

Registador Metrológico de Temperatura protege o consumidor final

A distribuição, preparação e venda de produtos alimentares desrespeitando o controlo de temperaturas coloca em perigo o consumidor final e reverte o seu índice de confiança

No contexto alimentar, o significado de segurança está subjacente aos direitos fundamentais do consumidor, que se articulam em torno das garantias da segurança e da saúde através do alimento. A Qualidade e a Segurança dos Alimentos, nas suas várias dimensões, estão entre os temas que têm suscitado, em vários países, discussões e abordagens múltiplas. Prova disso são os mais diversos casos identificados pela Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), relativos à contaminação de géneros alimentícios destinados ao consumo humano. A crescente notoriedade mediática para o tema da comercialização de alimentos perecíveis em más condições reverte o índice de confiança do consumidor.

A confiança é a principal variável na definição de qualidade percebida pelo consumidor antes do consumo, pelo que todos os indicadores que possam incrementar transparência ao processo serão eles também um vector de desenvolvimento de confiança na qualidade dos alimentos.

A imposição de uma conduta exemplar por parte das indústrias alimentares e da cadeia de frio transportou estes sectores para um nível de integridade e responsabilidade que as marcas precisam de garantir para continuar a proporcionar uma experiência de valor ao consumidor final. Os controlos das temperaturas nos múltiplos ambientes actuam não só como uma obrigação legal, como processos que apontam à prevenção de falhas que geram perda de "stocks", deterioração das marcas e, numa outra fase, a acções preventivas de manutenção e gestão de recursos.

A implementação de um sistema de monitorização de temperatura permite corresponder às exigências legais, através do cumprimento da norma NP EN 12830, oferecendo garantia de transparência na informação relativamente ao armazenamento de



FOTOS: D.R.



alimentos, em contrapartida dos registos manuais, que podem ser sujeitos ao erro humano ou adulterados. Os dispositivos, responsáveis pelo controlo de temperaturas, concebidos para a indústria alimentar, são desenvolvidos sob um conjunto de premissas estipuladas com o propósito de irem ao encontro das necessidades dos operadores.

Abdicar de um sistema de monitorização de temperatura ou permitir falhas que originem um deficiente controlo metrológico aumentará as hipóteses

de incorrer num comportamento de risco que resulte em danos na estrutura dos alimentos devido às variações de temperatura que estão directamente relacionadas com o crescimento microbiano, deixando em aberto uma perigosa janela entre a intrínseca qualidade do produto e potenciais perigos para a saúde humana.

Os intermediários são responsáveis por assegurar as boas práticas no correcto tratamento dos alimentos sujeitos ao armazenamento em frio. Descurar esta prática e o pro-

cesso de controlo expõe os negócios englobados na indústria a perdas de "stock" por inconformidade do produto, que se traduzem em prejuízos financeiros, e quando não detectadas atempadamente há a possibilidade de causarem uma experiência negativa ao consumidor. A passagem por uma experiência negativa por parte do consumidor final coloca em causa a percepção do valor da marca por parte do consumidor e influencia a ocorrência de futuras vendas.

Com o pretexto de ser parte

integrante do processo de valor acrescentado para o sector alimentar, a Tekon Electronics abraçou o compromisso de conceber soluções de controlo metrológico especializadas para sectores que têm como obrigatoriedade legal a monitorização de ambientes refrigerados e congelados. No leque de produtos ao dispor do cliente conta com uma oferta que preenche os requisitos anteriormente dispostos.

Adoptar a utilização de sistemas de leitura e registo automático de temperaturas

como o presente na tecnologia do **Registador Metrológico de Temperatura** apresenta benefícios que melhoram a qualidade do processo e asseguram a veracidade da informação.

O **Registador Metrológico de Temperatura** satisfaz a imposição legal que obriga os agentes da indústria à monitorização de temperatura em ambientes de produção, transporte, distribuição e disposição de alimentos ultracongelados, congelados e refrigerados, com a homologação do **Instituto Português de Qualidade**. Esta obrigação legal permitiu que fosse desenvolvida uma solução certificada com atributos técnicos que se enquadram nos padrões que a norma define.

- Alarmes e avisos configuráveis;
- Longo alcance de comunicação;
- Ligação sem fios entre transmissor e terminal de registo;
- Consumos energéticos reduzidos;
- Solução completa de "hardware" e "software";
- Fácil instalação;
- Elevado índice de protecção fornecido pelo invólucro (lavável e resistente);
- Certificado de Verificação.

A certificação do **Registador Metrológico de Temperatura** pelas directivas da norma EN 12830 decorre sobre um conjunto de ensaios e testes que salvaguardam a operabilidade deste dispositivo no sector alimentar. O principal foco das metodologias de ensaio é enquadrar o produto com os parâmetros de medição exigidos.

A homologação pela norma EN 12830 garante uma transparente monitorização da temperatura, enquadrada nos âmbitos legais. A versatilidade do **Registador Metrológico de Temperatura** transforma-o numa solução prática e sofisticada que agiliza um processo não produtivo, mas essencial para as variadas indústrias associadas ao sector de géneros alimentícios. ◀