

# CALIBRAR PER TENIR ALIMENTS SEGURS ÉS POSSIBLE?

Es defineix vida útil d'un aliment, com el temps màxim durant el qual un aliment conserva totes les seves propietats organolèptiques (color, olor, gust, textura), nutricionals i sanitàries. La conservació dels aliments té com objectiu augmentar la vida útil dels aliments, mitjançant diversos mètodes, principalment aplicant fred o calor sobre l'aliment, tot i que n'hi ha d'altres de molt coneguts, traient-ne l'aire, etc.

En la conservació mitjançant fred, podem distingir la refrigeració i la congelació. La refrigeració és sotmetre els aliments a temperatures entre 0 i 4°C i la congelació és sotmetre els aliments a temperatures inferiors a -18°C

La cadena de fred consisteix a mantenir el fred, ja sigui en refrigeració i congelació a la seva temperatura adequada, durant tot el procés pel qual passa l'aliment: producció, transport, recepció, emmagatzematge i venda al consumidor. Mantenir aquesta cadena és molt important, atès que en cas de trencar-la, l'aliment pot patir conseqüències irreversibles que afectarien a la qualitat i/o seguretat alimentaria, i directament a la seguretat del consumidor.

Per tant, la temperatura és un factor que pot alterar la seguretat dels aliments. Per això, els responsables de la producció busquen cada vegada més el control d'aquest paràmetre durant el transport, recepció i emmagatzematge dels productes, mitjançant els registradors de temperatures.

La recepció dels aliments és un primer pas important alhora d'iniciar un procés d'elaboració o cuinat. Que els aliments arribin al consumidor en bon estat es deu en gran part a una adequada recepció i a un bon emmagatzematge del mateixos en càmeres frigorífiques utilitzant registradors de temperatura que indiquen la temperatura a la que es troben.



Però qui ens garanteix que el registrador de temperatura funcioni bé? Doncs bé, els titulars dels registradors de temperatura estan OBLIGATS a sol·licitar als dos anys de la seva posada en servei o des de la última verificació realitzada la verificació periòdica dels mateixos, segons la ordre ITC/3701/2006 quedant prohibida el seu ús en el cas de que no es superi aquesta

fase de control metrològic.

És a partir d'aquest punt, a on l'empresa Pirineu inspecció i Control, comença els treballs de control, basats en diferents verificacions. Aquestes, consisteixen en la realització d'exàmens administratius i metrològics que tenen per objecte comprovar que l'equip en servei manté les característiques metrològiques, així com els seus errors màxims permesos.

Des de Pirineu Inspecció i Control us podem ajudar a garantir que les vostres càmeres de fred i de congelació mitjançant els registradors de temperatura superin la verificació periòdica, aportant la màxima qualitat, tant als aliments com als consumidors finals, que som TOTS

Núria Ruana Cabús  
Llicenciada en Ciències Químiques  
Pirineu Inspecció i Control