

Αριθμός 80

Οι περί Τροφίμων Βαθείας Κατάψυξης Κανονισμοί του 2002, οι οποίοι εκδόθηκαν από το Υπουργικό Συμβούλιο δυνάμει των διατάξεων του άρθρου 29 της βασικής νομοθεσίας περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώληση), αφού κατατέθηκαν στη Βουλή των Αντιπροσώπων και εγκρίθηκαν από αυτή, δημοσιεύονται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας σύμφωνα με το εδάφιο (3) του άρθρου 3 του περί Καταθέσεως στη Βουλή των Αντιπροσώπων των Κανονισμών που Εκδίδονται με Έξουσιοδότηση Νόμου, Νόμου (Ν. 99 του 1989 όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 227 του 1990).

Ο ΠΕΡΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΠΩΛΗΣΗ) ΝΟΜΟΣ
(ΝΟΜΟΣ 54(I) ΤΟΥ 1996)

Κανονισμοί δυνάμει του άρθρου 29(1)

Με σκοπό την εναρμόνιση με τις πράξεις της Ευρωπαϊκής Κοινότητας με τίτλο—

(α) <Οδηγία 89/108/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα τρόφιμα βαθείας κατάψυξης που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου> (ΕΕ L 40 της 11.2.1989, σ. 34),

(β) <Οδηγία 92/1/ΕΟΚ της Επιτροπής της 13ης Ιανουαρίου 1992 σχετικά με τον έλεγχο της θερμοκρασίας στα μέσα μεταφοράς και στους χώρους αποθήκευσης τροφίμων βαθείας κατάψυξης που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου>, (ΕΕ L 34 της 11.2.1992, σ. 28),

(γ) <Οδηγία 92/2/ΕΟΚ της Επιτροπής της 13ης Ιανουαρίου 1992 για τον καθορισμό του τρόπου δειγματοληψίας και της κοινοτικής μεθόδου ανάλυσης για τον επίσημο έλεγχο των θερμοκρασιών των τροφίμων βαθείας κατάψυξης που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου> (ΕΕ L 034 της 11.2.1992, σ.30),

Το Υπουργικό Συμβούλιο ασκώντας τις εξουσίες που χορηγούνται σ' αυτό από το άρθρο 29 των περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώληση) Νόμων του 1996 έως (Αρ. 2) του 2001, εκδίδει τους ακόλουθους Κανονισμούς.

54(I) του 1996
4(I) του 2000
122(I) του 2000
40(I) του 2001
151(I) του 2001.

1. Οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται ως οι περί Τροφίμων Βαθείας Κατάψυξης Κανονισμοί του 2002.

Συνοπτικός
τίτλος.

2.—(1) Στους παρόντες Κανονισμούς—

Ερμηνεία.

"Νόμος" σημαίνει τον περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώληση) Νόμο του 1996·

"τρόφιμο βαθείας κατάψυξης" σημαίνει οποιοδήποτε τρόφιμο που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση και που έχει υποβληθεί σε κατάλληλη διαδικασία κατάψυξης, αποκαλούμενη "βαθεία κατάψυξη", η οποία επιτρέπει στο προϊόν να περάσει όσο γρήγορα χρειάζεται, ανάλογα με τη φύση του, τη ζώνη μέγιστης κρυστάλλωσης και έχει ως αποτέλεσμα — μετά την αποκατάσταση θερμικής ισορροπίας — τη συνεχή διατήρηση της θερμοκρασίας του προϊόντος σε όλα του τα σημεία σε τιμή ίση ή χαμηλότερη από 18°C, και που διατίθεται στο εμπόριο κατά τρόπο που δείχνει ότι διαθέτει το χαρακτηριστικό αυτό.

Τα παγωτά δεν περιλαμβάνονται στα τρόφιμα βαθείας κατάψυξης κατά την έννοια των παρόντων Κανονισμών·

"Υπουργός" σημαίνει τον Υπουργό Υγείας.

54(1) του 1996.

Ονομασία.

Παρασκευή,
προετοιμασία
και βαθμεία
κατάψυξης.

Χρήση
κρυογόνων

Θερμοκρασία
συντήρησης.

Έλεγχος της
θερμοκρασίας
στα μέσα μετα-
φοράς και
 στους χώρους
 αποθήκευσης
 και φύλαξης.

(2) Οποιοδήποτε άλλοι όροι που περιέχονται στους παρόντες Κανονισμούς και που δεν ερμηνεύονται διαφορετικά, έχουν την έννοια που αποδίδεται στους όρους αυτούς από το Νόμο.

3. Μόνο τρόφιμα βαθμείας κατάψυξης μπορούν να φέρουν τις ονομασίες που καθορίζονται στους Κανονισμούς 11 και 12.

4.—(1) Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή οποιουδήποτε τροφίμου βαθμείας κατάψυξης είναι ποιότητας υγιούς, ανόθευτης και εμπορεύσιμης και έχουν τον απαραίτητο βαθμό φρεσκάδας.

(2) Η προετοιμασία οποιουδήποτε προϊόντος που πρόκειται να υποβληθεί σε κατεργασία καθώς και η βαθμεία κατάψυξη εκτελούνται χωρίς καθυστέρηση, με τη βοήθεια του κατάλληλου τεχνικού εξοπλισμού, ώστε να περιορίζονται στο ελάχιστο οι χημικές, βιοχημικές και μικροβιολογικές αλλοιώσεις.

5. Τα κρυογόνα μέσα τα οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται σε άμεση επαφή με τρόφιμα βαθμείας κατάψυξης, με εξαίρεση όλων των άλλων, είναι τα ακόλουθα:

(α) Ο αέρας,

(β) το άζωτο,

(γ) το διοξείδιο του άνθρακα.

6.—(1) Η θερμοκρασία οποιουδήποτε τροφίμου βαθμείας κατάψυξης είναι σταθερή και διατηρείται σε όλα τα σημεία του προϊόντος στους -18°C ή χαμηλότερα, με ενδεχόμενες σύντομες διακυμάνσεις προς τα πάνω κατά 3°C κατ' ανώτατο όριο κατά τη μεταφορά.

(2) Ανεξάρτητα από τις διατάξεις της παραγράφου (1), κατά την τοπική διανομή και μέσα στις προθήκες λιανικής πώλησης, επιτρέπονται διακυμάνσεις σύμφωνα με τις ορθές πρακτικές διατήρησης και διανομής, υπό τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

(α) Οι διακυμάνσεις αυτές δεν υπερβαίνουν τους 3°C .

(β) Κάθε εξουσιοδοτημένος λειτουργός μπορεί να επιτρέπει όπως οι διακυμάνσεις αυτές φθάνουν τους 6°C μέσα στις προθήκες λιανικής πώλησης. Στην περίπτωση αυτή, ο εξουσιοδοτημένος λειτουργός επιλέγει τη θερμοκρασία ανάλογα με την ανανέωση των αποθεμάτων ή των προϊόντων στο λιανικό εμπόριο.

7.—(1) Κατά τη χρησιμοποίησή τους, τα μέσα μεταφοράς και οι χώροι αποθήκευσης και φύλαξης οποιουδήποτε τροφίμου βαθμείας κατάψυξης εφοδιάζονται με κατάλληλα όργανα αυτόματης καταγραφής για την παρακολούθηση, σε συχνά και τακτά χρονικά διαστήματα, της θερμοκρασίας του αέρα στην οποία βρίσκονται τα τρόφιμα βαθμείας κατάψυξης.

Στην περίπτωση της μεταφοράς, τα όργανα μετρήσεως είναι εγκεκριμένα από τις αρμόδιες αρχές της χώρας όπου είναι εγγεγραμμένα τα μέσα μεταφοράς. Στην περίπτωση της Δημοκρατίας, αρμόδια αρχή είναι ο Υπουργός. Οι κατ' αυτόν τον τρόπο καταγραφόμενες θερμοκρασίες χρονολογούνται και φυλάσσονται από το μεταφορέα για ένα τουλάχιστον έτος ή περισσότερο, ανάλογα με τη φύση του προϊόντος.

(2) Η θερμοκρασία κατά τη φύλαξη στις προθήκες λιανικής πώλησης και κατά την τοπική διανομή μετράται με ένα ενδιάμεσο θερμομέτρο το οποίο, στην περίπτωση των ανοικτών προθηκών λιανικής πώλησης, δείχνει τη θερμοκρασία στο σημείο επανεισαγωγής του αέρα στο επίπεδο της σαφώς σημειωμένης γραμμής μέγιστης πληρώσεως.

(3) Ανεξάρτητα από τις διατάξεις της παραγράφου (1), στις περιπτώσεις των θαλάμων ψύξεως χωρητικότητας κάτω των δέκα κυβικών μέτρων για τη διατήρηση εφεδρικών αποθεμάτων σε υποστατικά λιανικής πώλησης, επιτρέπεται η μέτρηση της θερμοκρασίας αέρος με ένα ευδιάκριτο θερμόμετρο.

8. Κάθε εξουσιοδοτημένος λειτουργός, ασκώντας τις εξουσίες που του παρέχονται από το άρθρο 14 του Νόμου—

(α) Διασφαλίζει ότι οι εξοπλισμοί που χρησιμοποιούνται για τη βαθεία κατάψυξη, την αποθήκευση, τη μεταφορά, την τοπική διανομή και στις προθήκες λιανικής πώλησης είναι κατάλληλοι ώστε να εξασφαλίζεται η τήρηση των διατάξεων των παρόντων Κανονισμών·

(β) πραγματοποιεί επίσημο δειγματοληπτικό έλεγχο των θερμοκρασιών οποιουδήποτε τροφίμου βαθείας κατάψυξης.

9.—(1) Κάθε εξουσιοδοτημένος λειτουργός εφαρμόζει, κατά τον έλεγχο των θερμοκρασιών οποιουδήποτε τροφίμου βαθείας κατάψυξης που προνοείται από τον Κανονισμό 8(β), τον τρόπο δειγματοληψίας που καθορίζεται στο Πρώτο Παράρτημα και τη μέθοδο εξέτασης που καθορίζεται στο Δεύτερο Παράρτημα.

(2) Η μέθοδος εξέτασης που καθορίζεται στο Δεύτερο Παράρτημα χρησιμοποιείται μόνο όταν μετά την επιθεώρηση εξακολουθούν να υπάρχουν βάσιμες αμφιβολίες σχετικά με τα όρια των θερμοκρασιών που καθορίζονται στον Κανονισμό 6.

(3) Ανεξάρτητα από τις διατάξεις του παρόντος Κανονισμού και του Πρώτου και του Δεύτερου Παραρτήματος, κάθε εξουσιοδοτημένος λειτουργός μπορεί να χρησιμοποιεί άλλες επιστημονικά έγκυρες μεθόδους υπό τον όρο ότι αυτό δεν κωλύει την εμπορία οποιουδήποτε τροφίμου βαθείας κατάψυξης που έχει αναγνωριστεί ότι πληροί τις διατάξεις του Κανονισμού 6 δυνάμει της μεθόδου εξέτασης που καθορίζεται στο Δεύτερο Παράρτημα. Στην περίπτωση που υπάρχουν διαφορές στην ερμηνεία των αποτελεσμάτων επιλέγονται εκείνα που λαμβάνονται από τις μεθόδους που προνοούνται από τους παρόντες Κανονισμούς.

10. Κάθε τρόφιμο βαθείας κατάψυξης που προορίζεται για διάθεση στον τελικό καταναλωτή συσκευάζεται από τον παρασκευαστή ή το συσκευαστή σε κατάλληλη προσυσκευασία που το προστατεύει από εξωτερικούς μικροβιακούς ή άλλους παράγοντες καθώς και από την απώλεια υγρασίας.

11.—(1) Κάθε τρόφιμο βαθείας κατάψυξης, το οποίο προορίζεται να διατεθεί ως έχει στον τελικό καταναλωτή καθώς και στα εστιατόρια, τα νοσοκομεία, τα κυλικεία και άλλα παρόμοια υποστατικά, μπορεί να διατεθεί μόνο εφόσον η σήμανση της συσκευασίας του πληροί τους ακόλουθους όρους:

(α) Η ονομασία πώλησης συμπληρώνεται με μια ή περισσότερες από τις ακόλουθες ενδείξεις:

(i) Στην ελληνική γλώσσα, "βαθείας κατάψυξης" ή "ταχείας κατάψυξης" ή "υπερκατεψυγμένα".

(ii) στην ισπανική γλώσσα, "ultracongelado" ή "congelado rapidamente".

(iii) στη δανική γλώσσα, "dybfrosen".

(iv) στη γερμανική γλώσσα, ή "tiefgefroren" ή "Tiefkühlkost" ή "tiefgekuehlt" ή "gefrostet".

Διεξαγωγή
ελέγχου από
εξουσιο-
δοτημένους
λειτουργούς.

Καθορισμός
τον τρόπον
δειγματοληψίας
και της μεθόδου
εξέτασης.
Πρώτο
Παράρτημα.
Δεύτερο
Παράρτημα.

Δεύτερο
Παράρτημα.

Πρώτο και
Δεύτερο
Παράρτημα.

Συσκευασία.

Σήμανση
τροφίμων
βαθείας κατά-
ψυξης που
διατίθενται
στον τελικό
καταναλωτή.

- (v) στην αγγλική γλώσσα, "quick-frozen"
- (vi) στη γαλλική γλώσσα, "surgele"
- (vii) στην ιταλική γλώσσα, "surgelato"
- (viii) στην ολλανδική γλώσσα, "diepvries"
- (ix) στην πορτογαλική γλώσσα, "ultracongelado"
- (x) στην φινλανδική γλώσσα, "pakastettu"
- (xi) στη νορβηγική γλώσσα, "dypfryst"
- (xii) στη σουηδική γλώσσα, "djupfryst".

- (β) η ένδειξη της ημερομηνίας ελάχιστης διατηρησιμότητας συνοδεύεται από την ένδειξη της περιόδου κατά την οποία το τρόφιμο βαθείας κατάψυξης μπορεί να φυλάγεται από τον αγοραστή και από την ένδειξη της θερμοκρασίας διατήρησης ή του εξοπλισμού που απαιτείται για τη διατήρηση ή και τα δύο·
- (γ) στην ετικέτα κάθε τροφίμου βαθείας κατάψυξης περιλαμβάνεται ένδειξη που να επιτρέπει τον προσδιορισμό της παρτίδας·
- (δ) στην ετικέτα κάθε τροφίμου βαθείας κατάψυξης περιλαμβάνεται μία σαφής ανακοίνωση που αναφέρει "απαγορεύεται η εκ νέου κατάψυξη μετά την απόψυξη" ή ανακοίνωση παρόμοιου περιεχομένου.

Σήμανση
τροφίμων
βαθείας κατά-
ψυξης που δε
διατίθενται
στον τελικό
καταναλωτή.

12.—(1) Κάθε τρόφιμο βαθείας κατάψυξης, το οποίο δεν προορίζεται να διατεθεί στον τελικό καταναλωτή ή στα εστιατόρια, τα νοσοκομεία, τα κυλικεία και άλλα παρόμοια υποστατικά, μπορεί να διατεθεί μόνο εφόσον στη συσκευασία του αναγράφονται οι ακόλουθες ενδείξεις:

- (α) Η ονομασία πώλησης που συμπληρώνεται σύμφωνα με τις διατάξεις του Κανονισμού 11(α)·
- (β) η καθαρή ποσότητα, εκφρασμένη σε μονάδες μάζας·
- (γ) ένδειξη που να επιτρέπει τον προσδιορισμό της παρτίδας·
- (δ) το όνομα ή την εταιρική επωνυμία, και τη διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή του διανομέα.

(2) Οι ενδείξεις που καθορίζονται στην παράγραφο (1) αναγράφονται πάνω στο κιβώτιο, κοντί, δοχείο, περιτύλιγμα στο οποίο είναι συσκευασμένο το τρόφιμο βαθείας κατάψυξης ή σε ετικέτα που συνδέεται με αυτά.

(3) Οι διατάξεις του παρόντος Κανονισμού δε θίγουν τις περισσότερες λεπτομερείς ή εκτεταμένες διατάξεις οποιουδήποτε νόμου ή κανονισμού ή διατάγματος σχετικά με τη μετρολογία.

Εμπορία
τροφίμων
βαθείας κατά-
ψυξης.

13.—(1) Ο Υπουργός δεν μπορεί να απαιτεί, πριν ή κατά την εμπορία οποιουδήποτε τροφίμου βαθείας κατάψυξης, την πιστοποίηση, με επίσημο πιστοποιητικό, της διεξαγωγής ελέγχου σύμφωνα με τις διατάξεις του Κανονισμού 8.

(2) Ο Υπουργός δεν μπορεί να απαγορεύει ή να περιορίζει την εμπορία οποιουδήποτε τροφίμου βαθείας κατάψυξης που πληροί τις πρόνοιες των παρόντων Κανονισμών, για λόγους που αφορούν τα χαρακτηριστικά παρασκευής του, τη συσκευασία του ή τη σήμανσή του.

Κατάργηση.
Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο (I):
21.1.2000.

14. Με τους παρόντες Κανονισμούς καταργούνται οι περί Τροφίμων Βαθείας Κατάψυξης Κανονισμοί του 2000.

Έναρξη
ισχύος.

15. Οι παρόντες Κανονισμοί τίθενται σε ισχύ την ημέρα της δημοσίευσής τους στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας.

ΠΡΩΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Κανονισμός 9

ΤΡΟΠΟΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΒΑΘΕΙΑΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ

1. Επιλογή των προς επιθεώρηση συσκευασιών.

Ο τύπος και η ποσότητα των επιλεγόμενων συσκευασιών είναι τέτοιος ώστε η θερμοκρασία τους να είναι όντως αντιπροσωπευτική των θερμότερων σημείων του επιθεωρούμενου φορτίου.

1.1. Ψυκτικές εγκαταστάσεις αποθήκευσης.

Τα δείγματα επιλέγονται από πολλά κρίσιμα σημεία της ψυκτικής εγκατάστασης αποθήκευσης όπως, μεταξύ άλλων, από τα σημεία κοντά στις πόρτες (άνω και κάτω επίπεδο), κοντά στο κέντρο της ψυκτικής εγκατάστασης αποθήκευσης (άνω και κάτω επίπεδο), και κοντά στο σημείο επανεισαγωγής του αέρα της ψυκτικής εγκατάστασης. Λαμβάνεται υπόψη η διάρκεια παραμονής των προϊόντων στο χώρο αποθήκευσης (για τη σταθεροποίηση της θερμοκρασίας).

1.2. Μεταφορά.

(α) Όταν απαιτείται συλλογή δειγμάτων κατά τη μεταφορά—

Επιλέγονται δείγματα από το άνω και κάτω τμήμα του φορτίου που βρίσκεται δίπλα στο άνοιγμα κάθε πόρτας ή ξεύγους πορτών.

(β) Δειγματοληψία κατά την εκφόρτωση—

Επιλέγονται τέσσερα από τα κρίσιμα σημεία που απαριθμούνται πιο κάτω:

- (i) Άνω και κάτω μέρος του φορτίου που βρίσκεται δίπλα στο άνοιγμα κάθε πόρτας·
- (ii) άνω και πίσω γωνίες του φορτίου (στο μακρυνότερο δυνατόν σημείο από την ψυκτική μονάδα)·
- (iii) κέντρο του φορτίου·
- (iv) κέντρο της μετωπικής επιφάνειας του φορτίου (όσο το δυνατό πλησιέστερα στην ψυκτική μονάδα)·
- (v) άνω και κάτω γωνίες της μετωπικής επιφάνειας του φορτίου (όσο το δυνατό πλησιέστερα στο σημείο επανεισαγωγής του αέρα της ψυκτικής εγκατάστασης).

1.3. Προθήκες λιανικής πώλησης.

Λαμβάνεται δείγμα προς δοκιμασία από καθεμία από τρεις θέσεις αντιπροσωπευτικές των θερμότερων σημείων της χρησιμοποιούμενης προθήκης λιανικής πώλησης.

ΔΕΥΤΕΡΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Κανονισμός 9

ΜΕΘΟΔΟΙ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΒΑΘΕΙΑΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ

1. Ορισμός της θερμοκρασίας.

Για τους σκοπούς του παρόντος Παραρτήματος—

“θερμοκρασία” σημαίνει τη θερμοκρασία που καταγράφεται στη συγκεκριμένη θέση στην οποία ευρίσκεται το θερμοευαίσθητο τμήμα του οργάνου ή της συσκευής μετρήσεως.

2. Πεδίο εφαρμογής.

Σύμφωνα με τον Κανονισμό 2(1) η θερμοκρασία σε όλα τα σημεία του προϊόντος, μετά τη θερμική σταθεροποίηση, διατηρείται ανά πάσα στιγμή σε τιμή -18°C ή σε ψυχρότερη θερμοκρασία με ενδεχόμενες σύντομες διακυμάνσεις προς τα πάνω όπως καθορίζεται στον Κανονισμό 6.

3. Αρχή.

Η μέτρηση της θερμοκρασίας τροφίμων βαθείας κατάψυξης συνίσταται στην ακριβή καταγραφή της θερμοκρασίας δείγματος που επιλέγεται σύμφωνα με τις διατάξεις του Πρώτου Παραρτήματος με τη βοήθεια κατάλληλου εξοπλισμού.

4. Όργανα και συσκευές.

4.1. Συσκευή μέτρησης της θερμοκρασίας.

4.2. Όργανα διεισδύσεως στο προϊόν.

Χρησιμοποιείται αιχμηρό μεταλλικό όργανο όπως για παράδειγμα τρυπητήρας πάγου ή χειροκίνητο μηχανικό τρυπάνι ή τρύπανο (τυρμπουσόν) που καθαρίζεται εύκολα.

5. Γενικές προδιαγραφές για τα όργανα μέτρησης της θερμοκρασίας.

Τα όργανα μέτρησης ανταποκρίνονται στις ακόλουθες προδιαγραφές:

- (α) Ο χρόνος απόκρισης εντός τριλέπτου φθάνει το 90% της διαφοράς μεταξύ της αρχικής και τελικής ένδειξης.
- (β) το όργανο παρουσιάζει ακρίβεια $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ στην περιοχή μεταξύ 20°C και $+30^{\circ}\text{C}$.
- (γ) η ακρίβεια της μέτρησης δε μεταβάλλεται κατά περισσότερο από $0,3^{\circ}\text{C}$ κατά τη μέτρηση εξαιτίας της θερμοκρασίας του περιβάλλοντος όταν αυτή κείται μεταξύ 20°C και $+30^{\circ}\text{C}$.
- (δ) η διακριτική ικανότητα της οθόνης του οργάνου ανέρχεται τουλάχιστο σε $0,1^{\circ}\text{C}$.
- (ε) η ακρίβεια του οργάνου ελέγχεται σε τακτά χρονικά διαστήματα.
- (ς) το όργανο διαθέτει ισχύον πιστοποιητικό βαθμονομήσεως.
- (η) ο θερμομετρικός καθετήρας είναι κατασκευασμένος κατά τρόπο ώστε να καθαρίζεται εύκολα.
- (θ) το θερμοεναίσθητο τμήμα της συσκευής μέτρησης είναι σχεδιασμένο κατά τρόπο που να εξασφαλίζει καλή θερμική επαφή με το προϊόν.
- (ι) ο ηλεκτρικός εξοπλισμός προστατεύεται από ανεπιθύμητες επιδράσεις που οφείλονται στη συμπύκνωση υγρασίας.

6. Τρόπος μέτρησης.

6.1. Πρόψυξη των οργάνων.

Πραγματοποιείται η πρόψυξη του θερμοεναίσθητου στοιχείου και του οργάνου διατήρησης προτού μετρηθεί η θερμοκρασία του προϊόντος.

Η μέθοδος προψύξεως συνίσταται στη θερμική σταθεροποίηση και των δύο οργάνων στην πλησιέστερη δυνατή προς τη θερμοκρασία του προϊόντος θερμοκρασία.

6.2. Προετοιμασία του δείγματος για μέτρηση της θερμοκρασίας.

Τα θερμοεναίσθητα στοιχεία δεν είναι συνήθως σχεδιασμένα για να μπορούν να διεισδύουν σε προϊόν βαθείας κατάψυξης. Είναι λοιπόν αναγκαίο να διανοίγεται εκ των προτέρων οπή στο προϊόν με τη βοήθεια του οργάνου διατήρησης, προκειμένου να εισαχθεί ο καθετήρας. Η διάμετρος της

οπής πρέπει να ταντίζεται κατά το δυνατό με τη διάμετρο του θερμοευαίσθητου τμήματος του οργάνου μετρήσεως, και το βάθος της εξαγτάται από τον τύπο του προς έλεγχο προϊόντος, όπως καθορίζεται στην παράγραφο 6.3:

6.3. Μέτρηση της θερμοκρασίας του προϊόντος.

Η προετοιμασία του δείγματος και η μέτρηση της θερμοκρασίας του διενεργούνται καθόν χρόνον το δείγμα διατηρείται στο περιβάλλον βαθείας κατάψυξης που έχει επιλεγεί για τον έλεγχο.

Η μέτρηση της θερμοκρασίας γίνεται ως εξής:

- (α) Εφόσον οι διαστάσεις του προϊόντος το επιτρέπουν, εισάγεται το προψυχθέν θερμοευαίσθητο στοιχείο σε βάθος 2,5cm από την επιφάνεια του προϊόντος·
- (β) σε περίπτωση που οι διαστάσεις του προϊόντος δεν επιτρέπουν την εφαρμογή της διάταξης του σημείου (α) πιο πάνω, εισάγεται το θερμοευαίσθητο στοιχείο σε βάθος που αντιστοιχεί κατελάχιστο όριο στο τριπλάσιο έως τετραπλάσιο της διαμέτρου του θερμοευαίσθητου στοιχείου·
- (γ) ορισμένα προϊόντα, λόγω των διαστάσεών τους ή της φύσεώς τους, δεν είναι δυνατό να τρυπηθούν προκειμένου να μετρηθεί η εσωτερική τους θερμοκρασία.

Στην περίπτωση αυτή προσδιορίζεται η εσωτερική θερμοκρασία της συσκευασίας που περιέχει τα προϊόντα αυτά διά της εισαγωγής κατάλληλου και προψυχθέντος αιχμηρού θερμοευαίσθητου στοιχείου στο κέντρο της συσκευασίας προκειμένου να μετρηθεί η θερμοκρασία σε επαφή με το προϊόν βαθείας κατάψυξης·

- (δ) αναγιγνώσκεται ένδειξη της θερμοκρασίας όταν αυτή έχει πλέον σταθεροποιηθεί.