



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

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:

Control y Revisión de Tijeras o Cuchillos Dentro del Área de Trabajo.

CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:

PR-OPE-162

REVISIÓN:

6

FECHA DE REVISIÓN:

Mayo -2015

HOJA:

1/4

OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:

Establecer un método para el control de las tijeras o cuchillos y asegurar que el producto no ha sido contaminado con residuos o partículas de metal.

ÁREAS DE APLICACIÓN:

Departamentos que intervienen en el procedimiento de Control y Revisión de Tijeras o Cuchillos Dentro del Área de Trabajo:

- ⇒ Operaciones
- ⇒ Empaque
- ⇒ Calidad e Inocuidad
- ⇒ Operario

**DOCUMENTO
CONTROLADO**



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

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Cultivo		Fecha de elaboración: Marzo, 2010
Departamento: Operaciones		Hoja: 2/4
Procedimiento: Control y Revisión de Tijeras o Cuchillos Dentro Del Área de Trabajo		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Supervisor	01	<p>Desinfección de tijeras y/o cuchillos: Todos los días antes de iniciar el turno el supervisor del área deberá desinfectar las tijeras de cada uno de los operarios que laboran en su área, con una solución desinfectante a base de cuaternarios de amonio, la cual será preparada por el personal de inocuidad.</p> <p>En caso de requerir cuchillos para la operación, también deben ser desinfectados</p>
Supervisor	02	<p>En el caso de invernaderos las tijeras / cuchillos se desinfectarán con el despachador que se encuentra en la esclusa y en empaque se cuenta con un despachador al inicio de cada una de las líneas. En ambos casos las tijeras / cuchillos se deben colocar frente al despachador y se rociarán de 2 a 3 veces, de manera que se desinfecte por ambos lados.</p>
	03	<p>El desinfectante se debe dejar secar solo, para asegurar su efectividad y evitar el óxido.</p>
	04	<p>En los dos casos al momento de la desinfección se debe inspeccionar la condición física de las tijeras / cuchillos, es decir que estén completos y no falten pedazos de metal, resortes, plástico o que tengan óxido.</p>
	05	<p>Si en alguna tijera / cuchillo se detecta incompleta la condición física, se debe de retirar y suplirse por otro en buen estado. La herramienta dañada se debe entregar a la Gerencia para su reposición.</p>
	06	<p>En el FO-OPE-001 de forma clara y legible se debe registrar la desinfección, la condición inicial de los utensilios, la hora, la cantidad y quién lo realizó y su llenado debe ser en la fecha y en el momento que se realiza la actividad. Para control es necesario registrar las tijeras dañadas en este mismo formato.</p>
	07	<p>Una vez desinfectados y revisados los utensilios, se le hace entrega a cada operario.</p>

DOCUMENTO CONTROLADO



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

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Cultivo		Fecha de elaboración: Marzo, 2010
Departamento: Operaciones		Hoja: 3/4
Procedimiento: Control y Revisión de Tijeras o Cuchillos Dentro del Área de Trabajo		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Operario	08	El operario al recibir las tijeras también deberá revisar la condición en la que se le está entregando, deberá hacer revisiones continuas durante la actividad, de esta manera si se llega a desprender alguna partícula de metal se dará cuenta de inmediato.
Operario / Supervisor	09	Cuando se llegue a romper una tijera o cuchillo este se debe entregar al supervisor junto con la partícula de metal, en caso de que no se llegue a encontrar dicha partícula, se deberá revisar y limpiar el área suscitada, avisar inmediatamente al personal involucrado y detener el proceso hasta liberar la revisión. Si no se encuentra la partícula se desechará todo el producto que se haya procesado en el momento del incidente según sea el caso y registrarlo en el apartado de observaciones del registro de control y revisión de tijeras FO-OPE-001.
Operario	10	Cuando el operario salga a sus descansos, al baño o a cubrir otra necesidad deberá dejar las tijeras dentro del área de trabajo: En el caso de invernaderos se dejarán en el contenedor que está ubicado en cada una de las esclusas. En el caso de empaque se dejarán sobre la mesa de trabajo.
	11	Por ningún motivo las tijeras o cuchillos deberán salir del área de trabajo, de ser así será de manera justificada y autorizada por el responsable del área y tendrán que ser desinfectadas nuevamente al momento de ingresar.
	12	Al término del turno o de la actividad el operario deberá entregar al supervisor las tijeras / cuchillo.
Supervisor	13	Recibe las tijeras / cuchillo y nuevamente debe revisar la condición física de estos, registrar en el formato FO-OPE-001 la condición física, hora y quien realizó.
	14	El registro debe llevarse todos los días por escrito, de forma clara y legible, y se deberá revisar y archivar por el responsable del área. Nota: En las áreas productivas no está permitido el uso de cutters.

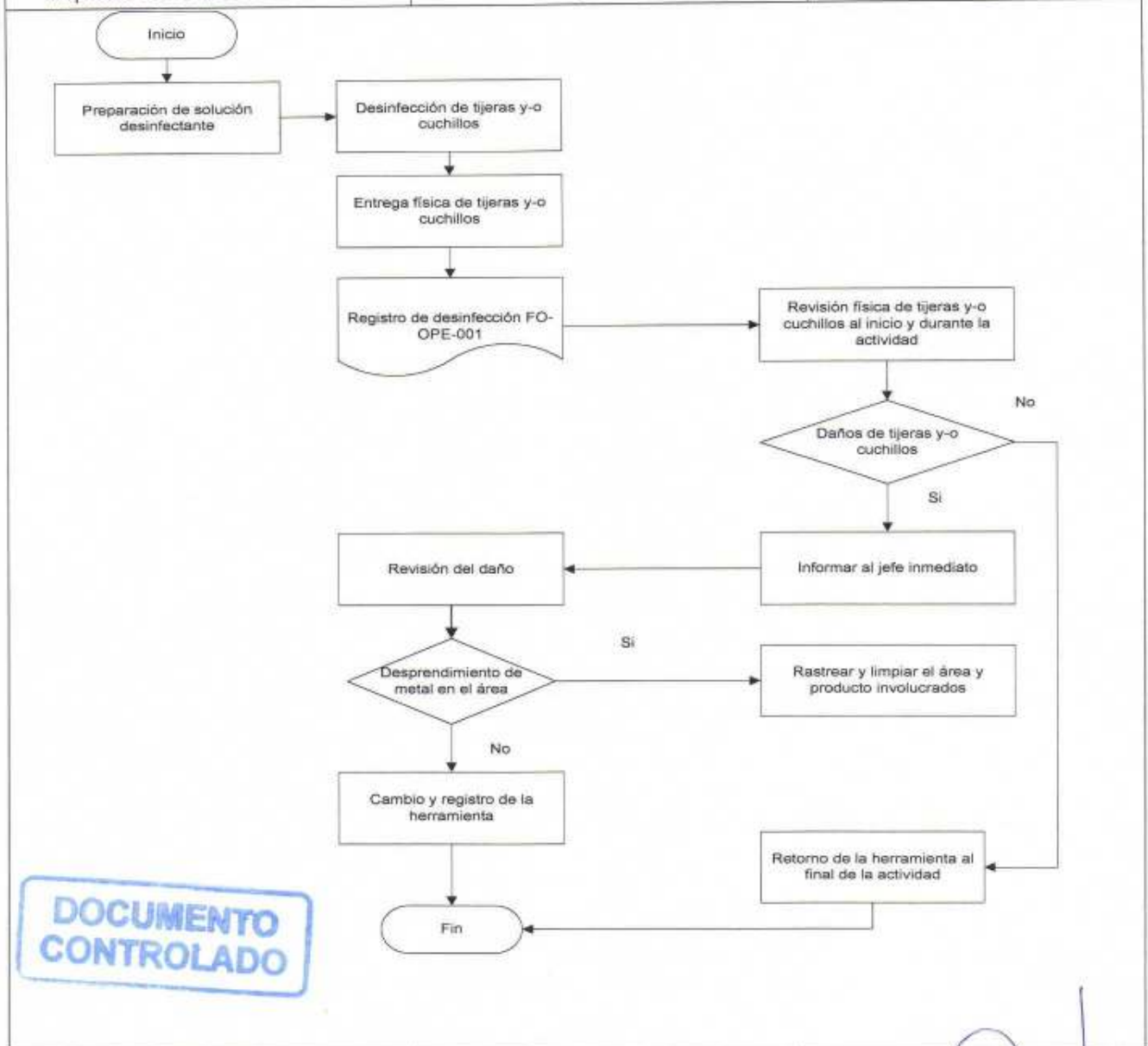
DOCUMENTO CONTROLADO



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

DIAGRAMA DE FLUJO

Dirección: Cultivo		Fecha de elaboración: Marzo, 2010
Departamento: Operaciones		Hoja: 4/4
Procedimiento: Control y Revisión de Tijeras o Cuchillos Dentro del Área de Trabajo		
Inspector de Calidad e Inocuidad	Supervisor	Operario



Formuló Jesus A. Teran Torres JEFE DE OPERACIONES	Revisó Jesus A. Teran Torres JEFE DE OPERACIONES	Autorizó Oscar Morales DIRECTOR DE CULTIVO
---	--	--