

肉制品加工过程润滑点危害分析及控制措施表

编号	生产工艺流程	设备润滑点	危害进入途径	是否存在风险	控制措施
1	屠宰、去除内脏、清洗	齿轮箱	泄漏	是	食品级润滑剂
		链条、输送带	滴落、偶然接触		
		吊钩	直接接触		
		轴承	密封破损		
		空压机	压缩空气混有油气		
		刀头、刀具、切削工具	直接接触		
2	切块、绞碎	齿轮箱	泄漏		
		链条、输送带	滴落、偶然接触		
		液压系统	管路泄漏		
		轴承	密封破损		
		空压机	压缩空气混有油气		
		刀头、刀具、切削工具	直接接触		
2A	调味、搅拌	刀头、刀具、切削工具	直接接触		
		齿轮箱	泄漏		
		轴承	密封破损		
		链条、输送带	滴落、偶然接触		
2B	成型、烹饪、敲锤、油炸、速冻	齿轮箱	泄漏		
		轴承	密封破损		
		液压系统	管路泄漏		
		导热系统	泄漏		
		直接与食品接触的部位	直接接触		
3	成型、灌肠、贴标、包装	齿轮箱	泄漏		
		液压系统	管路泄漏		
		轴承	密封破损		
		链条	滴落、偶然接触		
		直接与食品接触的部位	直接接触		
		集中润滑系统	管路泄漏、偶然接触		
		真空泵	气体回流，混有油气		
4	储藏、冷冻	冷冻压缩机	泄漏		
		液压系统/齿轮箱	泄漏		
		集中润滑系统	管路泄漏、偶然接触		
		链条、输送带	滴落、偶然接触		