



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

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:

Limpieza y Desinfección de los Tanques de Aplicaciones Fitosanitarias.

CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:

PR- FIT-159

REVISIÓN:

8

FECHA DE REVISIÓN:

Febrero -2017

HOJA:

1/4

OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:

Establecer un método de limpieza y desinfección de los tanques de aspersión y otros equipos que estén relacionados con la aplicación de agroquímicos de protección vegetal, para evitar contaminación cruzada con producto, Suelo y/o hacia fuentes de agua.

ÁREAS DE APLICACIÓN:

Departamentos que intervienen en el procedimiento de Limpieza y Desinfección de los Tanques de Aplicaciones Fitosanitarias:



➡ Fitosanidad

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

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Operativa		Fecha de elaboración: Enero, 2010	
Departamento: Fitosanidad		Hoja: 2/3	
Procedimiento: Limpieza y Desinfección de los Tanques de Aplicaciones Fitosanitaria			
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento	
Supervisor, Aplicador	01	Este procedimiento se lleva a cabo en el área de preparación de mezclas al finalizar la aplicación y/o cuando se requiera cambiar de productos plaguicidas en los equipos utilizados.	
	02	Adicionar agua, asegurando que una lámina de agua circule por toda la superficie interna del tanque.	
	03	Se drena el tanque por el orificio señalado hasta desalojar el primer enjuague dirigiéndolo al desagüe del "área de mezclado" a una distancia mínima de 4 metros de la última fuente de agua.	
	04	Se repite el paso 2 y se hace funcionar el equipo dirigiendo la aspersion al suelo hasta asegurar que salga agua limpia por las boquillas. Cuando no aplique la aspersion se dirige el agua del tanque al desagüe antes mencionado hasta que salga agua limpia por la manguera.	
	05	Finalmente se drena el agua restante del tanque.	
	06	Limpiar los filtros de agua en cada equipo cuando aplica.	
	07	Se hace una previa desinfección externa de los equipos.	
	08	Se lava el exterior de los equipos utilizados durante la aplicación, usando una fibra suave y detergente. Enjuagarlas con agua limpia y dejarlas secar.	
	Supervisor	09	Se repite nuevamente el punto 7, registrar los datos correspondientes en el formato FO-FIT-019.
		10	Guardar el equipo o volverlo a utilizar.
	Gerencia	11	Se encarga de monitorear la adecuada implementación y seguimiento de este procedimiento, en caso de encontrar alguna falta o anomalía señalarla y corregir si es necesario en el momento.
12		Al final de cada temporada o cuando se crea conveniente se revisara el procedimiento para hacer modificaciones pertinentes.	

DOCUMENTO CONTROLADO



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

DIAGRAMA DE FLUJO

