

Nuevo termómetro láser para inspecciones de comercio

Escrito por Administrador

Martes, 24 de Octubre de 2017 00:00



La cabina sanitaria adquirió un termómetro láser que ya es utilizado en las periódicas inspecciones de comercio para un mejor control de la temperatura de los alimentos, ya sea para los proveedores, como para los comerciantes.

La temperatura es un factor que puede alterar gravemente la seguridad de los alimentos. Por ello, se busca cada vez más el control de este parámetro durante el transporte y almacenado de los productos. Una mala medición o un ineficaz control de la temperatura en los alimentos conlleva importantes riesgos higiénicos y para su calidad. Con la adquisición de este termómetro, se garantiza la calidad de producción observando y evitando riesgos higiénicos.