный мониторинг
- 5 Корректирующие меры
- 6 Регулярная проверка данных
- 7 Документирование



Сложная задача

Свежие и замороженные продукты питания, качество и свежесть которых зависят от постоянного охлаждения, надежно защищены от порчи только в случае соблюдения установленных температурных режимов. В данном контексте существуют законодательные нормы, регулирующие температурные зоны холодильной цепи разных продуктов питания. В то время как для мясной и рыбной продукции на первом месте стоит предотвращение роста колоний микробов за счет соблюдения определенных температурных режимов, в отношении фруктов и овощей важно, прежде всего, препятствовать их преждевременному перезреванию. Необходимо придерживаться установленных температур на каждом этапе производственной цепочки без исключения. Только так возможно производство высококачественной продукции, гарантия ее безопасности для потребителей и выполнение всех законодательных требований. Нарушение температурных режимов при производстве, хранении и транспортировке может иметь далеко идущие экономические последствия для компании, а также представлять серьезную угрозу здоровью потребителей.

С целью минимизации данных рисков в 1959 году была разработана концепция HACCP. Она включает директивы для анализа управления рисками в пищевой отрасли, основная

задача которого – осуществлять систематический мониторинг и обеспечивать безопасность и качество на всех этапах пищевого производства. Например, согласно принципу HACCP необходимо проанализировать все возможные угрозы безопасности продуктов питания в компании. Более того, согласно HACCP, неотъемлемым этапом на пути к обеспечению безопасности продуктов является определение критических контрольных точек и пределы их вмешательства в процессы, т.к. необходим их постоянный мониторинг. Затем обязательно определение корректирующих мер, проводимых в случае выявления отклонений. Для проведения предписанных измерений при транспортировке, хранении и дистрибуции охлажденных, замороженных и глубоко замороженных продуктов питания необходимо использовать приборы для регистрации значений температуры, отвечающие требованиям стандарта EN 12830. Результаты измерений должны документироваться непрерывно, а метод измерений – регулярно проверяться. Для гарантии безопасности пищевой продукции исключительно важно строго придерживаться этих базовых принципов концепции HACCP.





Радиозонды системы testo Saveris с высокой точностью измеряют температуру и передают полученные данные на Базу по беспроводной сети.

Решение

Система мониторинга данных измерений testo Saveris сертифицирована в соответствии с HACCP, а значит, идеально подходит для применения в пищевой отрасли. Она станет Вашим эффективным помощником в соблюдении установленных температурных режимов, а также упростит безопасное и экономически выгодное внедрение концепции HACCP вне зависимости от того, за какой этап производственной цепочки Вы отвечаете.

При нарушении граничных значений Вам предлагается несколько опций сигнальных оповещений. Например, Вы можете выбрать оповещение по SMS или e-mail при нежелательных отклонениях температуры, а также воспользоваться реле сигнала тревоги. Удаленные сигналы тревоги могут срабатывать даже при отсутствии подключения системы к ПК. Даже при перебоях в электросети регистрация данных не прерывается, а значит, безопасность Вашей продукции гарантирована в любой момент времени.

Измеренные значения передаются от беспроводных/Ethernet-зондов на Базу, которая осуществляет мониторинг

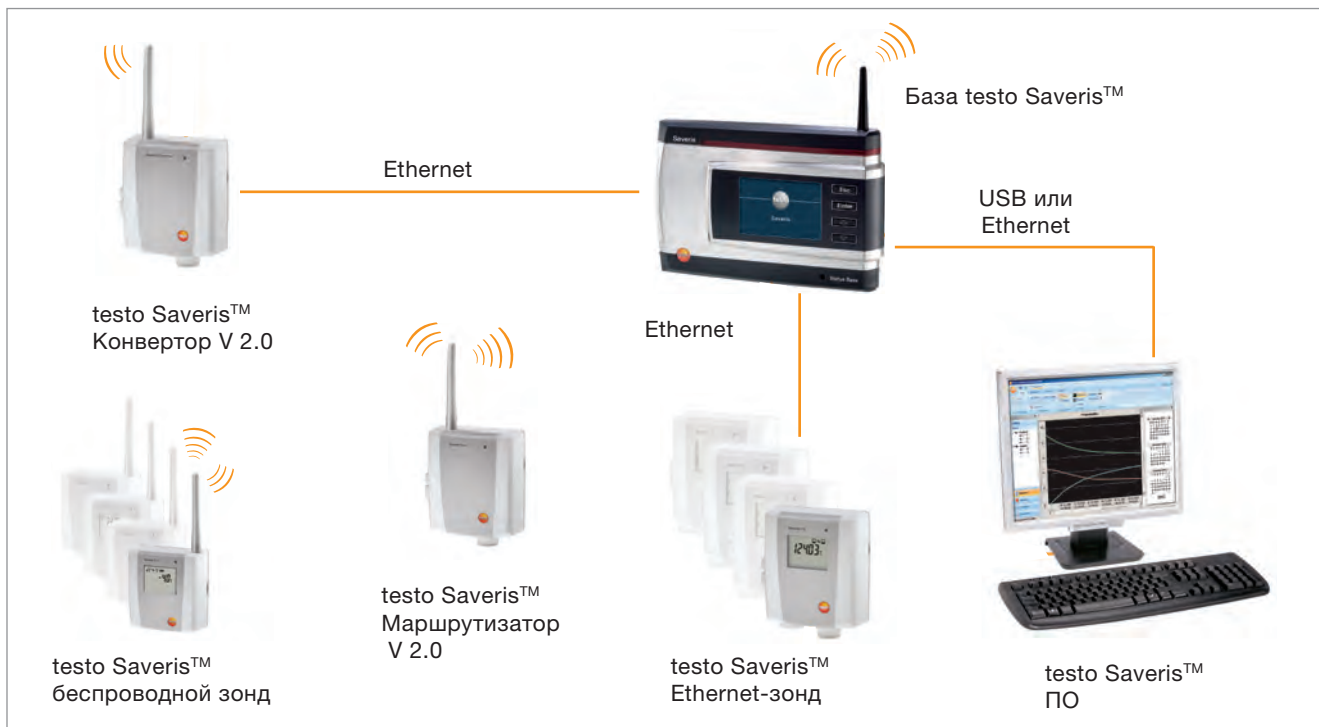


Мониторинг значений температуры при производстве продуктов питания в соответствии с HACCP.

ринг и документирование всех данных автоматически, позволяя экономить время и средства. Объем памяти Базы (независимо от ПК) рассчитан на 18 миллионов измеренных значений. Все данные с Базы немедленно передаются на ПК или поступают в базу данных. Благодаря простому и интуитивно понятному программному обеспечению testo Saveris Вы можете в любой момент времени получить доступ ко всем измеренным значениям в централизованном архиве для их комплексного анализа и оценки.

Высокий уровень безопасности, надежные проверки и эффективная экономия расходов: testo Saveris – оптимальное решение для мониторинга температуры в пищевой отрасли. С помощью данной системы мониторинга Вы можете:

- Гарантировать безопасность пищевой продукции.
- Отвечать законодательным требованиям.
- Отслеживать холодовую цепь целиком.
- Экономить, сократив расходы из-за порчи продукции.
- Минимизировать риск финансовых потерь из-за отзывов продукции с рынка.
- Улучшить репутацию компании и повысить процент удовлетворенных потребителей.



Система мониторинга данных измерений testo Saveris со всеми компонентами.

testo Saveris – краткий обзор преимуществ:

- Автоматическая, непрерывная запись данных
- Гибкая система автоматических отчетов
- Комплексная система сигнальных оповещений
- Измерительная технология в соответствии с EN 12830

Подробнее

Более подробную информацию и ответы на все Ваши вопросы о мониторинге температуры в пищевой отрасли Вы найдете на сайте www.testo.ru.



Система мониторинга данных измерений testo Saveris

Российское отделение Testo AG – ООО “Тэсто Рус”

115054, Москва,
 Большой Строченовский пер., д.23В, стр.1
 Телефон: +7 (495) 221-62-13
 Факс: +7 (495) 221-62-16
 E-mail: info@testo.ru
<http://www.testo.ru>