



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

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:

Limpieza y Desinfección de Sanitarios en Empaque

CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:

PR-MAN-247

REVISIÓN:

6

FECHA DE REVISIÓN:

Abril -2016

HOJA:

1/4

OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:

Prevenir y evitar la transmisión de enfermedades así como eliminar los malos olores

ÁREAS DE APLICACIÓN:

Departamentos que intervienen en el procedimiento de Limpieza y Desinfección de Sanitarios en Empaque:

➡ Mantenimiento

DOCUMENTO
CONTROLADO



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

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Marzo, 2010
Departamento: Mantenimiento		Hoja: 2/4
Procedimiento: Limpieza y Desinfección de Sanitarios en Empaque		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Supervisor y Oficial de Servicios Generales	01	<p>1.- Se deberá realizar el aseo diario y limpieza en los baños de empaque, tomando como prioridad la limpieza y desinfección de las áreas que utiliza el personal que trabaja dentro, como son: lavamanos y sanitarios, por lo cual el personal de intendencia debe de cumplir con estas actividades de acuerdo a la programación.</p> <p>2.- Para comenzar las actividades de limpieza se debe utilizar el material adecuado y de acuerdo al formato de código de colores establecido el AV-SGC-007.</p> <p>3.- Para realizar esta actividad en los sanitarios, es necesario el siguiente material siempre y cuando este marcado o identificado de color rojo, como son: Escoba, trapeador, jalador, cubeta, bolsas limpias, cepillo redondo, sarricida, detergente en polvo y cloro. También se debe considerar el equipo de protección del personal como es: Lente claro, guantes (previamente identificados), y cubre bocas.</p>
Operarios de Servicios Generales	02	<p>Lavado y Desinfección de Sanitarios:</p> <p>1.- Se aplica un poco de 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, se aplica una solución de cloro a una cubeta con agua y se vierte a los sanitarios para su desinfección, se deja reposar por 5 minutos y 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 y se baja la palanca para enjuagar.</p>
Operarios de Servicios Generales	03	<p>Limpieza de Lavabos:</p> <p>1.- Se aplica una solución de cloro con un atomizador directamente en los lavabos, después se agrega detergente, se talla con una fibra y se enjuaga con agua limpia.</p> <p>2.- Se debe barrer toda el área de sanitarios y al final recoger la basura y depositarla en una bolsa para basura.</p> <p>3.- Se retira la basura de cada uno de los botes de los sanitarios, se amarran las bolsas y se coloca una bolsa nueva a cada bote.</p>

DOCUMENTO CONTROLADO



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

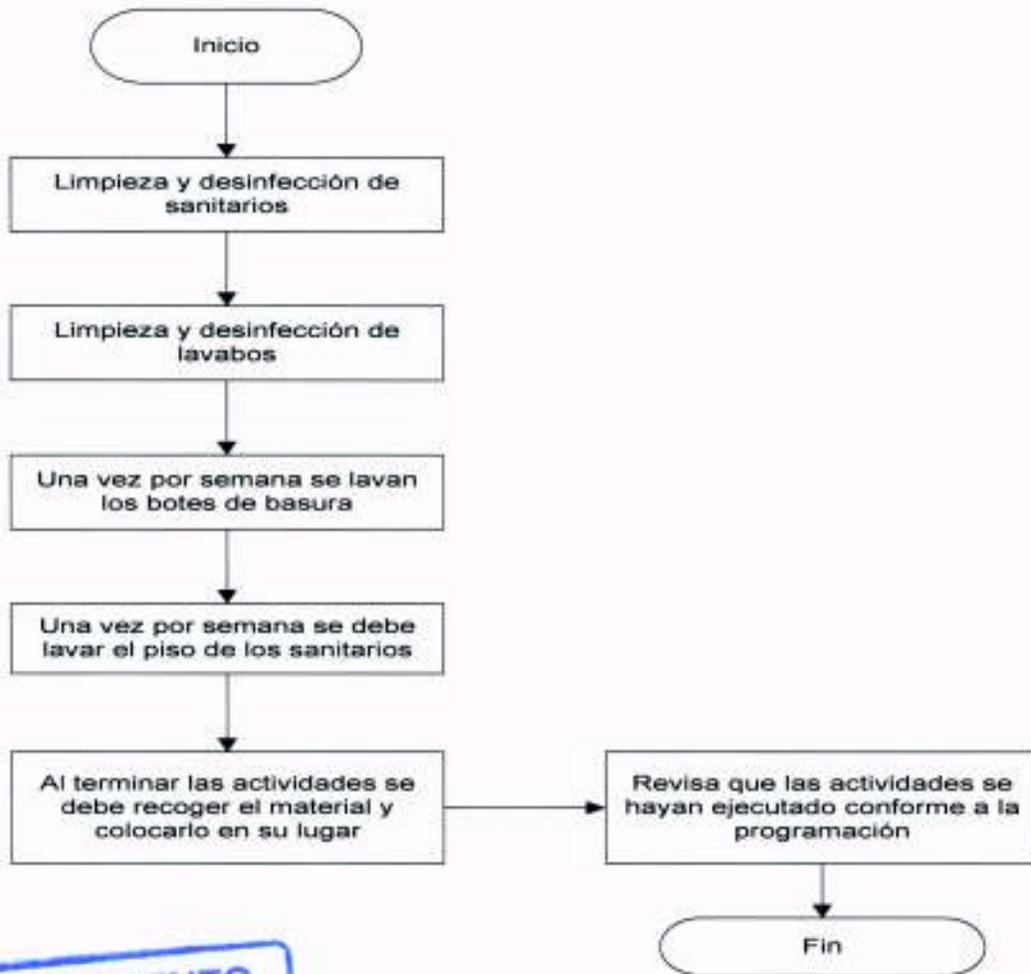
DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Marzo, 2010
Departamento: Mantenimiento		Hoja: 3/4
Procedimiento: Limpieza y Desinfección de Sanitarios en Empaque		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Supervisor de Servicios Generales	04	4.- Con una franela húmeda se limpia las puertas de todos los sanitarios utilizando agua y cloro, y se utiliza otra franela seca para retirar la humedad
		5.- Se rocían los vidrios con limpiador para vidrios y se pasa un pedazo de papel desechable para limpiarlos.
		6.- Ya al final y una vez que todo está limpio se trapea el piso con cloro y al terminar se rocía aromatizante en toda el área.
		7.- Una vez por semana se deben lavar los botes de basura, se tallan con detergente y fibra, se enjuagan con agua limpia y se dejan secar, esta actividad se realiza en las lavanetas de los baños.
		8.- Una vez por semana se debe lavar el piso, para esto se talla con jabón y escoba, una vez tallado se trapea el área con cloro.
		9.- Al terminar las actividades se debe recoger el material y el equipo, limpiarlo o lavarlo y posteriormente colocarlo en su lugar asignado.
		1.- Revisa que las actividades se hayan ejecutado conforme a la programación
		Referencias: Tabla de diluciones.

DOCUMENTO
CONTROLADO

DIAGRAMA DE FLUJO

Dirección: Técnica	Fecha de elaboración: Marzo, 2010
Departamento: Mantenimiento	Hoja: 4/4
Procedimiento: Limpieza y Desinfección de Sanitarios en Empaque	
Operario de Servicios Generales	Supervisor de Servicios Generales



DOCUMENTO CONTROLADO

<p>Formuló</p> <p><i>Sergio Sanchez</i> Sergio Luis Sanchez Garcia SUPERVISOR DE SERVICIOS GENERALES</p>	<p>Revisó</p> <p><i>Ismael Padrón Segura</i> Ing. Ismael Padrón Segura DIRECTOR TÉCNICO</p>	<p>Autorizó</p> <p><i>Ismael Padrón Segura</i> Ing. Ismael Padrón Segura DIRECTOR TÉCNICO</p>
---	--	--