

Usikker måling i Ekstra Bladet

Af IRMELIN MEI VIEGAS

KØLETEMPERATUR - Ekstra Bladet har igen været på besøg i landets supermarkeder. Denne gang for at se, om køledisken med det hakkede kød kunne holde temperaturen på 2 grader i sommervarmen. Bevæbnet med et IR-termometer tjekkede de i sidste uge 18 forskellige supermarkeder. Kun fire steder fandt de temperaturen acceptabel, og den højeste temperaturen journalisterne målte, var 13 grader.

Problemet er bare, at den type termometer, Ekstra Bladet har brugt, ikke er nøjagtig.

- IR-termometret kan anvendes til at få et hurtigt overblik over temperaturen i køle- og frysemøbler. Den måler overfladetemperaturen, og man skal være opmærksom på, at refleksioner fra metalliske eller skinnende overflader giver ukorrekte målinger, forklarer chefkonsulent i Fødevarestyrelsen Mette Nyborg.

Derfor bruger fødevarekontrollen IR-termometre til at screene temperaturen, og hvis de

finder den for høj, foretager de en nøjagtig måling med et indstikstermometer.

Mette Nyborg mener, at det ikke står så slemt til i kølebokse, som Ekstra Bladets journalister har målt sig frem til.

- En kontrolkampagne, som vi gennemførte i begyndelsen af sommeren giver da også et noget andet billede, siger Mette Nyborg.

Kampagnen fandt sted i begyndelsen af juni måned, hvor det også var meget varmt, og foregik i 489 supermarkeder over hel landet. Det viste sig, at der var problemer med temperaturen i knap 12 procent af butikkerne.

- Ekstra Bladet kom frem til at temperaturen var for høj 77 procent af butikkerne, og det er et stykke fra de 12 procent, vi kom frem til. Men der er altså plads til forbedring på området, siger Mette Nyborg.

