

模塑传送带 干式清洁消毒的七大步骤

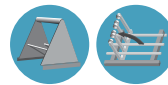
重要安全提示

- 根据现场的规章制度对设备执行上锁/挂签操作。
- 切勿将手或工具放在正在运行的传送带内。

个人防护用具



辅助清洁系统



这些准则由英特乐的子公司 Commercial Food Sanitation 的卫生专家制定。本文档提供清洁指导，供公司在制定自己的特定标准卫生操作规程 (SSOP) 时决定使用，该规程应考虑适用的法规、公司政策（包括适用的上锁/挂签规程）并经过卫生验证与确认。

1. 清洁消毒前的准备工作

- 将所有不必要的物品（如原料、包装、废料、袋滤器/过滤器等）清理出清洁区域。
- 备齐所需工具：个人防护用具 (PPE)、清洁工具和化学用品。
- 运行输送机去除严重的污物。

2. 拆解设备

- 为达到有效的清洁效果，请将传送带提起。传送带升降机可以防止使用杠杆撬动传送带时导致带缘受损，因此清洁较大或较长的传送带时尤其适用。
- 卸下承接盘、刮板和传送支撑部件，以让设备露出。

3. 干洗

- 为确保安全，请务必穿戴并使用适当的个人防护用具。
- 使用适当的工具从上至下清理残留的食品残渣。可通过刷扫、刮理、擦拭或真空吸尘等方法执行该清洁工作。
- 限制使用压缩空气，以防过敏原扩散和滋生细菌。
- 收集并处理碎屑。
- 尽可能清除大粒污物。

4. 仔细清洁

- 使用适当的工具从上至下仔细清洁传送带和周边设备。可通过刷扫、刮理、擦拭、干蒸汽或真空吸尘等方法执行清洁工作。
- 必要时让设备安全完整地转动一圈。
- 将地板上的残渣收起并丢弃。
- 继续或重复此步骤，直到所见之处 100% 清洁。

5. 自检

- 使用手电筒检查设备和周边区域。
- 根据需要再次清洁各区域。
- 检查传送带路径是否有阻力点或异物，如工具和软管。

6. 清洁消毒后的运行前检查

- 用手电筒安全检查设备，确认是否存在任何食物残渣、润滑脂、生锈或损坏状况，并根据需要再次清洁。确保设备可以靠近以执行检查。
- 根据情况，全面地擦拭设备。

7. 重新装配和消毒

- 对所有表面消毒并重新装配设备。
- 确保将所有部件（传送带挡护块、输送道、刮板等）可靠固定到位。
- 确保链轮处于适当位置并与传送带啮合。
- 清洁、检查所有工具并消毒。
- 确保启动前该区域干燥。
- 运行输送机。

模塑传送带 湿式清洁消毒的七大步骤

重要安全提示

- 根据现场的规章制度对设备执行上锁/挂签操作。
- 切勿将手或工具放在正在运行的传送带内。

*使用清洁剂时，请考虑与清洁剂效果有关的以下四大要素：

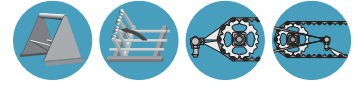
- 时间
- 机械作用
- 温度
- 适当的化学成份

如果您对清洁剂与传送带材料之间的化学相容性存在任何疑问，请联系英特乐。

个人防护用具



辅助清洁系统



这些准则由英特乐的子公司 Commercial Food Sanitation 的卫生专家制定。本文档提供清洁指导，供公司在制定自己的特定标准卫生操作规程 (SSOP) 时决定使用，该规程应考虑适用的法规、公司政策（包括适用的上锁/挂签规程）并经过卫生验证与确认。

1. 固定、拆解、干洗

- 运行输送机去除严重的污物。
- 为达到有效的清洁效果，请将传送带提起。传送带升降机可以防止使用杠杆撬动传送带时导致带缘受损，因此清洁较大或较长的传送带时尤其适用。
- 卸下承接盘、刮板和传送支撑部件，以让设备露出。
- 使用适当的工具将食物残渣清理干净。
- 尽可能清除大粒污物。

2. 预先冲洗

- 从上至下同步冲洗设备。根据设备的用途和污垢类型，选用合适的水温。
 - 在传送带处于静止状态时冲洗敞开型传送带（平格型、敞格型等）。如有必要，转动传送带，然后冲洗另一侧。
 - 在传送带安全转动（传送带在提起时无法转动）时冲洗封闭型传送带（平板型、敞链平板型、SeamFree™ 等）。在输送机的端部喷水，较链会在绕过链轮后打开。
- 使用喷淋管等辅助清洁系统 (ACS)，以实现高效的传送带预先冲洗（如适用）
- 将地板上的残渣收起并丢弃。
- 将设备周边地板上的残渣捡净，然后再冲洗地板。
- 继续或重复此步骤，直到所见之处 95% 清洁。

3. 喷洒清洁剂并擦洗*

- 为确保安全，请务必穿戴并使用适当的个人防护用具 (PPE)。
- 不建议浸泡传送带，否则会影响传送带的寿命和完整性。
- 从下至上地在设备上喷洒清洁剂，直到覆盖所有部件。对于泡沫应用，平板型传送带应安全转动，以确保正确的较链起泡。
- 擦洗表面，以将设备上积聚的产品清理干净。请使用合适的工具以防损坏传送带。
- 根据清洁剂的使用说明，让清洁剂停留一定时间。
- 使用喷淋管等辅助清洁系统 (ACS)，以实现高效的传送带起泡（如适用）

4. 冲洗后和自检

- 从上至下冲洗设备的所有表面。使用大量水冲洗，不得使用高压水柱，以防止食物残渣飞溅。水压不应大于 150 磅/平方英寸 (10 巴)。
- 冲洗时，安全地转动设备（不可在提起时转动传送带）。
- 使用喷淋管等辅助清洁系统 (ACS)，以实现高效的传送带冲洗（如适用）
- 一边冲洗一边自检设备；根据需要再次清洁各区域。
- 继续或重复此步骤，直到所见之处 100% 清洁。

5. 正式检查的准备工作

- 将天花板、墙壁、输送机系统和地板上的冷凝液和冷却水清理干净。
- 清理、清洁并检查所有工具。
- 如果合适，清洁并润滑轴承。
- 检查传送带路径是否有阻力点或异物，如工具和软管。

6. 清洁消毒后的运行前检查

- 用手电筒安全检查设备，确认是否存在任何食物残渣、润滑脂、生锈或损坏状况；根据需要再次清洁。确保设备可以靠近以执行检查。
- 根据情况，全面地擦拭设备。

7. 重新装配和消毒

- 清洁所有表面（包括工具）并重新装配所有设备。
- 确保将所有部件（传送带挡护块、输送道、刮板等）可靠固定到位。
- 按照消毒剂的使用说明，让消毒剂停留一定的时间。
- 确保链轮处于适当位置并与传送带啮合。
- 按照法律或标签说明将消毒剂冲洗干净。
- 运行输送机。

Intralox, L.L.C. USA: 免费电话: 1-800-535-8848 • Intralox, L.L.C. Europe: 免费电话: 800-4687-2569

Intralox Shanghai LTD.: 免费电话: 400-842-3469

有关英特乐全球各地工厂面向特定国家/地区和行业的所有免费电话号码，请访问 intralox.com 查看。

www.intralox.com



© 2020 Intralox, L.L.C. 5008382_CHINESE