

Temperatuurvergelijkingstest volgens HACCP

Wat is HACCP?

Om te voorkomen dat voedsel ongezond of onveilig wordt, hanteren producenten een voedsel veiligheidssysteem voor het samenstellen, bereiden en behandelen van levensmiddelen. De overheid heeft hiervoor strenge eisen opgesteld in de Warenwet.

Voedselveiligheidssystemen worden meestal gebaseerd op de zogenaamde Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP). Bij elke fase in de productie wordt in kaart gebracht wat er fout kan gaan en hoe dit kan worden voorkomen. De Voedsel en Waren Autoriteit controleert het productieproces en de producten steekproefsgewijs. Hierdoor kunnen levensmiddelen die de gezondheid of veiligheid van de consument in gevaar brengen, snel uit productie of uit de winkel worden gehaald en vernietigd.

Bij de productie van levensmiddelen worden strenge eisen gesteld aan de hygiëne bij de bereiding, verwerking, behandeling, het vervoer, de distributie en de verkoop van levensmiddelen.

Temperatuurvergelijkingstest

De HACCP of ISO (NEN 13485/13486) certificering kan inhouden dat u de thermostaten (en eventueel de dataloggers) van uw transport koelunits periodiek op nauwkeurigheid dient te laten controleren.

Onze 12 werkplaatsen hebben de beschikking over gecertificeerd personeel dat in staat is om deze Temperatuurvergelijkingstest uit te voeren.

Indien U een Temperatuurvergelijkingstest wil laten uitvoeren, dienen wij eenmalig de volgende gegevens te ontvangen:

- Op welke temperatuur/ temperaturen dient de test uitgevoerd te worden?
- Hoeveel afwijking mag de test hebben?
- De frequentie waarop de test uitgevoerd dient te worden?



THERMO KING		Transportkoeling	
Temperatuurvergelijkingstest			
Van onderstaande Transportkoelunit is de thermostaat van de temperatuurmeter op nauwkeurigheid getest			
Gegevens koelinstallatie			
Model	: Thermo King	Serie	: 118500021
Inst	: SL 200-50	Revisies	:
Koelmedium	: R404A	Plant nr.	:
Opmerkingen: 1			
Controlen temperatuurvergelijkingstest door de Metri aangevraagd			
Uitwijking	maximaal	minimaal	temperatuur (verder)
-0,5°C	-0,5°C	0,5°C	0,5°C
-0,5°C	-0,5°C	0,5°C	0,5°C
Gegevens temperatuurvergelijkingstest			
Werkplaats	: 11008-06	Calibratie instrument	: Digitale temp. meter (ISAQ 5)
Testdatum	: 11-08-06	Certificaat nummer	: 01390081
Indien U een kopie van het calibratie rapport van onze meetinstansie wilt hebben, kunt U deze opvragen bij onderstaande vestiging.			
Volgende temperatuurvergelijkingstest			
De volgende temperatuurvergelijkingstest dient uitgevoerd te worden voor: 16-06-07			
Naam van Thermo King Transportkoeling BV			
Werkplaats	: Dieren	Referentie	:
Naam	: Verrijg	Adres	:
Adres	: Dieren	Postcode	:
Werklocatie	: Dieren	Handtekening	:

Na het uitvoeren van een Temperatuurvergelijkingstest krijgt u een officieel certificaat van goedkeuring door ons toegestuurd.

Tevens bieden wij de mogelijkheid om de units die in aanmerking komen schriftelijk op te roepen.

Thermo King Transportkoeling probeert de Temperatuurvergelijkingstest, daar waar mogelijk, te combineren met de jaarlijkse CFK-keuring of met de periodieke onderhoudsbeurten die volgens fabrieksvorschriften aan uw koelinstallaties uitgevoerd dienen te worden. Zodoende wordt stilstand van uw voertuigen beperkt.

**Voor meer informatie
verwijzen wij u graag naar
ons Service Support Team**

Thermo King Transportkoeling B.V.
Driemanssteeweg 60
3084 CB Rotterdam
T. 010 – 21 00 666
F. 010 – 21 00 777
E. info@thermoking.nl
I. www.thermoking.nl