



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

**NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:**

Lavado y Desinfección de Enfriadores

**CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:**

PR-INO-134

**REVISIÓN:**

7

**FECHA DE REVISIÓN:**

Agosto - 2016

**HOJA:**

1/4

---

**OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:**

Llevar un programa de lavado y desinfección frecuente de enfriadores, para que el agua de consumo humano esté limpia y así prevenir enfermedades

---

**ÁREAS DE APLICACIÓN:**

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

- ⇒ Calidad e Inocuidad
- ⇒ Producción Invernaderos/empaque
- ⇒ Empresa Externa

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: 2/4
Procedimiento: Lavado y Desinfección de Enfriadores		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Producción Invernaderos/empaque	01	Para la limpieza del exterior del enfriador se debe de preparar una solución, de detergente líquido, a una concentración del .6 % (6 mililitro de detergente por cada litro de agua) en una cubeta.
	02	Con una fibra y la solución con detergente se debe tallar por fuera de la base, después de haber tallado hay que retirar con agua y una franela limpia la suciedad y los residuos de detergente.
	03	Antes de iniciar con el lavado y desinfección del interior del enfriador, se tiene que quitar el garrafón y alejarlo del área de lavado para no contaminar el agua
	04	Para la limpieza del interior del enfriador se debe preparar una solución desinfectante a base de cuaternarios de amonio al .1% (1 mililitro por litro de agua). Se lava el contenedor para el agua, este se debe tallar con una fibra para eliminar todos los residuos que tenga en las paredes, Cuando aplique se deben desarmar y tallar las llaves con un cepillo.
	05	Ya que se tallaron el contenedor y las llaves se deben enjuagar con agua limpia (misma del garrafón) después del enjuague armar todas las piezas.  Nota: No se debe utilizar trapos o franelas, esto para evitar contaminarlo nuevamente.
	06	Coloque nuevamente el garrafón sobre el enfriador.
	07	Antes de utilizar el agua para consumo asegúrese de purgar las llaves durante un minuto para eliminar todos los residuos que pudieran haber quedado.
	08	La limpieza y desinfección del enfriador se realizará bajo el siguiente programa:  Nota: Para el área de empaque, la limpieza interior la realizarán los supervisores de cada una de las líneas, mientras que los Inspectores de Calidad e Inocuidad se encargarán de revisar que se realice la actividad.

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: Febrero, 2010</b>
<b>Departamento: Calidad e Inocuidad</b>		<b>Hoja: 3/4</b>
<b>Procedimiento: Lavado y Desinfección de Enfriadores</b>		
<b>Responsable</b>	<b>Operación Núm.</b>	<b>Descripción del procedimiento</b>
Inspector de Calidad e Inocuidad	09	<p>En invernadero:</p> <p>Limpieza exterior: Diariamente Limpieza interior: Semanalmente</p> <p>En Empaque:</p> <p>Limpieza exterior: Cada Tercer día Limpieza interior: Mensualmente</p> <p>Nota: Para las Áreas de Empaque, la limpieza interior la realizarán los supervisores de cada una de las líneas, mientras que los Inspectores de Calidad e Inocuidad se encargarán de revisar que se realice la actividad.</p>
		<p>La limpieza o desinfección se debe registrar en el formato FO-INO-023 para el área de invernaderos y en el FO-INO-003 para el área de empaque.</p>

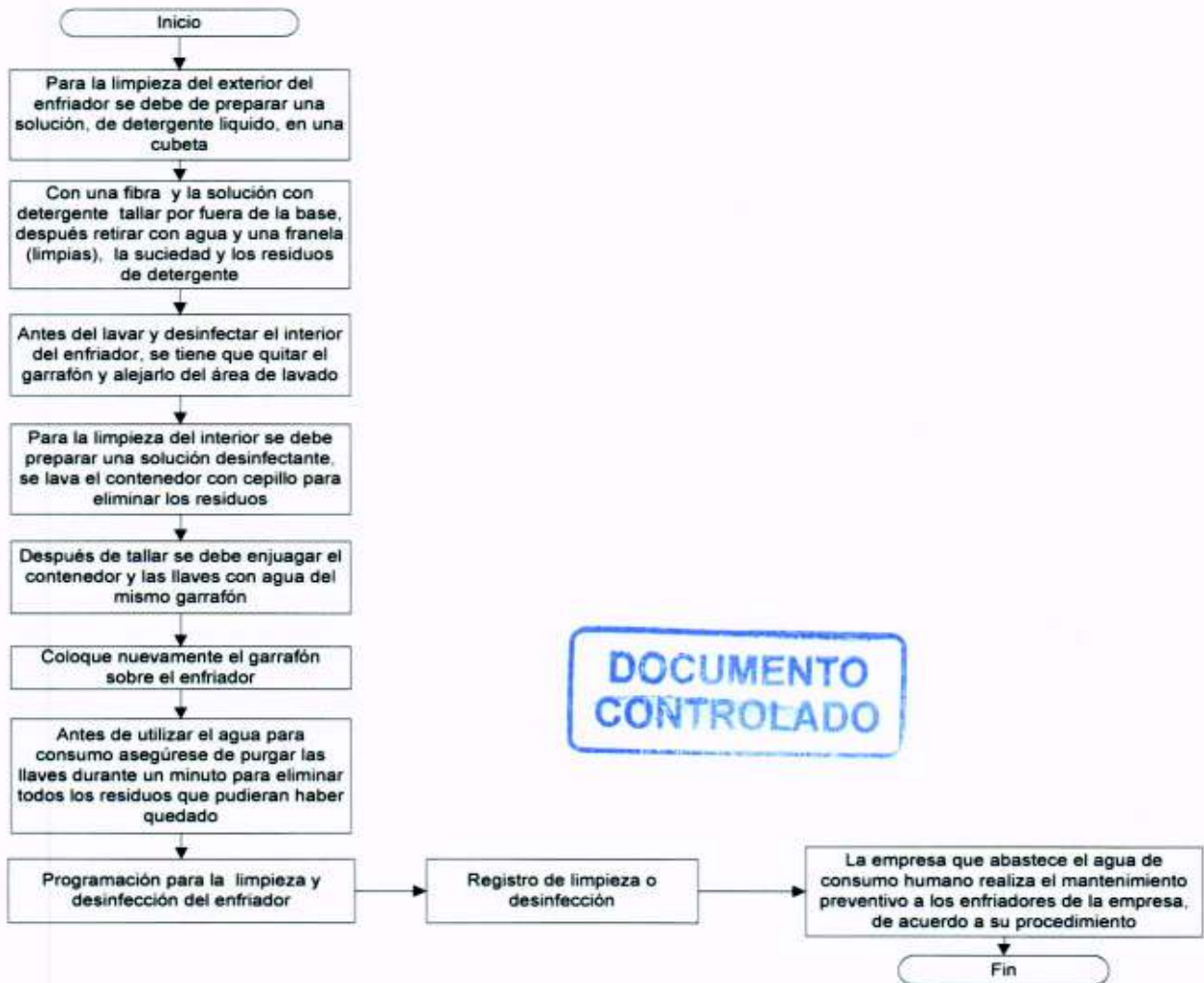







**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS**  
**CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.**

**DIAGRAMA DE FLUJO**

<b>Dirección: Técnica</b>		<b>Fecha de elaboración: Febrero, 2010</b>
<b>Departamento: Calidad e Inocuidad</b>		<b>Hoja: 4/4</b>
<b>Procedimiento: Lavado y Desinfección de Enfriadores</b>		
Producción Invernaderos/empaque	Inspector de Calidad e Inocuidad	Empresa Externa



Formuló  Tec. Karla P. Medina González <b>COORDINADOR DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Revisó  Tec. Jaime Almazán Izaguirre <b>GERENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Autorizó  Ing. Ismael Padrón Segura <b>DIRECTOR TÉCNICO</b>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------