



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

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:

Limpieza de Áreas Comunes y Exteriores de Empaque

CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:

PR-MAN-262

REVISIÓN:

6

FECHA DE REVISIÓN:

Julio -2016

HOJA:

1/4

OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:

Prevenir y evitar la acumulación de basura y polvo, que pudiera generar la proliferación de plagas o un posible riesgo de contaminación hacia el producto.

ÁREAS DE APLICACIÓN:

Departamentos que intervienen en el procedimiento de Limpieza de Áreas Comunes y Exteriores de Empaque:

- ⇒ Mantenimiento
- ⇒ Empaque

DOCUMENTO
CONTROLADO

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

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Mayo, 2010
Departamento: Mantenimiento		Hoja: 2/4
Procedimiento: Limpieza de Áreas Comunes y Exteriores de Empaque		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Oficial y Operarios de Servicios Generales	01	<p>Limpieza de Lockers:</p> <p>1.- Con una franela limpia y solución desinfectante se retira el polvo de los lockers, se debe limpiar el frente y la parte superior de cada uno de los lockers. La franela se debe enjuagar las veces que se requiera.</p> <p>Todos los días se limpian los lockers y se limpia el piso y una vez por semana se debe lavar el piso de acuerdo al procedimiento de lavado de pisos.</p>
Operarios	02	En el área de regaderas se limpia el piso todos los días y se lava una vez por semana.
Operarios	03	<p>Limpieza de Estaciones de Lavado:</p> <p>1.- Con una fibra y detergente se tallan las lavanetas, se enjuagan para eliminar los residuos de jabón y suciedad, ya una vez enjuagadas con un atomizador se rocía desinfectante para sanitizarlas.</p>
Operario	04	<p>Vialidad Frente a Logística Interna</p> <p>1.- Se barre con un cepillo de cerda, se recoge la tierra y se recolecta en una carretilla, se lleva a descargar a un costado de logística interna, esta actividad se realizará diariamente.</p>
Operario	05	<p>Canaletas:</p> <p>1.- Se abre llave de toma de agua para que corra entre las canaletas y con una escoba se talla, se recoge la basura, se enjuaga y el agua sobrante se va hacia el canal de desagüe, se debe realizar diario esta actividad.</p>
Operario	06	<p>Limpieza de Basculas del Área de Flejado:</p> <p>1.- Se barre con una escoba de izquierda a derecha toda la superficie de la báscula, se limpia con una brocha, se jala el polvo o basura que se genera por debajo de ésta, se arrastra hacia las esquinas para poder retirarla, se recoge la basura y al final se procede con el trapeado, ésta actividad se realiza diariamente.</p>

DOCUMENTO CONTROLADO

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

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

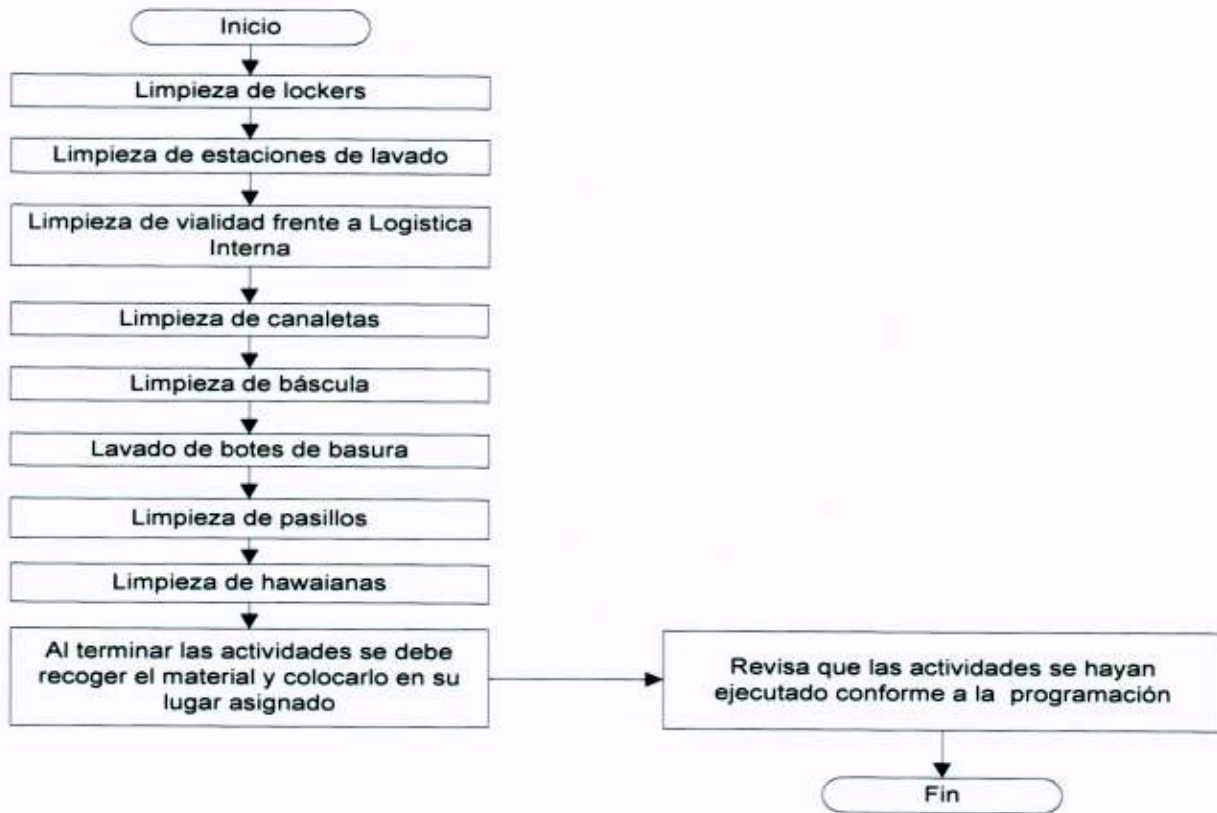
Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Mayo, 2010
Departamento: Mantenimiento		Hoja: 3/4
Procedimiento: Limpieza de Áreas Comunes y Exteriores de Empaque		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Operario	07	Limpieza de Basculas de Logística Interna 2.- Se barre con un cepillo de izquierda a derecha toda la superficie de la báscula, se limpia con una escoba tipo abanico o brocha para realizar la limpieza interiormente, y al final se debe recoger la basura, la limpieza interior se debe realizar dos veces por semana.
		Lavado de botes de basura: 1.- Se deben lavar con agua y detergente en el área de lavado de tapetes antifatiga, y se tallan con una escoba tipo cepillo, se enjuagan y se desinfectan, se dejan secar y se regresan a sus respectivos lugares.
Operario	08	Pasillos: 1.- Se lavan de acuerdo al procedimiento de lavado de pisos el agua se lleva a los exteriores, se recoge la basura.
Operarios	09	Limpieza de cortinas hawaianas: 1.- Se rocía desengrasante con un atomizador sobre las cortinas, se tallan con una fibra de arriba hacia abajo, y se retiran los residuos de suciedad con papel desechable, se desinfecta con franela y solución a base de sales cuaternarias de amonio, ésta actividad se realizará diariamente.
Operarios	10	Al terminar las actividades se debe recoger el material y el equipo, limpiarlo y posteriormente colocarlo en su lugar asignado.
Supervisor de Servicios Generales	11	1.- Revisa que las actividades se hayan ejecutado conforme a la programación.

DOCUMENTO CONTROLADO

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

DIAGRAMA DE FLUJO

Dirección: Técnica	Fecha de elaboración: Mayo, 2010
Departamento: Mantenimiento	Hoja: 4/4
Procedimiento: Limpieza de Áreas Comunes y Exteriores de Empaque	
Oficial y Operarios de Servicios Generales	Supervisor de Servicios Generales



DOCUMENTO CONTROLADO

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