



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

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:

Lavado y Desinfección de Utensilios.

CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:

PR-INO-126

REVISIÓN:

7

FECHA DE REVISIÓN:

Agosto -2016

HOJA:

1/5

OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:

Llevar a cabo un programa de limpieza y desinfección de herramientas de trabajo para un mejor uso y evitar cualquier tipo de contaminación cruzada y/o enfermedades.

ÁREAS DE APLICACIÓN:

Departamentos que intervienen en el procedimiento de Lavado y Desinfección de Utensilios:

- ➔ Operaciones
- ➔ Calidad e Inocuidad
- ➔ Empaque
- ➔ Mantenimiento



DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Febrero, 2010
Departamento: Calidad e Inocuidad		Hoja: 2/5
Procedimiento: Lavado y desinfección de utensilios		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Producción Invernaderos/Calidad e Inocuidad	01	<p>Para llevar a cabo este procedimiento adecuadamente y hacer efectiva la desinfección se debe comenzar por el lavado para así remover la suciedad y los desechos, el enjuague y después la desinfección para eliminar todo los gérmenes que quedan después de limpiar cualquier superficie.</p> <p>Lavado de Tijeras:</p> <ol style="list-style-type: none"> El lavado de tijeras de corte se debe de preparar una solución de jabón alcalino a una concentración de .6% (6 mililitros de detergente alcalino por cada litro de agua). Las tijeras se tallarán con un cepillo para eliminar la mayor suciedad que se tenga en ellas. (Esta actividad se realizará fuera del área de trabajo) se recomienda el uso de guantes como equipo de seguridad. Se tendrá que enjuagar con agua limpia para evitar dejar residuos de detergente en ellas. Después de haberse lavado y enjuagado se preparará solución desinfectante en un recipiente a base de cuaternario de amonio, la preparación deberá ser al .2% (2 mililitros por cada litro de agua a una concentración de 200 ppm). Se deberán sumergir o Sprayar las tijeras con solución desinfectante. Las tijeras se deben dejar secar para evitar el óxido.
Logística Interna	02	<p>Desinfección de Cajas de cosecha:</p> <p>Las cajas de cosecha una vez que están vacías, se acomodan sobre una tarima y se pasan al área de desinfección, se aplica el desinfectante de izquierda a derecha 2 veces consecutivas iniciando por el lateral más largo, también en el contorno y entre los huecos de las tarimas.</p>
Producción invernaderos	03	<p>Lavado de carros de cosecha:</p> <ol style="list-style-type: none"> Antes de iniciar el lavado y desinfección del carro asegurarse que esté libre de desechos sólidos.

DOCUMENTO CONTROLADO

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

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Febrero, 2010
Departamento: Calidad e Inocuidad		Hoja: 3/5
Procedimiento: Lavado y desinfección de utensilios		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Producción Invernaderos/Servicios Generales	04	<p>b) El lavado de carros de cosecha se hace con una solución de jabón líquido alcalino a una concentración de .6% (6 Mililitros de jabón por cada litro de agua).</p> <p>c) Primero se tendrá que aplicar jabón, después se deberá de tallar con cepillo eliminando la suciedad (el lavado incluye las ruedas).</p> <p>d) Al término del lavado, el siguiente paso es enjuagarlo con suficiente agua eliminando totalmente los residuos de jabón.</p> <p>e) Después del enjuagado se desinfectará con una solución a base de cuaternario de amonio a una concentración de .4% (4 mililitros por cada litro de agua).</p> <p>f) Una vez aplicado el desinfectante se debe dejar secar para poder utilizarlo.</p> <p>Lavado de tapetes para caja de cosecha:</p> <p>a) Se deberá de preparar jabón alcalino (Al .6%) desengrasante (al 1.5 %) es decir a una concentración de .6 % (6 mililitros de detergente alcalino por cada litro de agua) y 1.5 % (15 mililitros de desengrasante por cada litro de agua)</p> <p>b) Se tallarán para eliminar la suciedad que se tenga</p> <p>c) Después del lavado hay que enjuagar bien para eliminar residuos de jabón que haya quedado impregnado en el tapete.</p> <p>d) Una vez lavados se someterán a un proceso de desinfección se preparará una solución desinfectante a una concentración de .4% (4 ml por cada litro de agua), y aplicarlo directamente, no es necesario secar.</p>
Calidad e Inocuidad	05	<p>Programación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las tijeras se lavan y se desinfectan mínimo 2 veces por semana, o cada que la producción lo permita. De forma diaria y antes del inicio del turno se tendrán que desinfectar. - El transporte y las cajas de cosecha se desinfectaran después de salir del área de trabajo diariamente, y las cajas que queden de stock se colocaran sobre las tarimas y se almacenaran.

DOCUMENTO CONTROLADO



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

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Febrero, 2010
Departamento: Calidad e Inocuidad		Hoja: 4/5
Procedimiento: Lavado y desinfección de utensilios		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Calidad e Inocuidad / Logística Interna	06	<ul style="list-style-type: none"> - Los carros de cosecha se deberán lavar y desinfectar una vez por quincena. - Las cajas de cosecha antes de ingresar a los invernaderos deberán ser desinfectadas, al igual que el vehículo que las transporta. - Los tapetes para caja de cosecha deberán ser lavados diariamente. <p>Monitoreo:</p> <p>Para las tijeras: se realizará por parte del personal de inocuidad, se llena el FO-INO-003 para el área de empaque, y para el área de invernaderos se lleva el registro FO-INO-023, estos indican la cantidad de tijeras, la concentración del desinfectante, quien lo hace y el cumplimiento del programa.</p> <p>Para la desinfección diaria por parte de los jefes de área se llena el FO-OPE-001.</p> <p>Para las cajas de cosecha se realizará por parte del personal de Logística Interna el llenado del FO-EMP-019 para el ingreso de materiales al área de invernaderos se llevara el registro de desinfección en el formato FO-INO-023, en donde se indica la fecha, cantidad y el número de transporte.</p> <p>La concentración del desinfectante será monitoreada en base al PR-INO-122 procedimiento para la preparación y monitoreo de la solución desinfectante.</p> <p>Nota:</p> <p>Para llevar a cabo este procedimiento y ser más efectiva la desinfección se debe comenzar por el lavado par así remover la suciedad y los desechos y después la desinfección para eliminar todos los gérmenes que quedan después de limpiar cualquier superficie.</p>

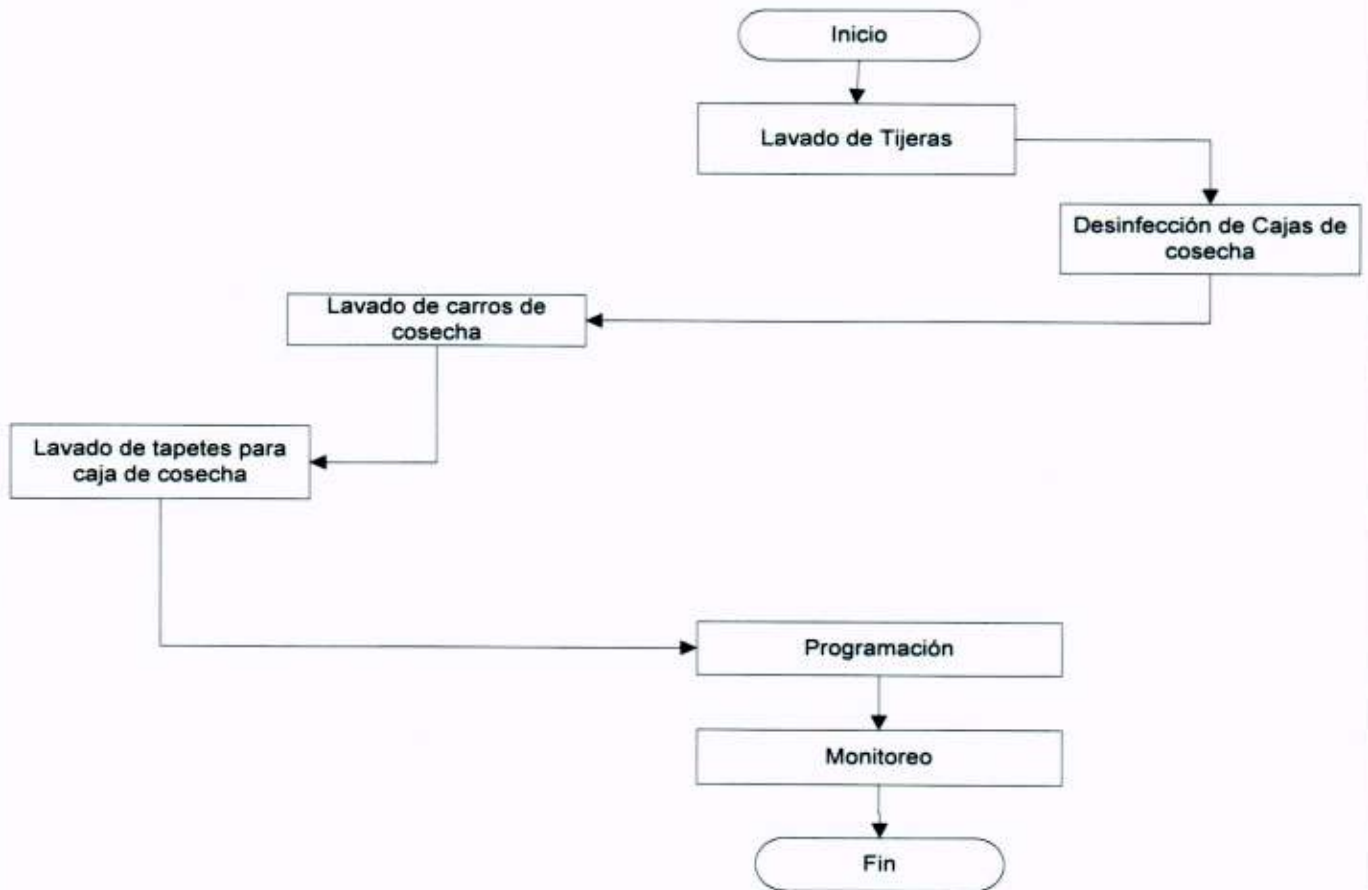
DOCUMENTO CONTROLADO






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

DIAGRAMA DE FLUJO

Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Febrero, 2010	
Departamento: Calidad e Inocuidad		Hoja: 5/5	
Procedimiento: Lavado y desinfección de utensilios			
Servicios generales	Producción	Calidad e Inocuidad	Logística Interna



DOCUMENTO CONTROLADO

Formuló  Tec. Karla P. Medina González COORDINADOR DE CALIDAD E INOCUIDAD	Revisó  Tec. Jaime A. Almazán Izaguirre GERENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD	Autorizó  Ing. Ismael Padrón Segura DIRECTOR TECNICO
--	--	---