



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

**NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:**

Limpieza en Armadoras de Caja.

**CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:**

PR- MAN- 266

**REVISIÓN:**

5

**FECHA DE REVISIÓN:**

Marzo - 2015

**HOJA:**

1/3

---

**OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:**

Asegurar la limpieza del área, para prevenir y evitar alguna posible contaminación al material durante el proceso.

---

**ÁREAS DE APLICACIÓN:**

Departamentos que intervienen en el procedimiento de Limpieza en Armadoras de Caja:

- ➔ Mantenimiento e Infraestructura

DOCUMENTO  
CONTROLADO



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

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

<b>Dirección: Técnica</b>		<b>Fecha de elaboración: Mayo, 2010</b>
<b>Departamento: Mantenimiento e Infraestructura</b>		<b>Hoja: 2/3</b>
<b>Procedimiento: Limpieza en Armadoras de Cajas</b>		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Oficial y Operario de Servicios Generales	01	<p>1.- Antes de iniciar con la limpieza, debemos considerar el equipo de protección de seguridad para el personal como es: Lente claro, cubre bocas y guante desechable, con una brocha se retira el polvo y los restos de basura de las cajas de la máquina, se barren los residuos que hay en el piso y se colocan en un recogedor, para depositar en el recipiente de basura indicado.</p> <p>2.- Las micas y las mesas de las maquinas, se limpian con franela y solución desinfectante a base de sales de cuaternarias de amonio.</p> <p>3.- Se retira la basura que haya quedado en el piso con ayuda de un mop, y se deposita en el recipiente de basura indicado.</p> <p>4.- Esta actividad se realiza todos los días, debe de ser en el horario de descanso (comida) de operadores de la máquina, esto, para no interferir en sus actividades, y al término de ella se recogerá el material y equipo, para posteriormente llevarlo a su lugar de asignación.</p>
Supervisor de Servicios Generales	02	<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> <p>Nota: Se debe asegurar que los botes estén identificados de acuerdo a su contenido</p>

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 e Infraestructura		Hoja: 3/3
Procedimiento: Limpieza en Armadoras de Cajas		
Supervisor de Servicios Generales		Oficial y Operario de Servicios Generales

  

```

graph TD
    Inicio([Inicio]) --> B1[Con una brocha se retira polvo y restos de basura de las cajas de la maquina]
    B1 --> B2[Se limpian las micas de la máquina con una franela húmeda con desinfectante]
    B2 --> B3[Se retira la basura del piso que haya quedado con la ayuda de un mop]
    B3 --> B4[Esta actividad se realiza todos los días en horario de descanso de operadores de la maquina]
    B4 --> B5[Verifica que las actividades se hayan ejecutado conforme a la programación]
    B5 --> Fin([Fin])
    
```

DOCUMENTO CONTROLADO

<p>Formuló</p> <p><i>Sergio Sanchez</i> Sergio Luis Sanchez Garcia <b>SUPERVISOR DE SERVICIOS GENERALES</b></p>	<p>Revisó</p> <p><i>[Signature]</i> Ing. Rodolfo Segura Díaz <b>GERENTE DE MANTENIMIENTO EINFRAESTRUCTURA</b></p>	<p>Autorizó</p> <p><i>[Signature]</i> Ing. Ismael Padrón Segura <b>DIRECTOR TÉCNICO</b></p>
---	---	---