



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

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:

Lavado y Desinfección del Área de Producto Nacional

CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:

PR-MAN-241

REVISIÓN:

7

FECHA DE REVISIÓN:

Marzo -2017

HOJA:

1/4

OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:

Asegurar la limpieza de la malla, estructura y pisos del área de producto nacional para prevenir la acumulación de polvo y evitar alguna posible contaminación al producto

ÁREAS DE APLICACIÓN:

Departamentos que intervienen en el procedimiento de Lavado y Desinfección del Área de Producto Nacional:



➡ 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: Lavado y Desinfección del Área de Producto Nacional | | |
| Responsable | Operación Núm. | Descripción del procedimiento |
| Supervisor y Oficial de Servicios Generales | 01 | <p>1.- Esta actividad se debe realizar de acuerdo a la programación, se coordina con el responsable del área, en caso de que haya producto en exceso, se debe reprogramar el día en que se puede lavar, si hay poco producto se retira del área, para proceder con la actividad, ésta se debe realizar semanalmente.</p> <p>2.- Antes de iniciar con el lavado, se coordina con el Departamento de EHS (Ecología, Higiene y Seguridad), para desactivar los sensores de humo y evitar que se humedezca y una posible activación de estos, al término de la actividad, se debe avisar nuevamente para su restablecimiento.</p> |
| Oficial y Operarios de Servicios Generales | 02 | <p>1.- Se deben cubrir todas las conexiones y partes eléctricas, así como lámparas que están ubicadas en el área con plástico, para evitar que se mojen y prevenir algún accidente, para esto se debe contar con el equipo de seguridad, como es cubre bocas, guante desechable, lente claro o goggles, bota de hule y casco, así como verificar que la herramienta se encuentre en buen estado para su manipulación.</p> <p>2.- Con una aspersora y solución desinfectante a base de sales cuaternarias de amonio, se debe rociar con agua la malla de arriba hacia abajo hasta que quede totalmente limpia, esta operación se debe de hacer desde la parte alta del área.</p> <p>3.- Una vez que se lavó la malla a presión, se retira el agua con jaladores, hacia la puerta poniente del área.</p> <p>4.- También las paredes y pisos se lavan a presión, posteriormente se retira el agua hacia el exterior, hasta que quede completamente limpio y se apaga la aspersora.</p> <p>5.- Se debe dejar secar aproximadamente unos 20 minutos, para poder retirar el plástico que se colocó en las lámparas y contactos, estos se deben depositar en una bolsa para la basura, si se retiró producto se tiene que regresar a esa área.</p> <p>6.- Al terminar las actividades se debe recoger el material y el equipo, limpiarlo o lavarlo y posteriormente colocarlo en su lugar asignado.</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: Lavado y Desinfección del Área de Producto Nacional | | |
| Responsable | Operación Núm. | Descripción del procedimiento |
| 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> |

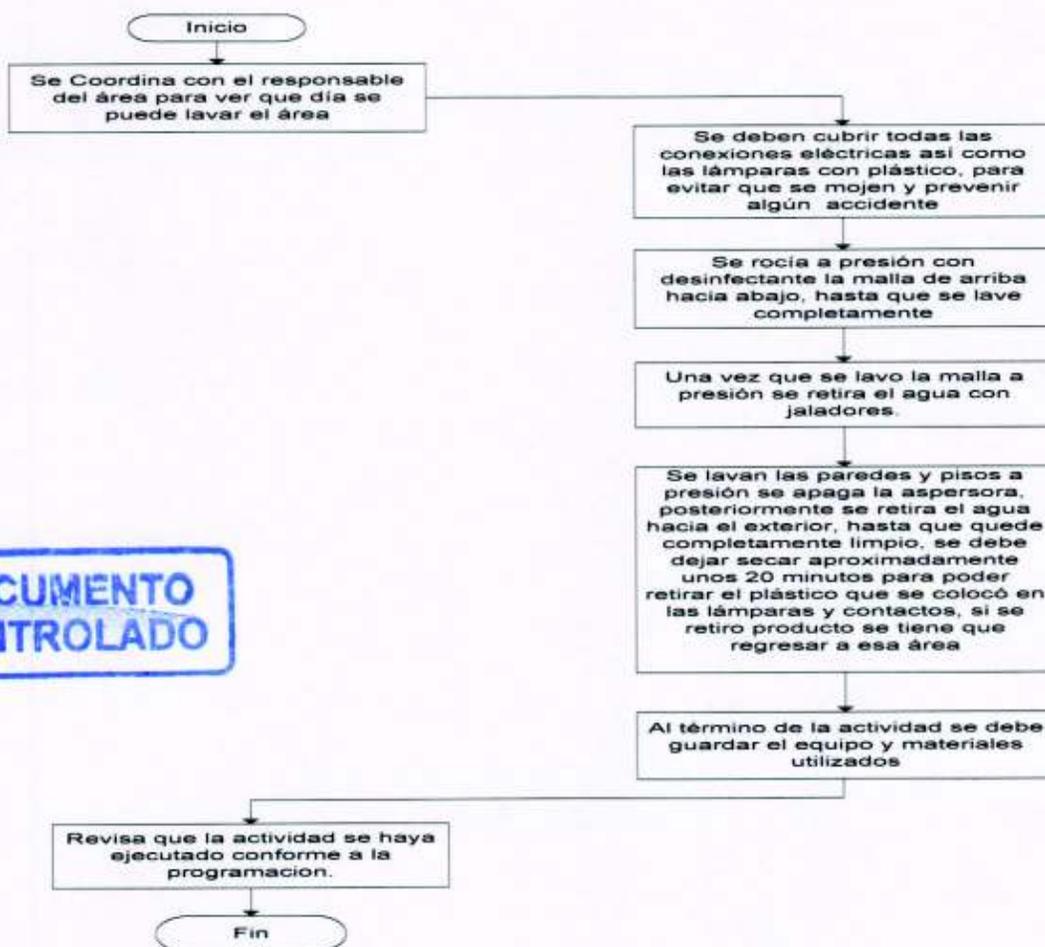
DOCUMENTO CONTROLADO



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: 4/4 |
| Procedimiento: Lavado y Desinfección del Área de Producto Nacional | |
| Supervisor de Servicios Generales | Oficial y Operarios de Servicios Generales |



DOCUMENTO CONTROLADO

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