

測 温 抵 抗 体

応 用：食品向け温度センサ（サニタリー仕様）

食品向け温度センサは衛生的に使用できることを重要視してサニタリー仕様になっていることが多い。特に HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）の衛生管理では温度の確認や記録が必要とされている。

食品向けサニタリー仕様の特長の例を次に示す。

特長

- ① 製造設備等からの着脱や洗浄が容易である。
- ② 健康を損なう恐れがなく、食品の品質や安全性に影響を与えない材質を使用する。代表的な例は、ステンレス鋼（SUS304、SUS304L、SUS316、SUS316L 等）で温度センサ本体、保護管、溶接部といった各々に応じて使用する。
- ③ 付着物が残りにくい表面にするための研磨や洗浄を施す。

サニタリーに関する規格は、JIS の他、ISO（国際標準化機構）、3-A（米国 3-A Sanitary Standards）や DIN（ドイツ規格協会規格）等の海外規格にも存在している。

サニタリー仕様の温度センサ接続方式の例

接続方式の代表的な例としてライナ式とヘルール式がある。

ライナ式は接続や取り外しの際に専用工具が必要だが、ヘルール式は専用工具が不要でクランプバンドを用いて接続ができるため、洗浄などで常に取り外しや接続が必要な部分に多く使用されている。

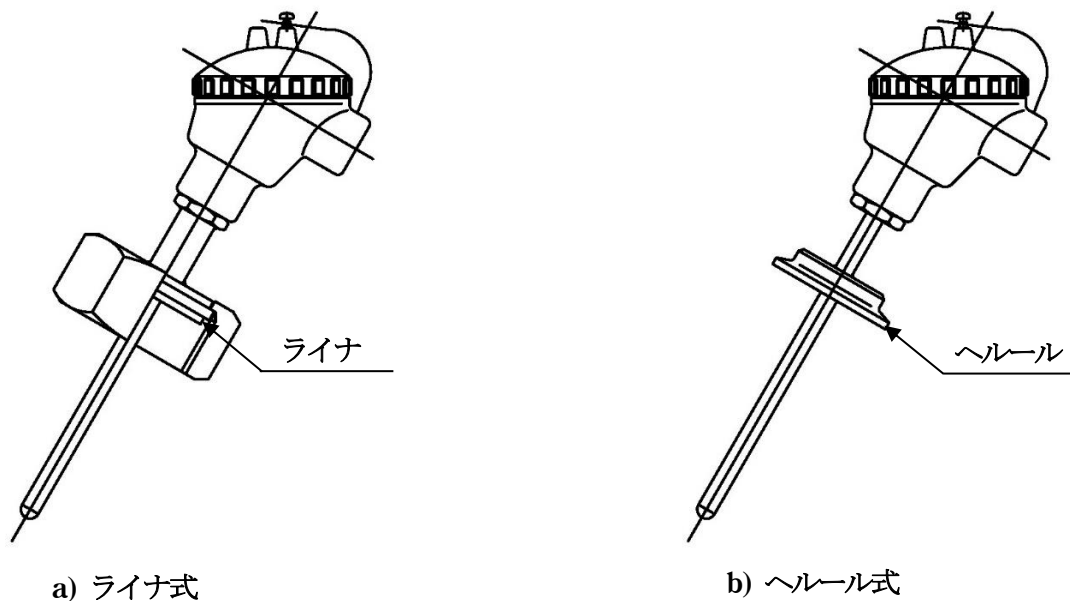


図1 サニタリー仕様の温度センサ接続方式の例