

Manter o fatiador de frios comercial seguro



Você sabia...?

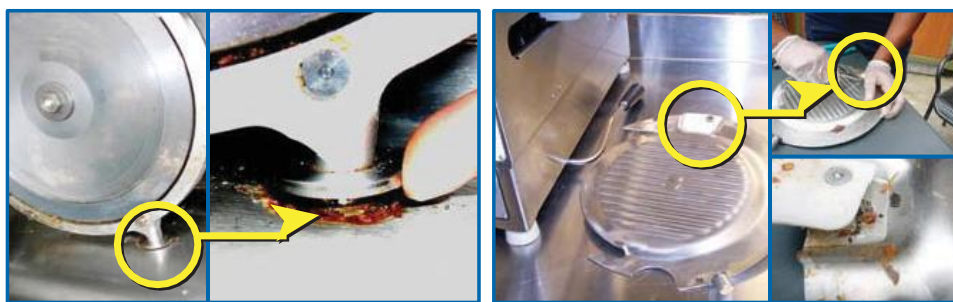
Fatiadores de frios normalmente usados em estabelecimentos varejistas e alimentícios para fatiar carnes, queijos e legumes podem ser difíceis ou impossíveis de limpar e higienizar após um período de uso. Deixar de limpar e higienizar adequadamente todas as superfícies de um fatiador de frios pode contaminar o alimento e causar doenças e morte.

- Surtos recentes de doenças alimentares foram associados ao acúmulo de rejeitos de alimentos e micro-organismos causadores de doenças em áreas do fatiador que são difíceis de limpar e higienizar.
- Isso resultou em surtos de doenças graves e hospitalizações.
- Muitos componentes entre as peças conectadas de um fatiador típico são vedados com selantes e gaxetas. Esses componentes podem se desgastar, degradar ou serem removidos como resultado do uso contínuo e do processo de limpeza realizado nesses fatiadores. À medida que essas gaxetas e vedações se desgastam, espaços podem ser criados e podem alojar detritos e umidade, o que pode levar a áreas que talvez não sejam limpas e higienizadas adequadamente em condições normais de limpeza.

Áreas problemáticas do fatiador que são difíceis de limpar

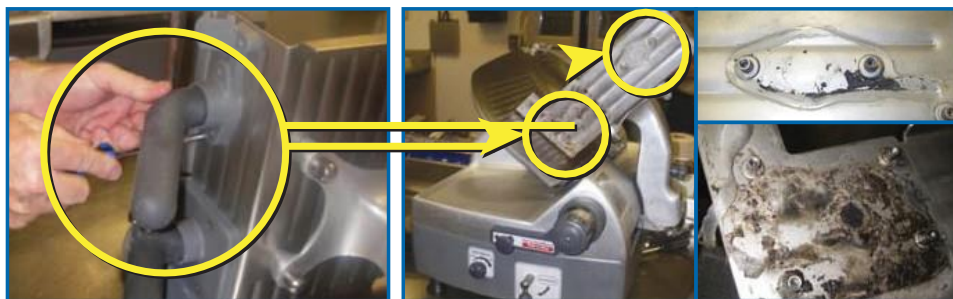
AS SETAS INDICAM AS PRINCIPAIS ÁREAS PROBLEMÁTICAS

Monitore cuidadosamente essas áreas para ver se há rachaduras, peças quebradas, faltando ou soltas.



Acúmulo de vestígios de comida na montagem do anel.

Acúmulo de vestígios de comida no interior da lâmina na peça de plástico branca.



Superfícies embaixo da alça do fatiador podem acumular comida e detritos e precisar de monitoramento para evitar esse acúmulo.

O que VOCÊ pode fazer

LIMPE e HIGIENIZE os fatiadores de frios de acordo com as instruções do fabricante pelo menos um vez a cada quatro horas para evitar o crescimento de bactérias causadoras de doenças.

- Mantenha as instruções em local visível próximo ao fatiador e siga-as atentamente.
- Limpar superficialmente um fatiador para remover detritos visíveis não substitui uma limpeza e higienização completa do equipamento. **Examine regularmente a condição de componentes, vedações e gaxetas para confirmar a integridade dos materiais enquanto o fatiador é montado e antes de desmontá-lo para a limpeza e higienização.**
- Procure nas áreas de difícil acesso acúmulos de comida e líquidos.

Se uma vedação ou gaxeta estiver danificada, ausente, solta, com defeito ou não estiver desempenhando sua função, remova o fatiador de operação imediatamente e entre em contato com o fabricante para reparo ou substituição.

- Todos os reparos devem ser realizados pelo representante autorizado do fabricante ou deve-se utilizar kits de reparo disponíveis ou fornecidos pelo fabricante original.

Faça manutenção no fatiador com atendimento profissional de acordo com o cronograma recomendado pelo fabricante.

- Certifique-se de que o serviço inclui inspeção de todos os componentes e a substituição regular das vedações e gaxetas.
- A manutenção adequada pode exigir que os componentes sejam removidos e, em seguida, reacoplados com a devida reaplicação de selantes ou gaxetas.