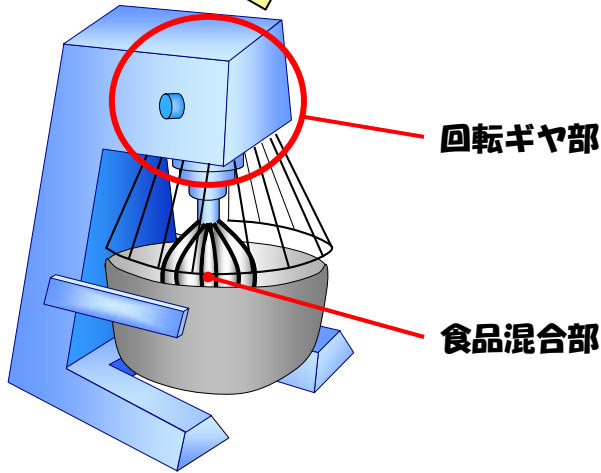


縦型ミキサー

を使用している 食品事業者の皆様へ



縦型ミキサーは、食品混合部より上部に回転ギヤがある構造のため、使用しているグリース等が食品に混入する可能性があります。以下の点に注意しましょう。

◆ 推奨されているグリースを使用する

機械の性能に合わないグリースを使用すると、機械の故障につながる恐れがあります。

◆ グリースを過剰に供給しない

給脂時にグリースが多すぎた場合、グリースの油分が回転部の隙間からあふれ、ボウル中の食品に付着する可能性があります。

◆ ベアリングや回転シャフトの傷みに注意する

ベアリングや回転シャフトを、耐用年数を超えて使用すると、破損等によりグリースの油分漏れが発生する可能性があります。

◆ 上部回転部分へは過度な水洗浄をしない

多くの機種で防水構造になっていないため、機械の隙間に入り込んだ水がグリースを含み、それがボウル内に落下して食品に付着する可能性があります。

また、メンテナンスが充分でないとオイルシールや O リングの劣化に伴い、グリースを含んだ水が落下して食品に付着する可能性があります。

◆ 給脂時にグリースが付着した手で周囲を汚染しない

給脂は専門の人を決めて行い、食品を製造する人と区別しましょう。

☺油漏れの探知ポイント☺

- ・ 水っぽい黒い液体であれば、劣化したグリースが水洗浄等によりたれてきたものと思われます。
- ・ 少し粘性のあるグリースの場合は、グリースの供給のし過ぎやオイルシール等の劣化が考えられます。

問い合わせ先：東京都健康安全研究センター

広域監視部 食品監視指導課

TEL03-5320-5982 FAX 03-5388-1505

多摩支所 広域監視課

TEL042-529-8899 FAX 042-529-0522