



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:

6

FECHA DE REVISIÓN:

Marzo -2015

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 Líneas de Empaque:

- ➔ 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 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 ayuda de un mop, se prepara una solución de cloro y se hace la aplicación de ésta con una persona manualmente y una cubeta, esta la dispersara en el área correspondiente, y al mismo tiempo, hará el secado con ayuda de un trapeador en esa área, y para asegurar la limpieza y el secado de ésta, se utilizara un jalador.</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 desengrasante, con una franela y solución desinfectante a base de sales cuaternarias de amonio, se hace la desinfección diariamente para así evitar cualquier contaminación en el producto, la limpieza de las mesas se tallara con fibra y solución de desengrasante 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> <p>2.- La limpieza de la base de la banda se realizara diariamente, y para realizarla se revisa que el motor de esta este desactivado, se empuja la banda hacia un extremo de la base, y se aplica el punto número uno de esta operación.</p> <p>3.- Al término de esta actividad se debe regresar la banda a su lugar de origen.</p>





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 Líneas de Empaque		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Oficial y Operarios de Servicios Generales	04	<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>
	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>
Supervisor de Servicios Generales	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>

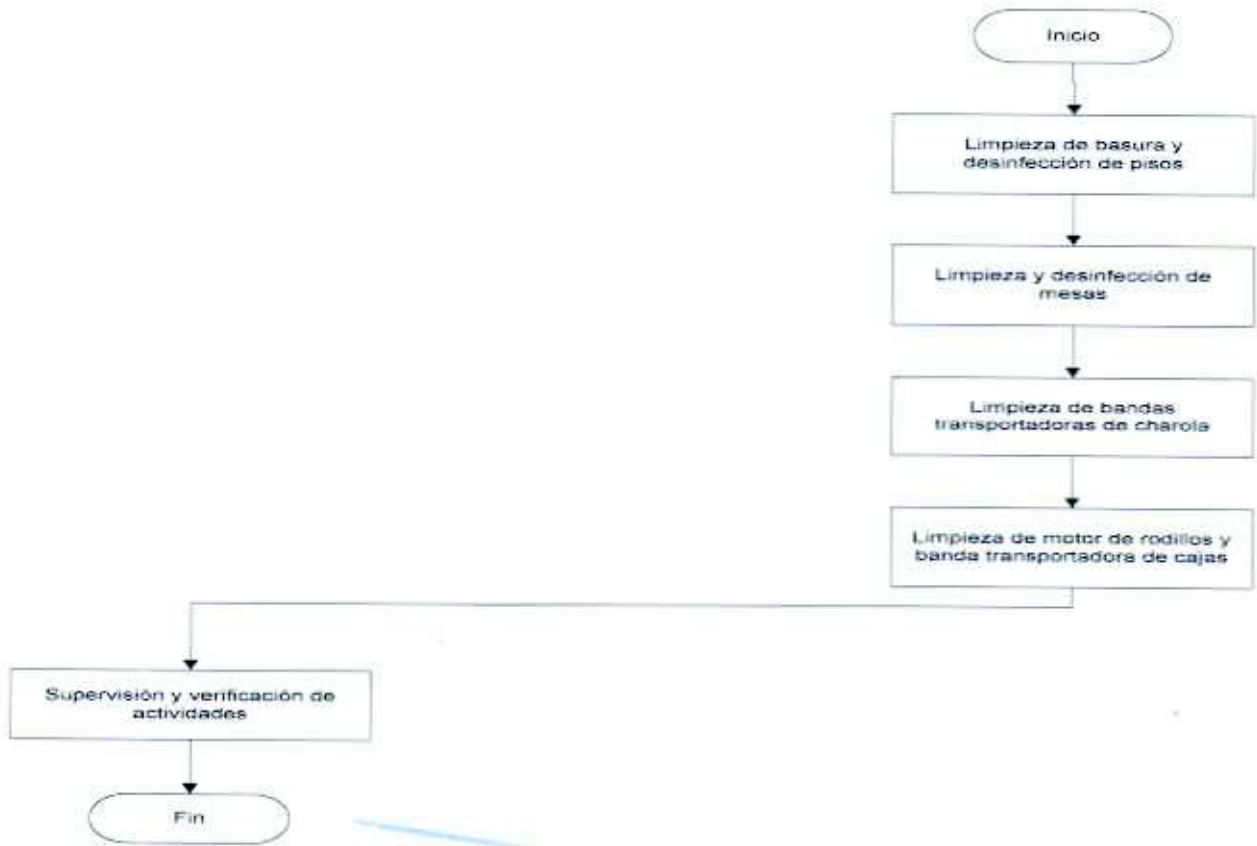
DOCUMENTO CONTROLADO



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: 4/4
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. Rodolfo Segura Diaz GERENTE DE MANTENIMIENTO	Autorizó  Ing. Ismael Padrón Segura DIRECTOR TÉCNICO
---	--	--