**Vinnulag þetta tekur til eftirlits með hitamælum í kæli- og frystigeymslum á matvælabraut VMA.**

Í húsnæði matvælabrautar VMA eru ein kæligeymsla og ein frystigeymsla. Í geymslunum er hitastig mælt með hitanemum sem staðsettir eru í lofti í geymslunum. hitanemarnir eru tengdir skjám utan við hvora geymslu sem sýna hitastig í geymslunum.

Til þess að staðfesta að hitamælarnir séu réttir þarf að mæla hitastigið með stöðluðum hitamæli.

**Eftirlit** er framkvæmt tvisvar sinnum á hverju ári. Annars vegar á fyrstu þremur vikum haustannarog á fyrstu vikum vorannar.

Framkvæmdin er á þann veg að í kæligeymslu og frystigeymslu er komið fyrir íláti i með blöndu af glyseroli og hreinu köldu kranavatni í hlutföllunum 60:40 (V/V). Ílátið skal vera á bilinu 400-1000 ml að rúmmáli og í því a.m.k. 250 ml af blöndunni. Ílátinu skal komið fyrir a.m.k. 24 stundum áður en eftirlit fer fram, tímasetning skráð á ***GÁT-050* *Eftirlit með hitamælum í kæli- og frystigeymslu á matvælabraut***. Ílátið skal vera 70-180 cm frá gólfi. Eftirlit fer þannig fram að stöðluðum hitamæli er stungið í blönduna, beðið þar til hann er stöðugur, hitastig lesið af og skráð á ***GÁT-050* *Eftirlit með hitamælum í kæli- og frystigeymslu á matvælabraut***. Þetta skal framkvæmt a.m.k. fjórum sinnum á hverju þriggja vikna tímabili en þó ekki oftar en einu sinni á sólarhring.

Alltaf skal lesa af hitamæli á skjá og skrá hitastig áður en haldið er inn í kæli-/frystigeymslu. Gæta þarf þess að ekki hafi verið gengið um kæli-/frystigeymslu hálfri klukkustund eða meira áður en lesið er af mælum.

Innan viku fyrir mælingatímabilin skal sannreyna staðlaða mælinn með ísbaði.

Eftirlit þetta skal framkvæmt af kennurum í tækni- og/eða raungreinum með reynslu af mælingum.

Tilvísun:

***GÁT-050* *Eftirlit með hitamælum í kæli- og frystigeymslu á matvælabraut***.

***VKL-213 Eftirlit með búnaði á matvælasviði***