

¿Sabía usted que...?

Las cortadoras de embutidos que se usan generalmente para cortar carnes rojas, quesos, frutas y verduras en los establecimientos minoristas y de alimentos pueden ser difíciles o imposibles de limpiar y desinfectar apropiadamente luego de usarlas durante un tiempo. Si no se hace adecuadamente, todas las superficies de una cortadora de carne pueden contaminar los alimentos y causar enfermedades o la muerte.

- La acumulación de residuos de alimentos y microorganismos que causan enfermedades, presentes en las áreas de las cortadoras de embutidos que son difíciles de limpiar y desinfectar, se ha vinculado con brotes recientes de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Las consecuencias son el brote de enfermedades graves y la posterior hospitalización.
- Muchas uniones entre las piezas y componentes que se conectan en una cortadora de embutidos están selladas con selladores y juntas.

Estas uniones se pueden desgastar, degradar, o desprender debido al uso continuo y al proceso de limpieza al que se someten las cortadoras de embutidos. A medida que los sellos y juntas se degradan, se pueden crear espacios que pueden atrapar residuos y humedad, lo que puede impedir que las áreas se limpien y desinfecten adecuadamente bajo condiciones normales de limpieza.

Las áreas problemáticas de las cortadoras de embutidos que son difíciles de limpiar

LAS FLECHAS SEÑALAN LAS ÁREAS CLAVES DE ATENCIÓN

Observe cuidadosamente estas áreas por si hay grietas, piezas que falten, estén rotas o sueltas.



Acumulación de residuos de alimentos en el soporte de la protección del anillo.

Soporte de la protección del anillo

Cubre cuchilla

Acumulación de residuos de alimentos en el interior del cubre cuchilla en la pieza blanca de plástico.

Mango de la cortadora

Las superficies debajo del mango de la cortadora pueden acumular residuos de alimentos y se deben revisar para evitar la acumulación de ellos.

Lo que USTED puede hacer

LIMPIE y DESINFECTE las cortadoras de embutidos según las instrucciones del fabricante al menos una vez cada cuatro horas para evitar la proliferación de bacterias que causan enfermedades.

- Mantenga las instrucciones a la vista, cerca de la ubicación de la cortadora y sígalas cuidadosamente.
- Sólo limpiar la cortadora con un trapo para retirar los residuos visibles no reemplaza a la limpieza y desinfección total del equipo.

Realice una revisión de rutina del estado de las uniones, los sellos y las juntas, para confirmar su integridad mientras la cortadora se encuentra ensamblada (o sea, antes de separar las piezas). Luego proceda a limpiar y desinfectarla.

- Observe las áreas difíciles de alcanzar en busca de acumulaciones de alimento y de líquido.

Si un sello o junta está roto, perdido, suelto, defectuoso o no ejecuta su función, deje de utilizar la cortadora inmediatamente y comuníquese con el fabricante para su reparación o reemplazo.

- Un representante de servicio técnico autorizado del fabricante debe realizar todas las reparaciones o puede utilizar equipos de reparación proporcionados por el fabricante original.

Realice el mantenimiento profesional a la cortadora, de acuerdo con el programa recomendado por el fabricante.

- Asegúrese de que el mantenimiento incluya la revisión de todas las uniones y el reemplazo de rutina de sellos y juntas.
- El mantenimiento apropiado puede requerir que todos los componentes se retiren y luego se vuelvan a instalar, junto con la colocación adecuada de los sellos y juntas.