

# La limpieza y desinfección de las rebanadoras es clave para prevenir la listeriosis

## Procedimiento de limpieza y desinfección

**.01**



Quite la tapa del disco de corte.

**.02**



Quite el afilador

**.03**



Quite todas las piezas desmontables de la rebanadora. Pida las instrucciones al fabricante.

**.04**



Limpie minuciosamente todas las piezas una vez desmontadas. Utilice utensilios pequeños o cepillitos que permitan fregar para eliminar los restos de materia orgánica y llegar a todos los rincones.

Limpie con un detergente y aclare. Aplique un desinfectante siguiendo las instrucciones del fabricante y, si es preciso, aclare de nuevo.

**.05**



Para limpiar el anillo protector, pase un trapo o bayeta limpia humedecida con el producto de limpieza entre el disco de corte y el anillo. Una vez limpio, desinfecte y aclare con abundante agua potable.

**.06**



Una máquina de vapor a presión puede facilitar la tarea.