

Keep Commercial Deli Slicers Safe

Did You Know...?

Deli slicers commonly used in retail and foodservice establishments to slice meats, cheeses and produce may become difficult or impossible to properly clean and sanitize after a period of use. Failure to adequately clean and sanitize all surfaces of a deli slicer can contaminate food and cause illnesses or death.

- Recent outbreaks of foodborne illness have been associated with the build-up of food soils and disease-causing microorganisms on areas of deli slicers that are difficult to clean and sanitize.
- Outbreaks of serious illness and hospitalizations have resulted.
- Many seams between the connected parts and components of a typical deli slicer are sealed with sealants and gaskets.

These seams can become worn, degraded or removed as a result of the heavy use and cleaning process that deli slicers undergo. As these seals and gaskets become degraded, spaces can be created that can trap debris and moisture, which can lead to areas that may not be able to be adequately cleaned and sanitized under normal cleaning conditions.

Deli Slicer Problem Areas That Are Hard To Clean

ARROWS POINT TO KEY AREAS OF CONCERN

Carefully monitor these areas for any cracks, broken, missing or unattached parts



Food soil accumulation at the ring guard mount.

Food soil accumulation on the inside of the blade guard at the white plastic piece.

Surfaces under the slicer handle can accumulate food soil and debris and require monitoring to prevent build-up.

What YOU Can Do

CLEAN and SANITIZE deli slicers per manufacturer's instructions at least once every four hours in order to prevent the growth of disease-causing bacteria.

- Keep the instructions posted near the slicer location and follow them closely.
- Simply wiping down a slicer to remove visible debris is not a substitute for thoroughly cleaning and sanitizing the equipment.

Routinely examine the condition of seams, seals and gaskets to confirm integrity of these seals while the slicer is assembled and before breaking down for cleaning and sanitizing.

- Look in hard-to-reach areas for food and liquid accumulations.

If a seal or gasket is broken, missing, unattached, defective or otherwise not performing its function, remove the slicer from service immediately and contact the slicer manufacturer for repair or replacement.

- All repairs should be performed by the manufacturer's authorized service representative or using repair kits available from or provided by the original manufacturer.

Have the slicer professionally serviced according to the manufacturer's recommended schedule.

- Ensure that the servicing includes examination of all seams and the routine replacement of seals and gaskets.
- Proper servicing may require that components be removed and then reattached with the proper reapplication of sealants or gaskets.

For additional copies and more information visit: www.fda.gov/retailfoodprotection

¿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

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

Cubre cuchilla

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 síguelas 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.