



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

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:

Lavado y Desinfección de Canal de Rejillas

CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:

PR-MAN-243

REVISIÓN:

7

FECHA DE REVISIÓN:

Marzo -2016

HOJA:

1/3

OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:

Asegurar la limpieza y desinfección de las rejillas, para prevenir alguna posible contaminación en el área de empaque

ÁREAS DE APLICACIÓN:

Departamentos que intervienen en el procedimiento de Lavado y Desinfección de Canal de Rejillas:

➔ 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: 2/3 |
| Procedimiento: Lavado y Desinfección de Canal de Rejillas | | |
| Responsable | Operación Núm. | Descripción del procedimiento |
| Supervisor y Oficial de Servicios Generales | 01 | 1.- Se prepara una solución desinfectante a base de sales cuaternarias de amonio, para realizar el lavado de esta área se debe hacer con una aspersora a presión, en esta actividad debemos tomar en cuenta que se realizara de preferencia, antes de la entrada de personal de empaque, también se debe de tomar en cuenta el equipo de seguridad del personal, como es: Cobre bocas, Bota de Hule, Guante desechable y Lente claro o goggles. |
| Oficial y Operarios de Servicios Generales | 02 | <p>1.- Se adapta la manguera a la aspersora y se extiende hacia el área, se coloca pistola de aspersión para iniciar el lavado.</p> <p>2.- Se retira la rejilla para colocar la pistola y disparar agua a presión, para empujar la basura que hubiese dentro del canal de rejillas, y así sucesivamente se hará lo mismo en cada una de ellas hasta llegar a la otra orilla, para así terminar con el lavado.</p> <p>3.- Se apaga la aspersora para evitar el desperdicio de la solución, y poder desconectar la manguera y pistola de aspersión, se retira lodo y basura que se haya acumulado en el registro que se ubica al final de las rejillas, mientras que con un jalador se retira el agua que haya quedado en el piso.</p> <p>4.- Una vez por semana se debe realizar el lavado y desinfección, mientras que a las protecciones de las rejillas, se les dará limpieza diariamente para quitar los residuos del producto que se le hayan introducido, con un gancho se quitaran las rejillas manualmente, esta se voltea y se golpea contra el piso para safar los residuos que tenga introducidos, después se coloca en su posición original, se retiran los restos de basura con escoba y recogedor, al final de esta se desinfecta con bomba manual de aspersión y solución desinfectante de cuaternario de amonio.</p> <p>5.- Al terminar esta actividad se debe recoger el material y equipo para limpiarlo y posteriormente colocarlo en su lugar.</p> |
| Supervisor de Servicios Generales | 03 | <p>1.- Verifica que la actividad se haya ejecutado conforme a la programación.</p> <p>2.- Por lo menos una vez al mes se debe realizar la limpieza y desinfección del área, durante el periodo no productivo.</p> <p>Referencias: Tabla de diluciones.</p> |

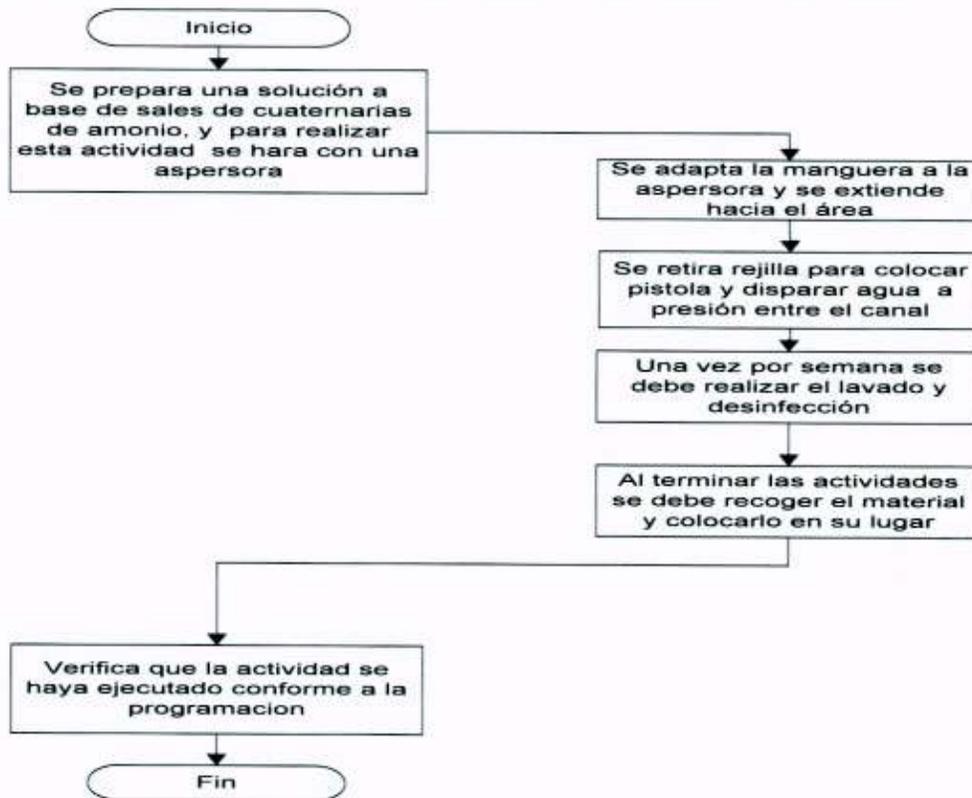
DOCUMENTO CONTROLADO



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

DIAGRAMA DE FLUJO

| | |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Dirección: Técnica | Fecha de elaboración: Marzo, 2010 |
| Departamento: Mantenimiento | Hoja: 3/3 |
| Procedimiento: Lavado y Desinfección de Canal de Rejillas | |
| Supervisor de Servicios Generales | Oficial y Operarios de Servicios Generales |



DOCUMENTO CONTROLADO

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