

testo Saveris 2 ile gıdaların işlendiği, depolandığı ve satıldığı alanlarda otomatik sıcaklık takibi



Tüketiciler her zaman, ister bir fırında veya kasapta, ister markette ya da bir restoranda olsun, kendilerine sunulan gıda ürünlerinin taze ve kaliteli olduğundan emin olmak isterler. Bunu sağlamak ve yasal hijyen standartlarına uymak için, özellikle meyve, sebze, balık ve süt ürünleri gibi çabuk bozulan ürünlerin sürekli kusursuz iklim koşullarında saklanması ve işlenmesi gerekir. Ancak, sıcaklık ve nem gibi kritik parametrelerin uzun süreli ve güvenilir takibi için gerekli zaman, maliyet ve iş yükü, çoğu zaman elde edilmesi beklenen faydayla doğru orantılı olmaz.

testo Saveris 2 bulut tabanlı veri izleme sistemi sayesinde, sıcaklık ve nem takibi konusuna yeni bir bakış açısı getirmiş; ölçüm verilerinin otomatik olarak toplanması, saklanması ve analiz edilmesi konularını önemli ölçüde kolaylaştırmıştır. Gerekli olan tüm soğutma noktalarına kurulan kablosuz veri kayıt cihazları, WLAN üzerinden okunabilir; böylelikle Saveris Bulut sayesinde verilere istediğiniz an istediğiniz yerden ulaşabilirsiniz.

Limit değerler aşıldığında otomatik uyarı gönderilir. Böylece soğuk ve derin donduruculu saklama alanlarında, soğutma dolaplarında ve gıda taşımacılığı esnasında gerekli olan tüm ortam koşullarını istediğiniz yerden istediğiniz zaman kolayca takip edebilirsiniz.

Zorluk

Hem gıda hem de catering sektöründe gıda kalitesinin korunmasının gerekli olduğu birçok alan mevcuttur.

Bu hususta karşımıza çıkan en büyük tehdit, tehlikeli mikroplar nedeniyle kontaminasyonun oluşmasıdır.

Salmonella, Listeria veya Escherichia coli gibi tüm patojenik mikroorganizmalar aşırı derecede hızlı yayılır ve tüketicilerin sağlığında ciddi problemlere yol açabilirler.

Bu risk faktörlerini ortadan kaldırmak için gıda işletmecilerinin HACCP kavramını uygulamaları zorunludur. Özellikle de, sıcaklığın tanımlı üst ve alt limit değerler arasında sabit tutulması gerektiği durumlarda. Örneğin, donmuş ürünler için bu değer -18°C iken, süt ürünleri için bu değer $+4$ ila $+8^{\circ}\text{C}$ şeklindedir. Ancak bunu söylemek yapmaktan daha kolaydır; çünkü satış ve hizmet koşturması esnasında, muhtemel sorunların gözden kaçması son derece olasıdır. Manuel sıcaklık kontrolü sırasında hata oluşma ihtimali yüksektir ve sürekli olarak güvenlik sağlanamaz. Üstelik sonuçları ölümcül olabilir. Burada tehlikeye giren tek konu yasal düzenleme ve gerekliliklere uyulup uyulmaması değildir, tüketicinin size olan güveni de tehlikeye girer. Herhangi bir hata oluşmasa bile, dokümantasyon dahil olmak üzere her gün kalite güvencenin sağlanması çok zaman alır ve personelin iş yükünü artırır.

Çözüm

Dijitalleşme ve otomasyon, gıda sektöründe sıcaklık takibi açısından tamamiyle yeni olasılıklara kapı açıyor. Dataloggerların manuel olarak okunması artık geçmişte kaldı: testo Saveris 2 bulut tabanlı veri kayıt sistemi sayesinde ölçüm işlemi tamamiyle otomatik olarak yürütülür, sıcaklık okumaları (ve gerektiğinde nem okumaları) belirli bir zaman aralığı dahilinde WLAN üzerinden Saveris Bulut'a iletilir, burada güvenle ve daimi olarak saklanır. Ofisinizdeki

bilgisayarınızda kurulu olan veya dışarıdayken akıllı telefonunuzda bulunan standart bir web tarayıcısı vasıtasıyla bu verilere istediğiniz yerden istediğiniz zaman ulaşabilirsiniz. Özel bir yazılım kurmanıza gerek kalmaz, çünkü testo Saveris 2 sayesinde ölçüm verilerine web tarayıcısı üzerinden kolayca ulaşabilirsiniz. Böylece tüm verilere bilgisayar, notebook, tablet veya akıllı telefon üzerinden istediğiniz zaman istediğiniz yerden erişebilirsiniz. Cihazın sağladığı açık, net sunumlar ve analiz opsiyonları, takip ve dokümantasyon işlemlerini kolaylaştırır. Limit değerlerin aşılması halinde dahi güvenlik her zaman koruma altındadır: testo Saveris 2 yetkili kişilere e-posta veya SMS yoluyla uyarı gönderir, acil durumlarda derhal müdahale edilmesine imkan tanır. Böylece hem zamandan hem paradan tasarruf ederek, güvenlik oranını artırırınız; çünkü bu şekilde "insan kaynaklı hatalar" önemli oranda ortadan kaldırılır.

Bir bakışta avantajlar

- Otomatik, güvenilir sıcaklık takibi
- Ölçüm verilerine istenilen yerden istenildiği zaman ulaşım; hareket halindeyken dahi akıllı telefon veya tablet kullanımı ile
- Veri kayıt cihazlarının otomatik okumaları sayesinde zaman ve paradan tasarruf
- Gerektiğinde diğer veri kaydedicilerle ölçeklendirilebilir
- Limit değer ihlalleri veya hatalı işlemlerde otomatik uyarı sistemi
- Veriler bulut ortamının yanı sıra veri kayıt cihazlarında da saklandığından çok yüksek seviye güvenlik

Detaylı bilgi

testo Saveris 2 kablosuz veri kayıt sistemi, testo Saveris Bulut ve gıda/catering sektörlerindeki olası kullanım alanları hakkında daha fazla bilgi almak için: www.testo.com.tr

