

De Hygiëncode voor de horeca

Temperatuurmeting

Algemene techniek voor het meten van de temperatuur van eet- en drinkwaren

Temperatuur van producten

Er zijn diverse manieren om de temperatuur van een product of apparaat te meten. De meest toegepaste manier is meten met een voedselthermometer. Dit is een thermometer met een losse voeler en digitaal display, die u in de kern van een product steekt.

Temperatuur van koeling en vriezer

Met deze thermometer kunt u in principe ook de temperatuur van een koelcel of vriezer meten. De voeler moet lang genoeg in de ruimte aanwezig zijn voordat u het display afleest. Een goede temperatuurcontrole van de koeling of vriezer kunt u ook verkrijgen door een datalogger te plaatsen, die u kunt uitlezen op een computer. Bovendien kunt u de voelers van koelingen en vriezers opnemen in een kalibratieprogramma. Zo geeft een aflezing van de temperatuuraanwijzer van de koeling of vriezer ook een betrouwbare waarde.

Let op!

- De temperatuur van een koeling of vriezer zegt niets over de temperatuur van de producten in die ruimte.
- Als u de temperatuur met een infraroodthermometer meet, meet u niet de kerntemperatuur maar de temperatuur aan het oppervlak van het product.
- Het is niet per se nodig om altijd een thermometer in het product te steken. U kunt ook een potje glycerine, olie of alcohol in de koeling of de vriezer plaatsen. Hiermee bootst u de producttemperatuur na van een product dat al een tijd aanwezig is in de betreffende ruimte.