



润滑油和润滑脂是保证食品机械、搅拌机和传送机平顺运行的关键因素。对于任何润滑系统而言，一部分的风险来源于润滑剂意外或常规泄漏至食品上或食品中的可能性。

对于健康和安全的关切已经成为食品行业中的头号重点，也受到了媒体方面的高度关注。特别是在食品加工领域，生产厂商承担着重大的职责，务必要将食品污染所带来的风险和影响降至较低程度。诸如食品污染之类的事将引发食品召回、公众通告和负面的宣传效果，更可能会导致法律诉讼。这些都会给公司声誉带来极为严重的损害，极端情况下，甚至会彻底毁坏一个品牌。因此，对于食品行业而言，非常重要的一点就是对食品安全危害的管理和控制，以便尽可能减少与健康相关的事故发生。

作为有效质量管理程序的一个组成部分，采用适合的经食品安全认证的机械润滑油有助于降低上述风险，保护公司品牌。从事食品行业的公司有责任去识别、评估和控制这些健康相关的风险，此类评估应覆盖从生产环节到消费者餐桌的整个供应链范围。

下面是两个与润滑油相关的食品污染事故案例*：

1. 一家主要的饮料生产商因产品受到齿轮油污染而召回3600箱饮料产品。
2. 一家牛肉加工商被迫召回受液压油污染的产品。

据估计，美国有许多食品加工厂商不采用经NSF H1等级登记的润滑油。



首先，适用于食品机械的高品质润滑油应当符合法律法规要求和客户需求。此外，为了降低风险并确保从高品质润滑中获取更大效益，产品还应当适合于特定用途并展现出高性能水平，最好还能提供比传统润滑油更多的额外效益。在目前缺乏任何国际性管理体系对润滑油在食品机械中的使用情况进行监管的情况下，食品行业在全球范围内采用美国的通用要求，该规范要求由美国食品药品监督管理局(FDA)制定。

