



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

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:

Limpieza de Líneas de Empaque

CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:

PR-MAN- 245

REVISIÓN:

7

FECHA DE REVISIÓN:

Marzo -2016

HOJA:

1/5

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 Líneas de 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: 2/5
Procedimiento: Limpieza de Líneas de Empaque		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Oficial y Operarios de Servicios Generales	01	<p>Limpieza de Basura y Desinfección de Pisos:</p> <p>1.- Antes de iniciar cualquier actividad de limpieza, se debe considerar el equipo de protección del personal como es: Lente claro, guante desechable y cubre bocas, se empieza a retirar la basura orgánica que haya quedado en las mesas de las líneas, tales como: Cáliz o raquis del producto.</p> <p>2.- Se retira la basura que hay en el piso con la ayuda de un mop y un recogedor, para depositarla en una bolsa exclusiva para la basura, y se deposita en su contenedor asignado, se prepara una solución desinfectante de cloro, y se hace la aplicación de ésta con una persona manualmente y una cubeta, ésta la dispersará sobre el área correspondiente, ya después de aplicar la solución desinfectante, se debe trapear de derecha a izquierda o viceversa. Para ayuda del secado rápido del área, se deberá utilizar un jalador de neopreno y jalar la solución hacia los extremos, ya al final de la actividad, se enjuaga y se exprime un trapeador para eliminar el resto de la posible humedad que se haya quedado.</p>
Oficial y Operarios de Servicio Generales	02	<p>Limpieza y Desinfección de Mesas:</p> <p>1.- Para realizar esta actividad se prepara una solución de desengrasante, se talla con una fibra verde para despegar cualquier tipo de suciedad que hubiese en el área, y con papel se retira el resto del desengrasante, con una franela y solución desinfectante a base de sales cuaternarias de amonio, se hace la desinfección para evitar cualquier contaminación en el producto, esta actividad se realizara diariamente, para el tallado de las mesas con fibra y solución de desengrasante, se realizara esta actividad una vez por semana o más veces si la limpieza así lo requiere.</p>
	03	<p>Limpieza de Bandas Transportadora de Charolas:</p> <p>1.- Se prepara la solución de desengrasante, y se talla con una fibra verde para desincrustar la mugre que se encuentra en parte exterior de la banda, y con papel se limpia para eliminar toda la suciedad, con una franela y solución desinfectante a base de sales cuaternarias de amonio, se elimina el resto de la suciedad que haya quedado, para evitar cualquier tipo de contaminación en el producto.</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: 3/5
Procedimiento: Limpieza de Líneas de Empaque		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Oficial y Operarios de Servicios Generales	04	<p>2.- Para realizar la limpieza de la base de la banda se revisa que el motor este desactivado, se empuja la banda hacia un extremo de la base y se prepara una solución de desengrasante, se talla con una fibra verde para despegar cualquier tipo de suciedad que hubiese en el área, y con papel se retira los restos del desengrasante, con una franela y solución desinfectante a base de sales cuaternarias de amonio, se hace la desinfección para evitar cualquier contaminación en el producto, esta actividad se realizara diariamente, para el tallado de las bases con fibra y solución de desengrasante, se debe realizar una vez por semana o más veces si la limpieza así lo requiere.</p> <p>3.- Al término de esta actividad se debe regresar la banda a su lugar de origen.</p> <p>Limpieza y Desinfección de Bases de Estructuras y Lámparas.</p> <p>1.- Se prepara una solución de desengrasante y se talla con una fibra verde para desincrustar la mugre o tomatina que se encuentra en las paredes de la estructura, y con una franela y solución desinfectante a base de sales cuaternarias de amonio, se elimina el resto de la suciedad que haya quedado, para evitar cualquier contaminación hacia el producto.</p> <p>2.- Antes de iniciar con la desinfección de las mesas, una persona se subirá a ellas para realizar la actividad de limpieza de lámparas, se humedece una franela en solución desinfectante a base de sales cuaternarias de amonio, se debe asegurar de exprimir bien la franela, para evitar que haya escurrimientos hacia la electricidad, ésta se debe frotar sobre toda la base de la estructura y así sucesivamente se hará lo mismo en cada una de ellas.</p> <p>3.- Esta actividad se debe realizar quincenalmente y una vez al mes en temporada de no producción.</p> <p>4.- Al término de las actividades anteriores, se debe recoger el material y equipo de limpieza, para posteriormente limpiarlo, lavarlo y 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: Marzo, 2010
Departamento: Mantenimiento		Hoja: 4/5
Procedimiento: Limpieza de Líneas de Empaque		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Supervisor de Servicios Generales	05	<p>Limpieza de Motor de Rodillos y Banda Transportadora de Cajas:</p> <p>1.- Para la limpieza de motores se eliminan los residuos de tomate o cáliz que se les vaya acumulando, utilizando una brocha pequeña, estos residuos se deben depositar en los contenedores para merma</p> <p>2.- Para la limpieza de la banda transportadora se realiza igual que el punto # 1 de operación # 3, y se realizara en los descansos del personal de empaque, al término de éstas, se debe recoger el material y equipo de limpieza para limpiarlo o lavarlo y colocarlo en su lugar asignado.</p>
	06	<p>1.- Verifica que las actividades se hayan ejecutado conforme a la programación.</p> <p>2.- Por lo menos una vez al mes se debe de realizar la limpieza y desinfección del área, durante el periodo no productivo.</p> <p>Referencias: Tabla de diluciones.</p>

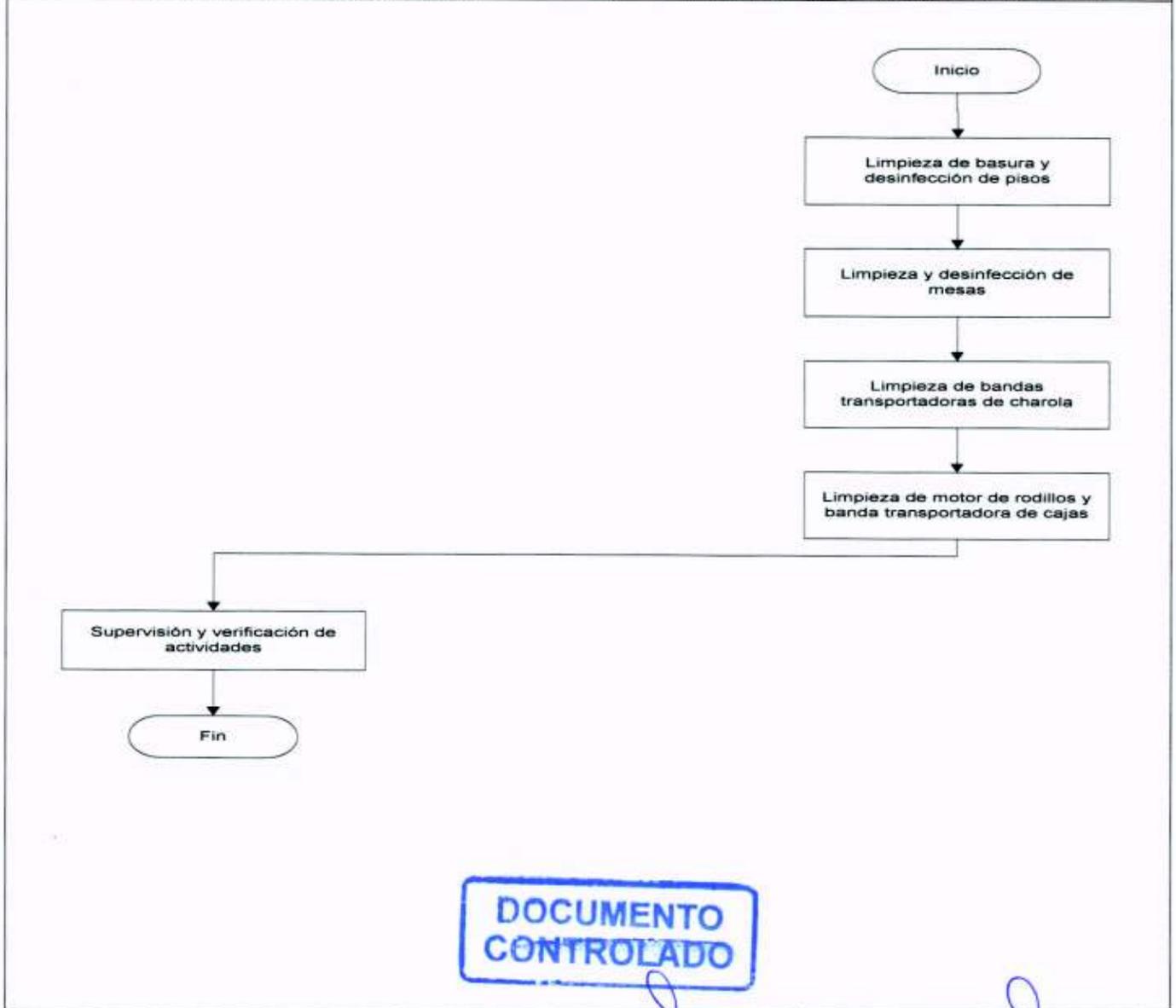
DOCUMENTO CONTROLADO



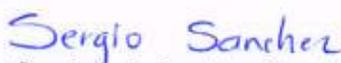
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

DIAGRAMA DE FLUJO

Dirección: Técnica	Fecha de elaboración: Marzo, 2010
Departamento: Mantenimiento	Hoja: 5/5
Procedimiento: Limpieza de Líneas de Empaque	
Supervisor de Servicios Generales	Oficial y Operarios de Servicios Generales



DOCUMENTO CONTROLADO

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