

商用熟食切片机安全知识



你知道吗？

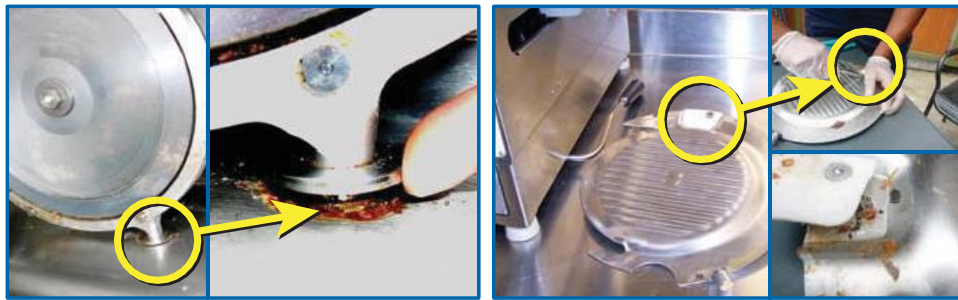
零售和餐饮服务机构中常用于切肉、奶酪和农产品的熟食切片机在使用一段时间后可能变得难以或无法正确清洁和消毒。如果不能充分清洁和消毒熟食切片机的所有表面，可能会污染食物并导致疾病或死亡。

- 最近爆发的食源性疾病与食物类污垢的积累和熟食切片机上难以清洁和消毒区域的致病微生物有关。
- 这导致爆发了严重疾病和住院治疗。
- 典型的熟食切片机的连接部件和组件之间的许多接缝都是用密封剂和垫片密封的。熟食切片机经过大量使用和清洁后，这些接缝可能会磨损、降解或移除。当这些密封件和垫片退化时，可能会产生滞留碎屑和水分的空间，从而导致有些区域在正常清洁条件下无法充分清洁和消毒。

难以清洁的熟食切片机问题区域

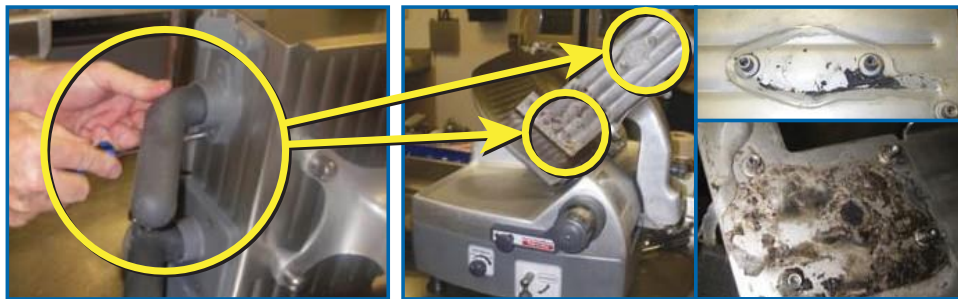
箭头指向关注的关键领域

仔细监测这些区域是否有任何裂缝、断裂、缺失或未连接部件。



食物类污垢积聚在护环安装架上。

食物类污垢积聚在白塑料片处的刀片护罩内侧。



切片机手柄下方表面上会积聚食物类污垢和碎屑，需要监测以防止积聚。

如何处理

按照制造商的说明至少每四小时清洁和消毒一次熟食切片机，以防止致病细菌的生长。

- 将制造商说明张贴在切片机位置附近，并严格按照说明操作。
- 简单地擦拭切片机以清除可见碎屑并不能替代彻底清洁和消毒设备。

在组装切片机时和在拆卸以进行清洁和消毒之前，应定期检查接缝、密封件和垫片的状况，以确认这些密封件的完整性。

- 查看难以触及的地方是否有食物和液体积聚。

如果密封件或垫片破损、缺失、未连接、有缺陷或无法发挥其功能，请立即停止使用切片机，并联系切片机制造商进行维修或更换。

- 所有维修都应由制造商的授权服务代表进行，或使用原制造商提供的维修套件进行维修。

根据制造商的建议时间表，对切片机进行专业维修。

- 确保维修服务包括所有接缝检查和换密封件与垫片的常规更换。
- 适当的维修可能需要拆下组件，然后重新连接，并重新使用适当的密封剂或垫片。