

Publirreportagem

Qualidade no armazenamento de alimentos perecíveis refrigerados ou congelados

Novo Registador Metrológico de Temperatura sem fios, homologado para monitorização de temperatura, garante a máxima segurança no sector alimentar. Tecnologia sem fios da Tekon Electronics é desenvolvida em Aveiro

A Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) efectuou, em 2018, mais de 30 mil inspeções, que resultaram na cobrança de mais de 7 milhões de euros em coimas. Estas infracções são encaradas como uma ameaça para a saúde pública quando analisados os resultados das inspeções, em que 18% dos estabelecimentos se encontravam em incumprimento.

Nos últimos anos, a segurança alimentar destaca-se como uma das preocupações centrais das autoridades, resultando no aumento do número de acções de inspecção aos estabelecimentos comerciais. Estas acções têm originado várias notícias sobre alimentos apreendidos, por não se verificar o cumprimento das normas exigidas de qualidade para este tipo de produto.

Relativamente à segurança alimentar, o armazenamento de alimentos refrigerados ou congelados em arcas superiores a 10m³ obriga à instalação de um registador metrológico de temperatura homologado, com vista a fiscalização dos registos pelas entidades competentes.

Todavia, esta obrigação nem sempre é cumprida pelas entidades que comercializam alimentos, colocando em risco a saúde do consumidor final e expondo o seu negócio a infracções puníveis pela lei.

Máximo controlo para minimizar perdas

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



FOTOS: D.R.

Números

+30.000

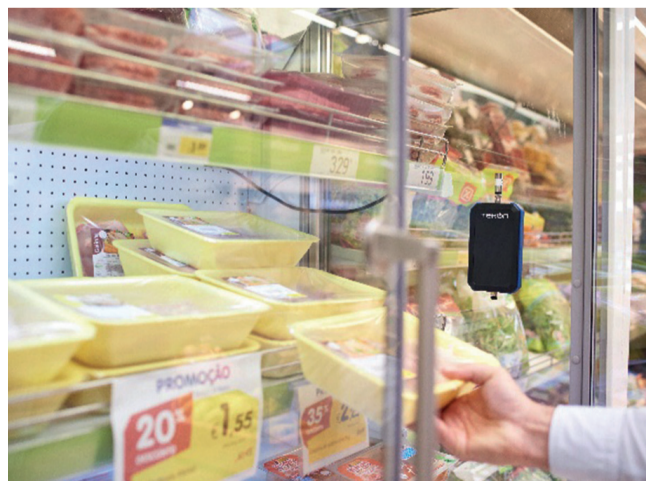
Inspeções da ASAE em 2018.

+7.000.000€

Coimas por incumprimento.

+18%

Estabelecimentos em incumprimento.



ciais perigos para a saúde humana.

O Registador Metrológico de Temperatura da Tekon Electronics, homologado pelo Instituto Português da Qualidade, é a solução completa para a monitorização de temperatura, em cumprimento com os requisitos legais exigidos para o sector alimentar.

Esta obrigação nem sempre é cumprida pelas entidades que comercializam alimentos, colocando em risco a saúde do consumidor final

Esta inovadora tecnologia sem fios da Tekon Electronics é desenvolvida em Aveiro, na Bresimar Automação, com engenharia 100% portuguesa, potenciando negócios não só em território nacional, mas também em todo o mundo.

Mais segurança, maior confiança

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.

Registador Metrológico homologado pelo IPQ

O Registador Metrológico de Temperatura satisfaz a imposição legal que obriga as entidades industriais a monitorizarem a temperatura em ambientes de produção, transporte, distribuição e disposição de alimentos ultracongelados, congelados e refrigerados, com a homologação do Instituto Português de Qualidade (IPQ). ◀