

Mantenga las cortadoras de fiambre comerciales seguras



¿Sabía que...?

Las cortadoras de fiambre que se usan habitualmente en los establecimientos minoristas y de servicios de alimentos para cortar carnes, quesos y productos pueden resultar difíciles o imposibles de limpiar y desinfectar adecuadamente después de un período de uso. Si no se limpian y desinfectan adecuadamente todas las superficies de una cortadora de fiambre, se pueden contaminar los alimentos y causar enfermedades o la muerte.

- Los brotes recientes de enfermedades transmitidas por alimentos se han asociado con la acumulación de restos de alimentos y microorganismos causantes de enfermedades en las áreas de las cortadoras de fiambre que son difíciles de limpiar y desinfectar.
- Se han producido brotes de enfermedades graves y hospitalizaciones.
- Muchas uniones entre las partes conectadas y los componentes de una cortadora de fiambre típica se sellan con selladores y juntas. Estas pueden desgastarse, degradarse o desprenderse como resultado del uso intensivo y del proceso de limpieza al que se someten las cortadoras de fiambre. A medida que estos sellos y juntas se degradan, se pueden crear espacios que pueden atrapar los residuos y la humedad, lo que puede dar lugar a zonas que no se puedan limpiar y desinfectar correctamente en las condiciones normales de limpieza.

Áreas problemáticas de la cortadora de fiambre que son difíciles de limpiar

LAS FLECHAS APUNTAN A ÁREAS PRINCIPALES DE PREOCUPACIÓN

Controle cuidadosamente estas áreas para detectar grietas, piezas rotas, faltantes o desprendidas.



Acumulación de restos de alimentos en el montaje del protector del anillo.

Acumulación de restos de alimentos en el interior del protector de la cuchilla en la pieza de plástico blanco.



Las superficies debajo del mango de la cortadora pueden acumular tierra y restos de alimentos y requieren un control para evitar la acumulación.

Lo que USTED puede hacer

LIMPIE y DESINFECTE las cortadoras de fiambre según las instrucciones del fabricante al menos una vez cada cuatro horas para evitar el desarrollo de bacterias causantes de enfermedades.

- Mantenga las instrucciones publicadas cerca de la ubicación de la cortadora y sígala con cuidado.
- La simple limpieza de la cortadora para eliminar los residuos visibles no sustituye la limpieza y desinfección exhaustivas del equipo.

Examine habitualmente el estado de las uniones, sellos y juntas para confirmar su integridad mientras se ensambla la rebanadora y antes de desarmarla limpiarla y desinfectarla.

- Busque acumulaciones de alimentos y líquidos en áreas difíciles de alcanzar.

Si un sello o junta está roto, falta, está desprendido, defectuoso o no realiza su función, retire la cortadora del servicio inmediatamente y póngase en contacto con el fabricante para su reparación o reemplazo.

- Todas las reparaciones en las cortadoras deben ser realizadas por el representante de servicio autorizado del fabricante o utilizando los kits de reparación disponibles o proporcionados por el fabricante original.

Haga que un profesional le realice un mantenimiento a la cortadora de acuerdo con el programa recomendado por el fabricante.

- Asegúrese de que el servicio incluya el examen de todas las uniones y el reemplazo rutinario de sellos y juntas.
- Un mantenimiento adecuado puede requerir que se retiren los componentes y luego se vuelvan a colocar con la aplicación adecuada de selladores o juntas.