

De Hygiëncode voor de horeca

Kalibreren thermometer

Algemene techniek voor het kalibreren van de voedselthermometer

Kalibreren

Met het kalibreren van een thermometer wordt bedoeld het controleren of de temperatuur die de thermometer aangeeft, ook de juiste is. U kunt uw thermometer eenvoudig zelf kalibreren. Plaats de voeler van de thermometer in smeltend ijs en lees de temperatuur af wanneer het display stabiel is. De temperatuur moet dan circa 0°C zijn. Plaats vervolgens de voeler in kokend water en lees de temperatuur af als het display stabiel is. De temperatuur moet dan circa 100°C zijn.

Doe dit minimaal 1x per jaar. Wanneer u al eerder twijfelt aan de aangegeven waarden, is het raadzaam dit vaker te doen. Zorg daarbij dat u altijd kunt laten zien wanneer u de thermometer voor het laatst heeft gekalibreerd. Dit kan door de datum op de thermometer aan te brengen of door de datum in uw agenda of op een registratieformulier te noteren.

Als uw thermometer meer dan 1°C afwijkt, moet u de thermometer door een gespecialiseerd bedrijf laten ijken. Anders loopt u het risico dat u niet kunt aantonen dat uw producten altijd aan temperatuureisen voldoen en dus veilig zijn. Een temperatuur van 6,8°C kan dan in werkelijkheid bijvoorbeeld 7,9°C zijn.

Houdt u er rekening mee dat de kosten voor het ijken van een thermometer door een gespecialiseerd bedrijf soms hoger zijn dan de kosten voor de aanschaf van een nieuwe thermometer!