



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:

Actividades de Limpieza en Módulos de Servicio

CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:

PR-MAN-198

REVISIÓN:

2

FECHA DE REVISIÓN:

Abril -2015

HOJA:

1/7

OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:

Realizar el aseo, limpieza y desinfección de los módulos de servicio en base a un programa de actividades utilizando los productos y herramientas indicadas para cada área, ya que es necesario para prevenir y evitar la reproducción y/o transmisión de enfermedades.

ÁREAS DE APLICACIÓN:

Departamentos que intervienen en el procedimiento de Actividades de Limpieza en Módulos de Servicio:

- Mantenimiento
- Inocuidad





MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de Elaboración: Febrero, 2013
Departamento: Mantenimiento e Infraestructura		Hoja: 2/7
Procedimiento: Actividades de Limpieza en Módulos de Servicio		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Supervisor y oficial de Servicios Generales	01	<p>1.- Se deberá realizar el aseo diario y limpieza de los módulos de servicio, tomando como prioridad, la limpieza y desinfección de las áreas que utiliza el personal que trabaja dentro del invernadero como son: Lavamanos, sanitarios, comedor y módulos de servicio, por lo cual el personal de intendencia deberá seguir el procedimiento de actividad de desarrollo de acuerdo a este.</p> <p>2.- Para comenzar las actividades de limpieza, se debe considerar el equipo de protección del personal como es: Mandil de plástico, lente claro, cubre bocas y guantes previamente identificados, como también el material adecuado y de acuerdo al formato de código de colores AV-SGC-007 ya establecido:</p> <p>Color Rojo: Baños. Color Amarillo: Comedor Color Azul: Oficinas. Color Naranja: Exteriores.</p>
Obreros de Servicios Generales	02	<p>Limpieza de Baños de Hombres, Mujeres y Supervisores: (Aseo general de baños).</p> <p>1.- Para realizar esta actividad es necesario el siguiente material, siempre y cuando este marcado de color rojo, ejem: Escoba, trapeador, jalador, cubeta, bolsas limpias, cepillo redondo, sarricida, detergente en polvo y cloro, a continuación se realizara lo siguiente:</p> <p>2.- Se procede a barrer los pisos, (barrer la basura y tierra generada).</p> <p>3.-Colocarse los guantes y sacar la basura de los contenedores chicos y colocarla en una sola bolsa de los contenedores grandes, de esta manera se cambiara solo una bolsa grande al día, (el cambio de bolsas será 2 veces por semana o cuando visiblemente se encuentre muy sucia).</p> <p>4.- Se aplica una solución de cloro y detergente en cada uno de los sanitarios y/o mingitorios, y se tallan con un cepillo redondo, una vez tallados se baja la palanca para enjuagar, en caso de ser necesario se aplica una solución de sarricida dentro de los sanitarios para desincrustar el sarro, se deja reposar por 5 minutos, se talla, y se baja la palanca para enjuagar.</p> <p>5.- Se procede con el aseo del piso.</p>

DOCUMENTO CONTROLADO



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de Elaboración: Febrero, 2013
Departamento: Mantenimiento e Infraestructura		Hoja: 3/7
Procedimiento: Actividades de Limpieza en Módulos de Servicio		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Obreros de Servicios Generales	03	<p>6.- El lavado de botes de basura se debe realizar una vez por semana, se talla con detergente y fibra, se enjuagan con agua limpia y se dejan secar, esta actividad se debe realizar en los lavabos colectivos.</p> <p>7.- Al término de las actividades ya realizadas, se aplica un aromatizante (directo) con atomizador, y se lavan los guantes antes de ser guardados</p> <p>8.- Para la limpieza de paredes se aplica una solución de cloro, se talla con fibra verde la suciedad de estas, si es necesario, y con franela se limpia el resto.</p> <p>Lavado de Área de Lavamanos:</p> <p>1.- Material requerido debidamente marcado o identificado de color naranja: Jalador, trapeador, fibra (verde) o cepillo tipo plancha y detergente en polvo.</p> <p>2.- Revisar que los despachadores de papel higiénico, toalla en rollo, y jaboneras estén en buenas condiciones y cuente con la cantidad necesaria de producto.</p> <p>3.- Para realizar la limpieza en el área de lavamanos se hará de la siguiente manera.</p> <p>4.- Se retira la basura, materiales de limpieza o material ajeno al lavamanos, se aplica una solución de cloro y detergente en polvo, se talla vigorosamente con la fibra verde o con el cepillo tipo plancha y se enjuaga con agua limpia.</p>
		<p>Aseo del piso de Área de Lavamanos:</p> <p>1.- Si el piso tiene lodo aplicar agua al suelo y con la ayuda de un jalador, ir removiendo el agua revuelta con tierra, para hacer más fácil al momento de trapear.</p> <p>2.- Trapear.</p> <p>3.- Lavar el trapeador utilizado, se coloca en el área asignada para su secado.</p>

DOCUMENTO CONTROLADO

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de Elaboración: Febrero, 2013
Departamento: Mantenimiento e Infraestructura		Hoja: 4/7
Procedimiento: Actividades de Limpieza en Módulos de Servicio		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Obreros de Servicios Generales	05	Comedor: 1.- Para identificar el material del comedor se usa el color amarillo. 2.- Material que se debe de utilizar en el área de comedor: Trapeador, guantes, recogedor, espátula, escoba, mop, fibra, franela, desengrasante, cloro
Obreros de Servicios Generales	06	Limpieza de Comales: 1.- Para realizar esta actividad se empieza por colocarse los guantes previamente identificados para dicha área, se retiran los restos de comida que se encuentren sobre los comales con toalla en rollo, se talla con una espátula las dos caras de los comales para remover los restos de ollín, limpiar los quemadores y perillas procurando que se le despegue lo mayor posible de cenizas, se agrega desengrasante (se aplica directamente y con un atomizador), se tallan con una fibra verde y se enjuagan con agua limpia, después se deberá secar con papel desechable.
Obreros de Servicios Generales	07	Limpieza de Mesas y Piso de Comedor: 1.- Se retira el agua sucia que se utilizo para el lavado de comales con un jalador, al igual que todos los residuos de comida y basura que se encuentre sobre las mesas, también sacudir todas las orillas de las ventanas con una brocha. 2.- Para la desinfección de las mesas, se prepara una solución de cloro y se aplica con ayuda de una franela, se limpia el piso del comedor con un mop, y se recoge la basura, se debe colocar en su contenedor asignado. 3.- Sacar bolsas de basura de los botes y poner bolsas limpias (El cambio de bolsas será diaria). 4.- Trapear todo el piso con solución de cloro.

DOCUMENTO CONTROLADO

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de Elaboración: Febrero, 2013
Departamento: Mantenimiento e Infraestructura		Hoja: 5/7
Procedimiento: Actividades de Limpieza en Módulos de Servicio		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Obreros de Servicios Generales	08	<p>Aseo de Oficinas:</p> <p>1.- Para realizar esta actividad se necesita el material identificado de color azul, y este es el siguiente: Atomizador con aceite para muebles, dos franelas, escoba, trapeador, carrito para trapeado.</p> <p>2.- Para la limpieza de escritorios se aplica aceite para muebles en las bases de estos, y para la parte exterior, se aplica el líquido limpiador de superficies, esto se debe hacer con un atomizador y se debe secar con una franela limpia, se barre, y se recoge la basura del piso para poder iniciar con el trapeado.</p> <p>3.- Trapear.</p> <p>4.- Al término de las actividades ya realizadas, se aplica un aromatizante (directo) con un atomizador.</p>
Obreros de Servicios Generales	09	<p>Limpieza de Banquetas: (Exteriores)</p> <p>1.- Para realizar esta actividad, debemos contar con el siguiente material: Cepillo de cerda, escoba y recogedor previamente identificados con el color naranja de acuerdo al código de colores.</p> <p>2.- Se barre y se recoge basura orgánica y tierra que se encuentre ya sea en banquetas, escalones o canal de desagüe, si se requiere lavar se usa el jalador.</p> <p>3.- Se extrae la basura de los contenedores diariamente, cambiar 2 veces por semana las bolsas de basura de los contenedores chicos y grandes.</p>
Obreros de Servicios Generales	10	<p>Limpieza de Vidrios:</p> <p>1.- Esta actividad se debe de realizar 1 vez por semana y la herramienta a utilizar será la siguiente: Atomizador, jalador para vidrios y líquido para vidrios concentrado.</p> <p>2.- Para esta actividad se aplica la cantidad que sea necesaria de líquido limpiavidrios, se rocía el vidrio, y se talla con el jalador limpiavidrios para despegar polvo o quitar manchas que pudieran existir en la zona, ya para el secado se utilizara papel de toalla en rollo, hasta quedar limpio y libre de humedad.</p>

DOCUMENTO CONTROLADO



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de Elaboración: Febrero, 2013
Departamento: Mantenimiento e Infraestructura		Hoja: 6/7
Procedimiento: Actividades de Limpieza en Módulos de Servicio		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Obreros de Servicios Generales	11	<p>Limpieza de Telarañas:</p> <p>1.- Se deben quitar todas las telarañas que se encuentren en el módulo ya sea en el comedor, baños, área de lavamanos, oficinas y exteriores, esta actividad se debe realizar mensualmente.</p> <p>2.- Se deben quitar todas las telarañas que se encuentren en el modulo ya sea en el comedor, baños, área de lavamanos y exteriores, esta actividad se realizara mensualmente.</p> <p>Nota:</p> <p>-El lavado de material como trapeadores, franelas, fibras, cubetas, mop se hará enseguida de haber terminado la actividad y para su secado se deberá colocar en el área asignada.</p> <p>-El llenado de jaboneras en las esclusas, se deberá realizar cada que sea necesario.</p> <p>-El encendido de comales deberá de ser llevado a cabo entre 15 y 20 minutos antes del primer descanso.</p> <p>-EL apagado de cómales deberá de ser al termino del último descanso.</p>
Supervisor y Oficial de Servicios Generales	12	<p>1.- Verifica que las actividades se ejecuten de acuerdo a la programación.</p> <p>Referencias: Tabla de Diluciones. Código de Colores</p>

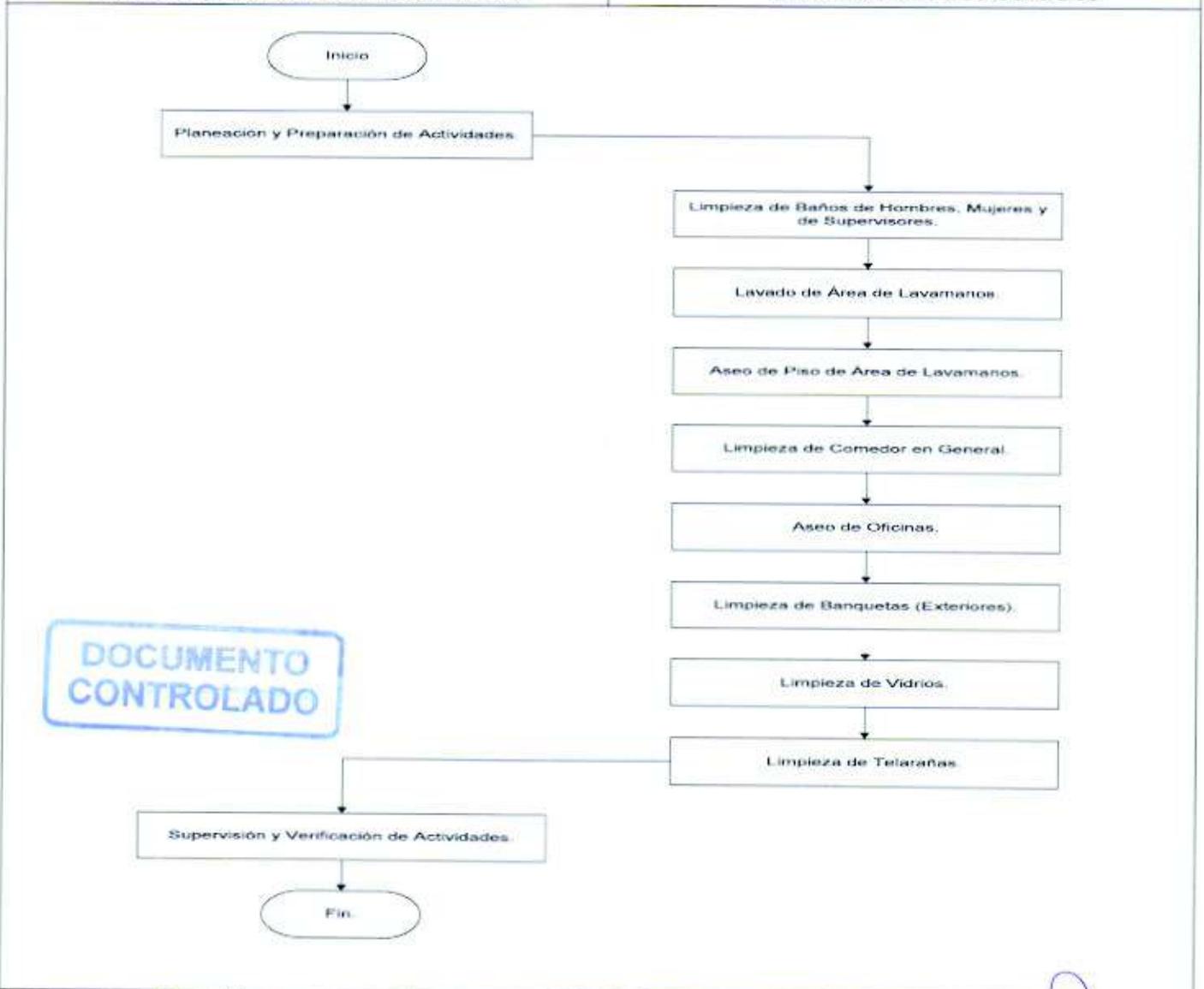
DOCUMENTO CONTROLADO



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

DIAGRAMA DE FLUJO

Dirección: Técnica	Fecha de elaboración: Febrero, 2013
Departamento: Mantenimiento e Infraestructura	Hoja: 7/7
Procedimiento: Actividades de Limpieza en Módulos de Servicio	
Supervisor y Oficial de Servicios Generales	Obreros de Servicios Generales



Formuló <i>Sergio Sanchez</i> Sergio Luis Sanchez Garcia SUPERVISOR DE SERVICIOS GENERALES	Revisó <i>[Signature]</i> Ing. Rodolfo Segura Diaz GERENTE DE MANTENIMIENTO E INGRAESTRUCTURA	Autorizó <i>[Signature]</i> Ing. Ismael Padrón Segura DIRECTOR TECNICO
--	---	--