

肉类屠宰和加工过程中的 HACCP 管理

HACCP（危害分析和关键控制点）是一个综合性的预防性食品安全系统，旨在保护食品免受实际和潜在危害。该系统最初由美国航天局 NASA 空间计划署开发，确保宇航员的食物安全。

HACCP 系统已经过改进更广泛的应用于食品加工领域，以保证一般食品供应的安全性。联邦食品和药物管理局于 1997 年 12 月对所有食品加工企业实施强制性的 HACCP 管理。

HACCP 的核心是危害分析，用于评估食品加工的各个流程（屠宰，生产和经销）并识别所有潜在的生物，化学和物理危害。对这些危害进行评估，指出它们造成危害的可能性及其发生的可能性。如果不受控制可能会产生危害，所以定义危害的控制点，并为过程中的点建立关键控制点。

HACCP 管理流程由联邦和州卫生机构定期监测。美国有 6,278 家肉类、家禽屠宰场和肉类加工企业受到联邦局的监查。

食品加工企业需要的是设备应具备：

- 易于维护
- 易于使用（特别适用于非英语国家）
- 高可靠性的温度计
- 精确性高
- 低成本维护
- 易于清洁表面（无“按钮缝隙”）
- 连续性的数据结果
- 成本优势：附加值高
- 探头耐用性强
- 易于校准 - TEGAM 900 系列

干混食品加工是指在进一步加工之前混合干料成分，如营养补充剂，香料，蛋糕混合物，速溶饮料混合物，调味品等，混合之后以获得最佳的风味，实现特定的加工功能和连续加工性。干料成分中的温度和湿度监测也至关重要！

TEGAM 为食品加工中各种实际应用提供综合的温度和湿度监控方案。公司在多年听取行业内的食品和肉类加工厂商的建议下，推出一套完整的包括仪器和探头的解决方案来控制加工中的温度问题。

TEGAM 迄今为止出品的最精密的温度计，加上可以将任何热电偶探头误差归零的“探头温度补偿”功能，使得 900 系列的“系统”精度在行业内无出其右。超过 1000 小时的续航使用时间，舒适的抓握方式、合适的尺寸、背光显示，光滑、无缝的机壳设计阻断了污垢、油脂和灰尘的侵入。

TEGAM 900 系列热电偶温度计支持在世界范围内广泛使用的各种类型的热电偶，包括 K,J,T,E,B, R, N 和 S 型。TEGAM 900 系列内置的数据记录功能允许用户通过一键触摸，精确地记录和存储多达 1000 个带时间标记的测试数据，在仪表端查看记录，或者通过 Bluetooth Smart（蓝牙）技术无线传输到本地或者云端存储。

