



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

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:

Limpieza, Lavado y Desinfección de Cámaras Frías y Cámaras de Pre Enfriado.

CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:

PR-MAN-263

REVISIÓN:

5

FECHA DE REVISIÓN:

Julio -2015

HOJA:

1/4

OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:

Asegurar la limpieza del área, para prevenir y evitar alguna posible contaminación al producto durante el proceso.

ÁREAS DE APLICACIÓN:

Departamentos que intervienen en el procedimiento de Limpieza, Lavado y Desinfección de Cámaras Frías y Cámaras de Pre Enfriado:

- ⇒ Mantenimiento
- ⇒ Empaque

**DOCUMENTO
CONTROLADO**



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

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Mayo, 2010
Departamento: Mantenimiento		Hoja: 2/4
Procedimiento: Limpieza, Lavado y Desinfección de Cámaras Frías y Cámaras de Pre Enfriado		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Operarios de Servicios Generales	01	<p>Limpieza de Cámaras Frías:</p> <p>1.- Con una franela y solución de detergente biodegradable se deben limpiar las superficies de los estantes en donde se colocan las muestras de producto, con una franela y agua limpia se retiran los residuos de suciedad, y al final se rocía desinfectante para sanitizar. La franela se debe enjuagar cuantas veces sea necesario.</p> <p>2.- Se limpia el piso con ayuda de un moop y se recoge la basura, estas actividades se realizan todos los días</p>
Oficial y Operarios de Servicios Generales	02	<p>Lavado y Desinfección de Cámaras Frías:</p> <p>1.- Para realizar esta actividad debemos contar con un programa de actividades que nos indica la frecuencia de lavado, también se debe considerar el equipo de protección de seguridad para el personal como es: Guante de nitrilo, cubre bocas, lente claro y bota de hule</p> <p>2.- Se verifica que no haya producto (tomate) dentro del área u otro objeto que impida realizar la actividad, para esto se debe de contar con una aspersora y solución a base de sales cuaternarias de amonio.</p> <p>3.- Con la pistola de aspersión se empieza a rociar la parte del techo, y con escoba tipo cepillo y detergente biodegradable en polvo, se tallan las paredes y pisos del área, se enjuaga y al mismo tiempo se desinfectan las paredes de arriba hacia abajo y de izquierda a derecha o viceversa, también se hace lo mismo en el piso sin dejar área desinfectada, después de terminar con el rocío de la pistola, se apaga la aspersora para evitar el desperdicio de la solución, y poder desconectar la manguera y pistola de aspersión, con jaladores se empuja el agua hacia la parte exterior del área hasta quedar totalmente seco el piso, se indica al jefe del área o personal de mantenimiento eléctrico, para que encienda los ventiladores y ayude con el secado rápido de esta, para dar por terminada esa actividad.</p> <p>4.- Por lo menos una vez al mes se debe realizar la limpieza y desinfección del área, durante el periodo no productivo.</p> <p>5.- Al terminar con las actividades se debe recoger el material y equipo limpiarlo o lavarlo y posteriormente colocarlo en su lugar de asignación.</p>

DOCUMENTO CONTROLADO



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

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Mayo, 2010
Departamento: Mantenimiento		Hoja: 3/4
Procedimiento: Limpieza, Lavado y Desinfección de Cámaras Frías y Cámaras de Pre Enfriado		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Oficial y Operarios de Servicios Generales	03	<p>Lavado y Desinfección de Cámaras de Pre Enfriado # 4 y 5:</p> <p>1.- Para realizar esta actividad se debe considerar que dicha área se encuentre vacía, y de preferencia en cada fin de semana, para no intervenir con las actividades a realizar de las diferentes áreas, se empieza con el desarmado de las protecciones de los condensadores, con una bomba aspersora se aplica directamente hacia la parte interior de estos, hasta quedar totalmente limpios, después con una escoba tipo cepillo se tallan las partes exteriores de los condensadores, para evitar que se concentre cualquier partícula de sarro y así evitar alguna contaminación en el producto.</p> <p>2.- Después del lavado de los condensadores se procede con el lavado y desinfección del área, se aplica el proceso del punto # 3 de la operación # 2, al término de este, se colocan nuevamente las protecciones, para evitar un posible accidente.</p> <p>3.- Por lo menos una vez al mes se debe realizar la limpieza y desinfección del área, durante el periodo no productivo.</p> <p>4.- Al término de estas actividades se debe colocar el material y equipo, limpiarlo o lavarlo y posteriormente colocarlo en su lugar asignado.</p>
Supervisor de Servicios Generales	04	<p>1.- Revisa que las actividades se hayan ejecutado conforme a la programación.</p> <p>Referencias: Tabla de diluciones.</p>

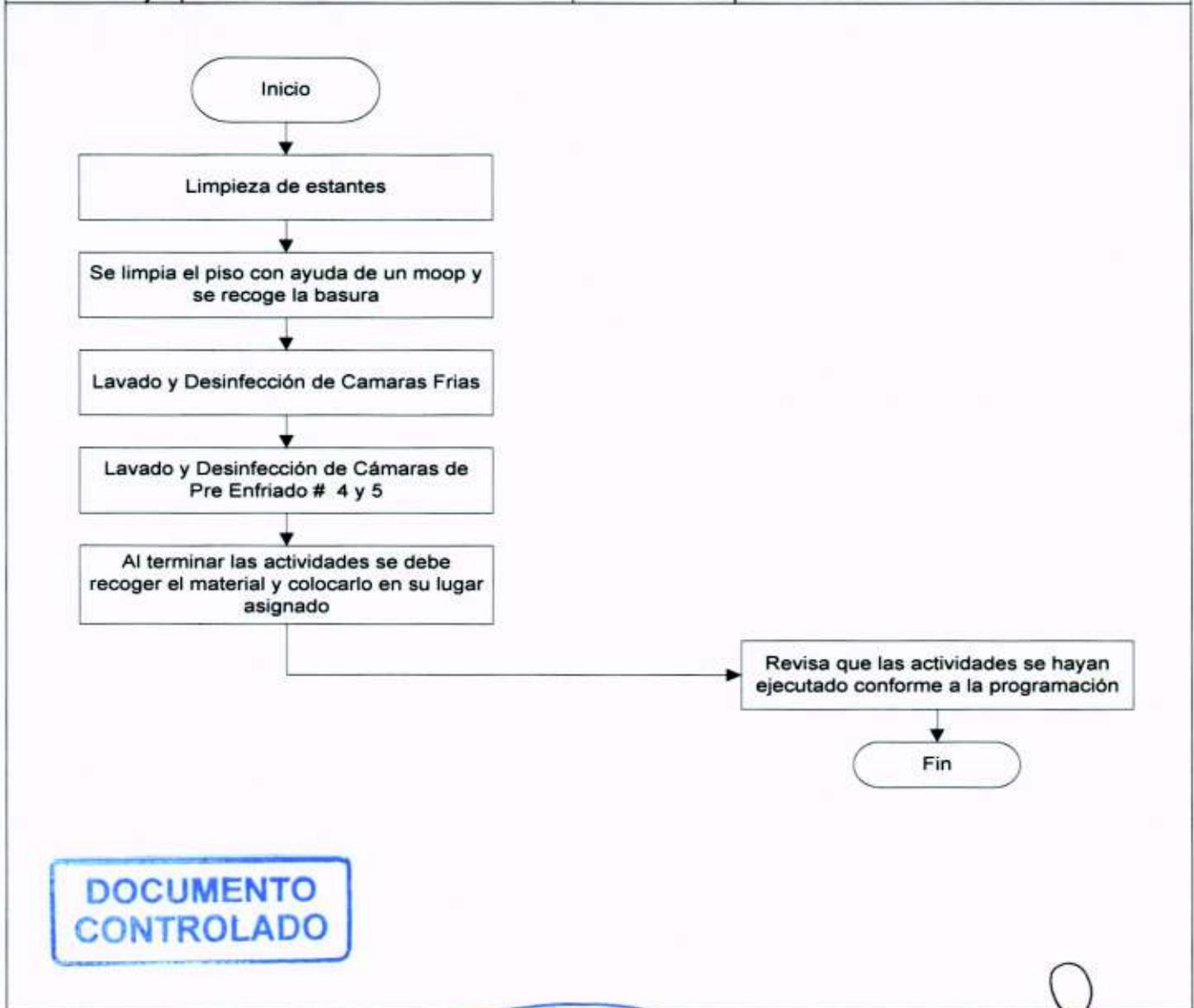
DOCUMENTO CONTROLADO



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

DIAGRAMA DE FLUJO

Dirección: Técnica	Fecha de elaboración: Mayo, 2010
Departamento: Mantenimiento	Hoja: 4/4
Procedimiento: Limpieza, Lavado y Desinfección de Cámaras Frías y Cámaras de Pre Enfriado	
Oficial y Operarios de Servicios Generales	Supervisor de Servicios Generales



DOCUMENTO CONTROLADO

Formuló Sergio Sánchez Sergio Luís Sanchez Garcia SUPERVISOR DE SERVICIOS GENERALES	Revisó Ing. Rodolfo Segura Díaz GERENTE DE MANTENIMIENTO	Autorizó Ing. Ismael Padrón Segura DIRECTOR TÉCNICO
--	--	---