



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

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:

Limpieza del Comedor de Empaque

CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:

PR-MAN-265

REVISIÓN:

6

FECHA DE REVISIÓN:

Julio -2016

HOJA:

1/4

OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:

Mantener limpia el área de consumo de alimentos para prevenir y evitar la transmisión de enfermedades, así como para prevenir la propagación de plagas.

ÁREAS DE APLICACIÓN:

Departamentos que intervienen en el procedimiento de Limpieza del Comedor de Empaque:

- ➔ Mantenimiento
- ➔ Empaque



DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Mayo, 2010
Departamento: Mantenimiento		Hoja: 2/4
Procedimiento: Limpieza del Comedor de Empaque		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Operario de Servicios Generales	01	<p>Comedor Interno</p> <p>Limpieza de mesas:</p> <p>1.- Antes de que salga el personal a sus descansos, se deben limpiar las mesas, esto se realiza con franela húmeda y cloro para su desinfección, para esto se debe considerar también el equipo de protección para seguridad del personal como es: Lente claro, guante de nitrilo y cubre bocas.</p>
Operarios de Servicios Generales	02	<p>Limpieza de hornos de microondas y basura:</p> <p>1.- Para la limpieza de los microondas, de deben retirar los platos que se encuentran en el interior al igual que los restos de comida, estos se tallan con fibra y detergente en polvo, se enjuagan con agua limpia y se dejan secar, esta actividad se realiza diario en los fregaderos del comedor, después con una franela limpia, se desinfecta con agua y cloro la parte interior de estos.</p> <p>2.- Se retira la basura que haya en el piso del comedor utilizando un moop, se recoge la basura con ayuda de un recogedor y se coloca dentro del bote de basura.</p> <p>3.- Después de que el personal se halla retirado del comedor, se deben desinfectar las mesas y hornos nuevamente, tal y como se realizó en el punto número 1.</p>
Operarios de Servicios Generales	03	<p>Limpieza de comales:</p> <p>1.- Para realizar esta actividad se empieza por colocarse los guantes previamente identificados para dicha área, se retiran los restos de comida que se encuentren sobre los comales con toalla en rollo, se talla con una espátula las dos caras de los comales para remover los restos de ollín, limpiar los quemadores y perillas procurando se le despegue lo mayor posible de cenizas, se agrega desengrasante directamente y se aplica con un atomizador, se tallan con una fibra verde y se enjuagan con agua limpia, después se deberá secar con papel desechable.</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 del Comedor de Empaque		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Operario de Servicios Generales	04	<p>Limpieza de fregaderos:</p> <p>1.- Se tallan los fregaderos con una fibra, jabón y cloro, si es necesario se aplica sarricida, se enjuagan y se retira el exceso de agua con franela, nuevamente se realiza la limpieza del piso, todas estas actividades se deben realizar todos los días.</p> <p>2.- Una vez por semana se debe de lavar y desinfectar el piso del comedor.</p>
Supervisor de Servicios Generales	05	<p>1.- Revisa que las actividades se hayan ejecutado conforme a al programación.</p> <p>Referencias: Tabla de diluciones. Código de colores</p> <p>Nota: Se debe asegurar que los botes estén identificados de acuerdo a su contenido.</p>

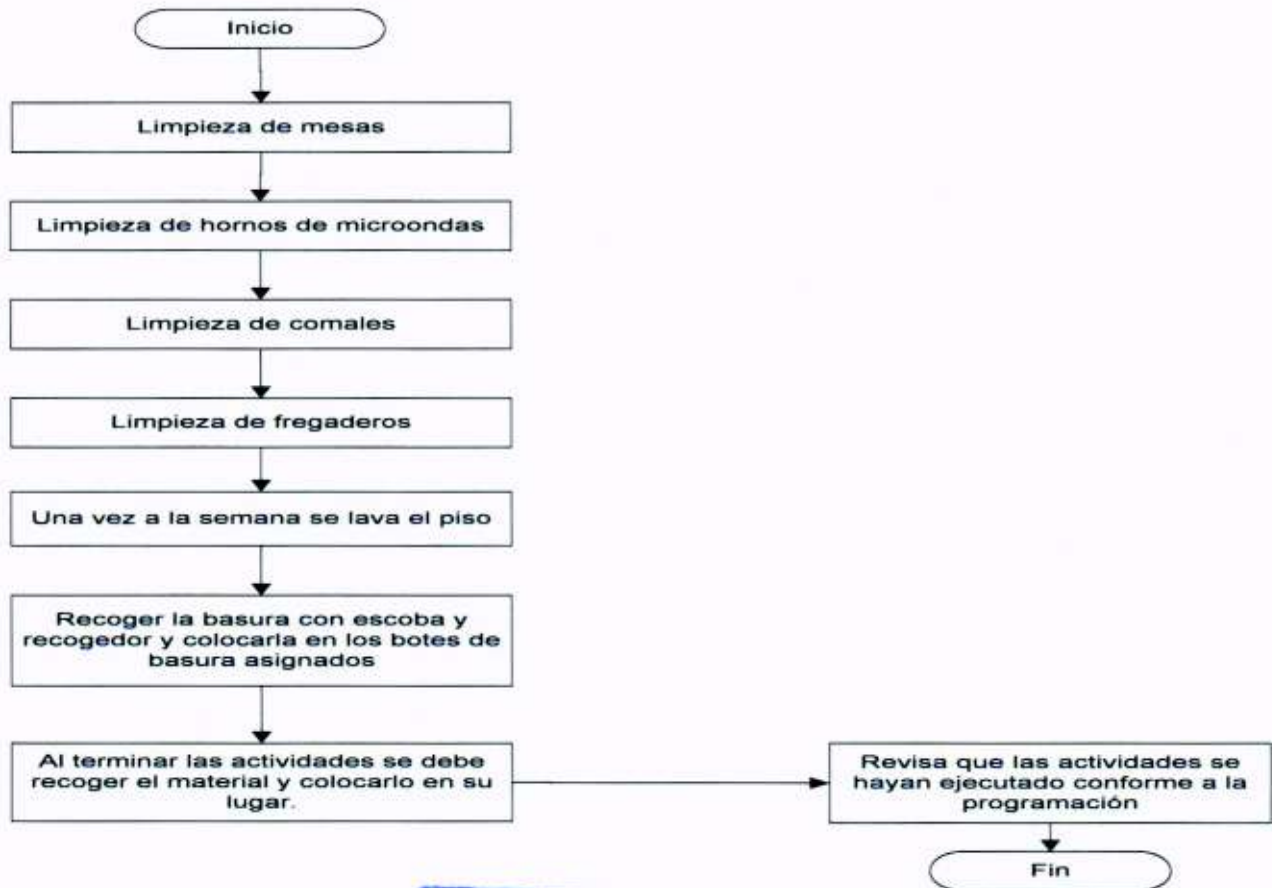
DOCUMENTO CONTROLADO



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	Hoja: 4/4
Procedimiento: Limpieza del Comedor de Empaque	
Operario de Servicios Generales	Supervisor de Servicios Generales



DOCUMENTO CONTROLADO

Formuló Sergio Luis Sanchez Garcia SUPERVISOR DE SERVICIOS GENERALES	Revisó Ing. Ismael Padrón Segura DIRECTOR TÉCNICO	Autorizó Ing. Ismael Padrón Segura DIRECTOR TÉCNICO
---	--	--