

Procedimentos de higienização para processadores de alimentos

As esteiras Cobrideira feitas de aço inoxidável do tipo 302 foram aprovadas para contato direto com alimentos. Além disso, o USDA publicou regras para a limpeza e a higienização adequadas de esteiras de fio para eliminar os riscos de contaminação por bactérias e outras substâncias potencialmente nocivas.

Diversos tipos de agentes de limpeza e higienização foram aprovados pelo USDA/FDA para a utilização em aplicações de processamento de alimentos, incluindo: produtos ácidos cáusticos, com base em cloro, limpadores de espuma alcalinos, etc. gráfico abaixo discute alguns desses produtos.

Vários métodos são normalmente usados para aplicar esses agentes de limpeza e higienização: escovas, raspadores, mangueiras de ar/água de alta pressão. Qualquer que seja o método usado para aplicar os agentes de limpeza, SEMPRE se lembre de enxaguar completamente os fluidos de limpeza. Agentes de limpeza clorinados danificarão o aço inoxidável. design de malha aberta das esteiras Cobrideiras ajuda na tarefa de proporcionar o máximo de fluxo de vazamento.

Observação importante: Sempre cuidado ao manusear a esteira, tentando evitar dobrar ou puxar os segmentos de fio individuais. Evite forçar hastes e escovas de limpeza sob a superfície da esteira. Se por acaso dobrar ou destorcer um segmento ou dois durante a limpeza, endireite-o imediatamente com alicates de ponta de agulha.

Lembrete de segurança: Quaisquer que sejam os produtos que você está usando nas suas instalações, lembrem-se de sempre ler as instruções atentiosamente e use apenas de acordo com as mesmas. Use os equipamentos de segurança apropriados, conforme recomendação do fabricante, quando usar quaisquer líquidos corrosivos que possam respingar na pele ou nos olhos e causar lesões.

LEMBRETE DE SEGURANÇA:

Os produtos de limpeza estão sendo utilizados em sua instalação, certifique-se sempre de ler as instruções com cuidado e use somente como indicado. Usar equipamento de segurança adequado, como recomendado pelo fabricante ao utilizar líquidos corrosivos que podem espirrar na pele ou nos olhos e causar ferimentos.

Produto	Descrição	Aplicação
Agentes de limpeza gerais	Excelentes para a remoção de sangue, graxas, óleos, gorduras e outros sólidos; seguros para o metal macio	Limpeza manual com escova
Agentes de limpeza de espuma alcalina seguros para metais macios	Formulados para remover sangue, graxas, óleos, gorduras, sujidades proteínáceas que aderem ao equipamento	Limpeza com espuma, aspersão ou alta pressão
Agentes de limpeza de espuma alcalina	Agentes de limpeza clorinados de alto desempenho, usados de maneira diluída (não seguros para metais macios.)	Espumador
Agentes de limpeza cáusticos "carga pesada"	Formulados para a remoção de sujidades intensas como proteínas, gordura, graxa, óleos e sangue que são cozidos ou endurecidos nas superfícies dos equipamentos de processamento (não são seguros para metais macios.)	Tanque de imersão de circulação

