



# 機械の潤滑油

## 食品に混ざらないように していますか？



潤滑油が食品に混入する事故が後をたちません。  
潤滑油には、ひまし油など、食べると有害な物質が含まれているものもあります。  
潤滑油が食品に混ざらないよう、注意しましょう！

☹ どうしたら、潤滑油が食品に入るのを防げますか？

☺ 3つのポイントを守りましょう！！

### ◆ ポイント1. 日常管理の徹底

- ・ 機械は取扱説明書のとおり使用する
- ・ 機械のメンテナンスは定期的に行う
- ・ 潤滑油は管理する人を決めて、食品とは別の場所に置く

こんな事故が!!

防水仕様でない機械を水洗いしたら、隙間から油まじりの水が落ちてきました。

### ◆ ポイント2. 適切な潤滑油の選定

- ・ 機械の使用部位に適した潤滑油を選び、使い分ける
- ・ 潤滑油を変更する際には機械メーカーとよく相談してから決める

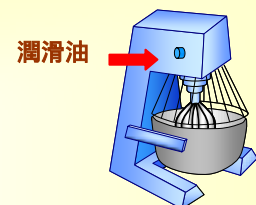
こんな事故が!!

食用サラダ油を潤滑油代わりに使ったら、機械が壊れました。

### ◆ ポイント3. 給油場所ごとの対策

搬送チェーンやミキサーなど、食品の上方で使う潤滑油  
落下による混入を防ぎましょう

- ・ 潤滑油は必要な量だけを給油して、使用後の漏れやあふれをチェックする
- ・ シールやカバーで油の落下を防ぎ、定期的に点検する
- ・ 古い油がたまり易い箇所は、まめに清掃する



カッターやスライサー、ベルトコンベアーなど、食品のすぐそばで使う潤滑油  
食品に付かない工夫をしましょう

- ・ なるべく製造ラインが稼動していないときに給油する
- ・ ノズルやカバーで使用範囲を限定する
- ・ 余分な油はすぐに拭き取り、給油箇所周辺を清潔に保つ

