



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

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:

Limpieza y Desinfección del Vado Sanitario

CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:

PR-INO-119

REVISIÓN:

2

FECHA DE REVISIÓN:

Marzo -2015

HOJA:

1/3

OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:

Llevar un programa de lavado y desinfección del vado sanitario, para prevenir y evitar una contaminación cruzada por los vehículos que ingresan al centro / logística interna.

ÁREAS DE APLICACIÓN:

Departamentos que intervienen en el procedimiento de Limpieza y Desinfección del Vado Sanitario:



⇒ Calidad e Inocuidad



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

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Marzo, 2013
Departamento: Calidad e Inocuidad		Hoja: 2/3
Procedimiento: Limpieza y Desinfección de Vado Sanitario		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Inspector de Calidad e Inocuidad	01	Vado 1 y 2: Se debe retirar toda el agua del vado, para esto se debe abrir la válvula que se encuentra a un costado del vado (registro). En el caso del vado general además de abrir la válvula se debe conectar la bomba para que comience a sacar el agua del registro.
	02	Con una escoba se comienza a tallar el piso del vado y se arrastra el agua hacia la coladera. Enjuague con agua limpia hasta eliminar toda la suciedad.
	03	Ya limpio el piso se cierra la válvula (en el registro) y se abre la llave de la toma de agua para comenzar a llenarlo, hasta alcanzar el nivel marcado.
	04	Cuando el agua alcance el nivel requerido se le agrega el desinfectante, esto de acuerdo al PR-INO-122. Una vez que se le agregó el desinfectante al agua se debe agitar para que se mezcle correctamente.
	05	Se debe revisar la concentración, si no es la correcta ajustar (ya sea agregar agua o agregar desinfectante), revisar durante el día que no se pierda la concentración.
	06	La limpieza de los vados se debe realizar todos los días al inicio del turno.
	07	Esta actividad se debe registrar en el FO-INO-005.

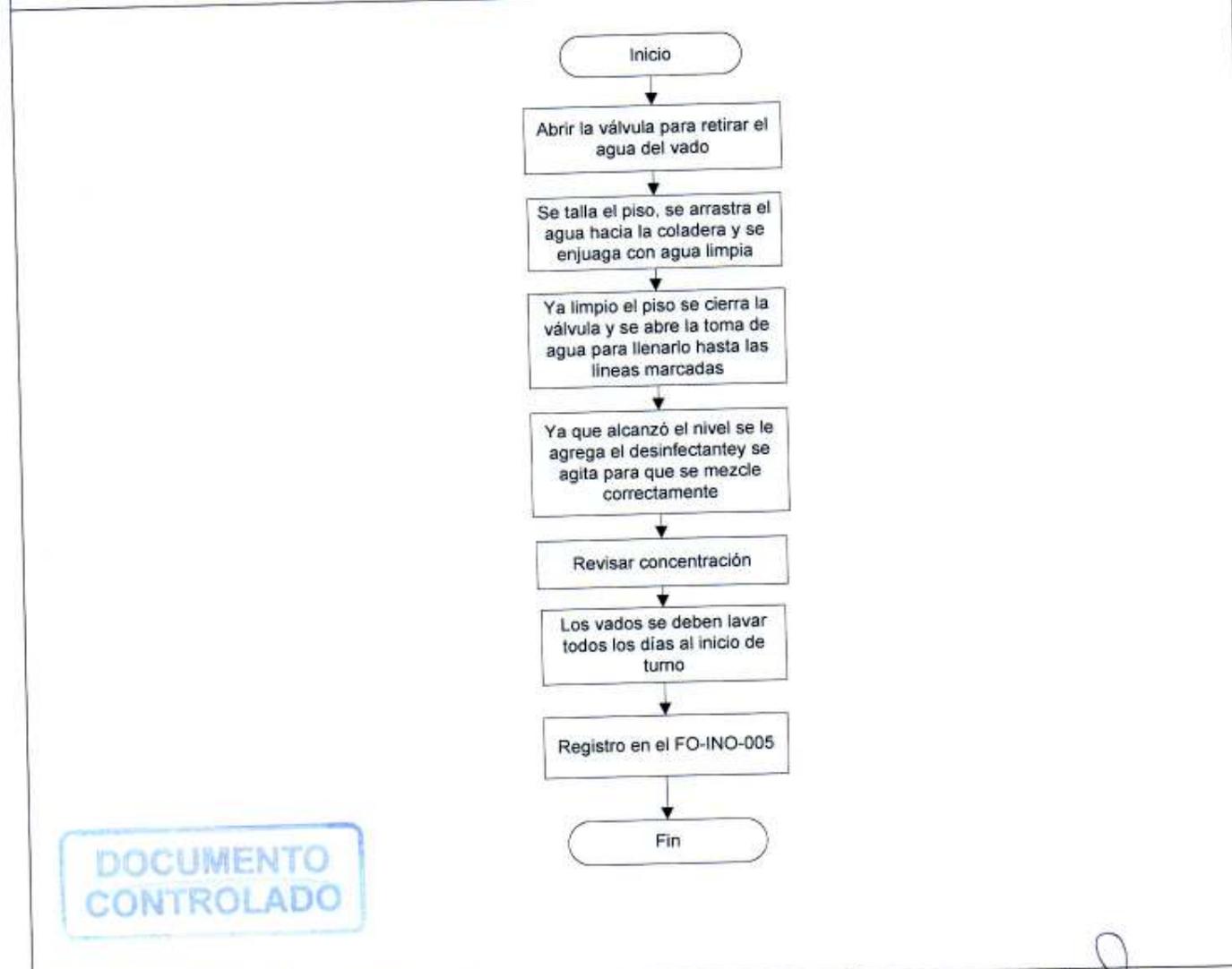
DOCUMENTO CONTROLADO



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

DIAGRAMA DE FLUJO

Dirección: Técnica	Fecha de elaboración: Marzo, 2013
Departamento: Calidad e Inocuidad	Hoja: 3/3
Procedimiento: Limpieza y Desinfección del Vado Sanitario	
Inspector de Calidad e Inocuidad	



DOCUMENTO CONTROLADO

Formuló
Emmanuel Baez Mte.
Tec. Emmanuel Baez Martinez
COORDINADOR CALIDAD E INOCUIDAD INVERNADEROS

Revisó
Jaime A. Almazán Izaguirre
Tec. Jaime A. Almazán Izaguirre
GERENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

Autorizó
Ismael Padrón Segura
Ing. Ismael Padrón Segura
DIRECTOR TÉCNICO