



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

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:

Limpieza de la Máquina Sorma

CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:

PR-MAN-244

REVISIÓN:

6

FECHA DE REVISIÓN:

Marzo -2016

HOJA:

1/4

OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:

Asegurar la limpieza y desinfección del equipo, para prevenir y evitar alguna posible contaminación al producto durante el proceso de empaque

ÁREAS DE APLICACIÓN:

Departamentos que intervienen en el procedimiento de Limpieza de la Máquina Sorma:

- ☞ Mantenimiento





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 de la Máquina Sorma		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Supervisor y Oficial de Servicios Generales	01	<p>1.- Para realizar esta actividad, se coordina con la Jefatura y/u Oficial Mecánico Industrial de Maquinaria y Equipo, y se debe de asegurar que el equipo este desactivado, en el caso de que lo requiera la actividad se puede activar.</p> <p>2.- Antes de iniciar con la limpieza, debemos considerar el equipo de protección de seguridad para el personal como es: Goggles, o lente claro y guante desechable, se empieza sopleteando todo el equipo con una manguera que contiene el mismo equipo, para retirar el polvo que se encuentre en áreas muy internas.</p>
Oficial y Operarios de Servicios Generales	02	<p>Limpieza de Bandas, Rodillos y Micas de Lámparas</p> <p>1.- Para realizar la actividad de la banda, se prepara y se aplica una solución de desengrasante, se talla con una fibra verde para desincrustar la mugre o tomatina que se encuentra sobre ésta, con franela y papel se limpia para eliminar el resto de la suciedad, y con una franela y solución desinfectante a base de sales cuaternarias de amonio, se desinfectara toda esta área.</p> <p>2.- Para la limpieza de rodillos, se prepara y se aplica una solución de desengrasante, se talla con una fibra verde y cepillo para desincrustar la mugre o tomatina que se encuentra sobre ésta área, después de haber tallado se enciende el equipo para enjuagar con agua limpia y se deja activado para dejar escurrir, y con franela y solución desinfectante a base de sales cuaternarias de amonio, se desinfecta esta área y se deja apagado el equipo.</p> <p>3.- Para la limpieza de micas de lámparas, ocasionalmente se prepara y se aplica una solución de desengrasante, se debe tallar con una fibra verde, y se limpia y desinfecta con franela y solución desinfectante a base de sales cuaternarias de amonio.</p>
	03	<p>Limpieza y Desinfección de Sección de Empaquetadoras # 1 y 2:</p> <p>1.- Para realizar esta actividad se debe asegurar de cerrar la válvula de alimentación de aire para las empaquetadoras y se deben de desconectar para evitar algún accidente al introducir las manos hacia ésta, se retiran ambos brazos empacadores, para limpiar y desinfectar las bandas, cazoletas, canales de salida del producto y micas.</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 de la Máquina Sorma		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Oficial y Operarios de Servicios Generales	04	<p>2.- Se limpian las balanzas tanto por la parte superior, como la parte frontal y trasera de estas piezas, se retiran las cubiertas acrílicas para poder limpiar las cazoletas de llenado, estas se tallan con fibra verde y la solución desengrasante, después se desinfectan con franela y solución a base de sales cuaternarias de amonio.</p> <p>Limpieza y Desinfección de Pisos:</p> <p>1.- Se retira la basura que hay en el piso con ayuda de un mop, se prepara una solución de cloro y una persona hará la aplicación manualmente y con una cubeta, ésta la dispersará en el área que se indica, mientras que otras personas harán el secado con ayuda de un trapeador, cada una.</p>
	05	<p>Limpieza y Desinfección de Mesas:</p> <p>1.- Se aplica una solución de desengrasante y se talla con una fibra, para quitar cualquier tipo de suciedad que hubiese en el área, mientras que con la solución desinfectante a base de sales cuaternarias de amonio, se hace la desinfección con una franela, para así evitar cualquier contaminación en el producto.</p> <p>2.- Estas actividades se realizarán diario principalmente las de operación # 2, y semanalmente se le dará una limpieza profunda cuando la máquina este en operación constantemente, y al término de ellas, se debe recoger el material y equipo limpiarlo y/o lavarlo, para posteriormente llevarlo a su lugar asignado, se llevará a cabo su limpieza mensualmente cuando esta no se utilice por un largo periodo o temporada baja</p>
Supervisor de Servicios Generales	06	<p>1.- Verifica que las actividades se hayan ejecutado conforme a la programación.</p> <p>Referencias: Tabla de diluciones.</p> <p>Nota: Se debe asegurar que los botes estén identificados de acuerdo a su contenido.</p>

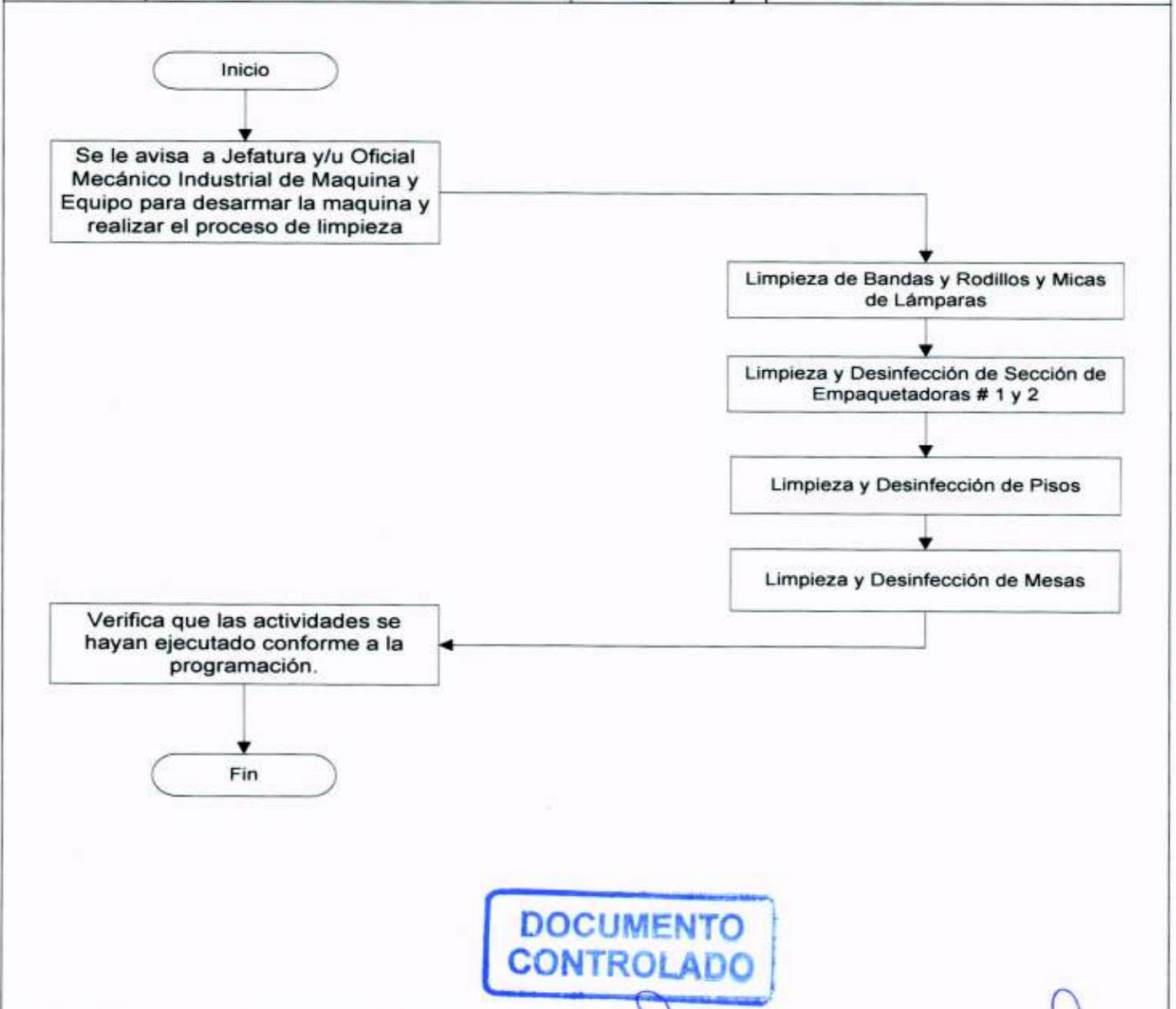
DOCUMENTO CONTROLADO



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: 4/4
Procedimiento: Limpieza de la Máquina Sorma	
Supervisor de Servicios Generales	Oficial y Operarios de Servicios Generales



DOCUMENTO CONTROLADO

Formuló Sergio Luis Sanchez Garcia SUPERVISOR SERVICIOS GENERALES	Revisó Ing. Ismael Padrón Segura DIRECTOR TÉCNICO	Autorizó Ing. Ismael Padrón Segura DIRECTOR TÉCNICO
---	---	---