



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

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:

Mantenimiento de los Alrededores de las Áreas de Invernadero y Empaque.

CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:

PR- INO-120

REVISIÓN:

5

FECHA DE REVISIÓN:

Febrero -2015

HOJA:

1/3

OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:

Mantener la limpieza alrededor de las áreas de invernadero y empaque, así como las condiciones de seguridad en los accesos a las mismas, para evitar entrada de cualquier tipo de animal y/o plaga.

ÁREAS DE APLICACIÓN:

Departamentos que intervienen en el procedimiento de Mantenimiento de los Alrededores de las Áreas de Invernadero y Empaque:

- ➔ Calidad e Inocuidad

DOCUMENTO
CONTROLADO

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

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

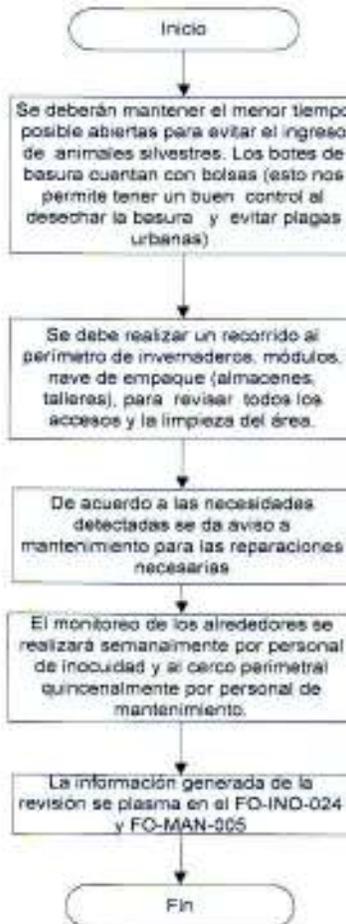
Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Febrero, 2010
Departamento: Calidad e Inocuidad		Hoja: 2/3
Procedimiento: Mantenimiento de los Alrededores de las Áreas de Invernadero y Empaque.		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Empresa	01	<p>Los invernaderos y área de recepción de producto cuentan con entradas exclusivas con doble puerta para el ingreso del tractor u otro vehículo (se deberán mantener el menor tiempo posible abiertas para evitar el ingreso de animales silvestres) y cortinas de aire (que sirven para evitar el ingreso de plagas).</p> <p>Se cuentan con puertas que tienen brazo neumático exclusivas para el ingreso del personal (con esto se evita por algún descuido dejar la puerta abierta).</p> <p>Se debe evitar tener las puertas abiertas.</p> <p>Los módulos, almacenes, talleres, cuentan con botes de basura con bolsas (esto nos permite tener un buen control al desechar la basura y evitar plagas urbanas).</p>
Inspector de Calidad e Inocuidad	02	Se debe realizar un recorrido al perímetro de invernaderos, módulos, nave de empaque (almacenes, talleres), para revisar cada uno de los accesos, el cerco perimetral, la condición física y la limpieza del área.
<div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; width: fit-content; margin-bottom: 10px;">DOCUMENTO CONTROLADO</div> Inspector de Calidad e Inocuidad/Operario de Mantenimiento	03	De acuerdo a las necesidades detectadas se procede a dar aviso al Área donde se detectó el hallazgo, para corregir el problema. Si es necesario alguna reparación se procede a dar aviso a Mantenimiento para las reparaciones necesarias, Ejemplo: puerta averiada, cortina de aire averiada, plásticos rotos, señales de madrigueras o plagas, desperfectos en el suelo, maleza, tuberías dañadas, encharcamientos, etc.
	04	<p>Frecuencia:</p> <p>El monitoreo de los alrededores a invernaderos, módulos, nave de empaque (almacenes, talleres), se realizará semanalmente por Personal de Calidad e Inocuidad. Y quincenalmente al cerco perimetral por Personal de Mantenimiento.</p>
	05	<p>Registro:</p> <p>La información generada de la revisión se plasma en el FO-INO-024 y FO-MAN-005</p>



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

DIAGRAMA DE FLUJO

Dirección: Técnica	Fecha de elaboración: Febrero, 2010
Departamento: Calidad e inocuidad	Hoja: 3/3
Procedimiento: Mantenimiento de los Alrededores de las Áreas de Invernadero y Empaque.	
Inspector de Calidad e Inocuidad	



DOCUMENTO CONTROLADO

Formuló Tec. Emmanuel Báez Mtz. COORDINADOR DE CALIDAD E INOCUIDAD INVERNADEROS	Revisó Tec. Jaime A. Almazán Izaguirre GERENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD	Autorizó Ing. Ismael Padrón Segura DIRECTOR TÉCNICO
--	--	--