

		INSTRUCCIÓN DE TRABAJO			CENTRO MARFRIO		
COD. I.T.	Área	Línea de PRE-FRITOS			Edición	Fecha	Pag.
IT.LF.ASP.01	Alcance	Limpieza de ASPIRADOR DE HARINA			Rev.-01	Dic-17	1/3

Alcance del Servicio	EQUIPOS DE TRABAJO	UTILES
<ul style="list-style-type: none"> Eliminación de restos de producción. Limpieza y desinfección del equipo, puertas, carenado y estructura. 	<ul style="list-style-type: none"> Equipos de espumado (Bombas y satélites baja presión con uso de manguera provista de lanza y boquillas). 	<ul style="list-style-type: none"> Espátulas, Cepillos, Estropajo (bajo supervisión encargado) Bayetas y/o Papel mecha de un solo uso Recogedor de agua (haragán) Pala y recogedor.


EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL								
PICTOGRAMA								
LEYENDA "Uso Obligatorio de"	Calzado de Seg.	Guantes	Protecc. ocular	Mascarilla	Protec. auditiva	Protecc.	TRAJE DE AGUAS	ARNES
OBLIGATORIAS	X	X	X			X	X	
RECOMENDABLES				X	X			
OBSERVACIONES								

PLAN DE DETERGENCIA y rotación de productos.



NOMBRE	ACCIÓN	SEGURIDAD	DOSIFICACIÓN			Temp.	t. actuar	Aclarar	Frec.
i-311	Detergente espumante ALCALINO CLORADO		3%	EQUIPO	s/ dosificación satélite	AMBIENTE	20 mins.	SI	Lu a Ju
I-312	Detergente espumante ALCALINO		3%	EQUIPO	s/ dosificación satélite	AMBIENTE	20 mins.	SI	Viernes
I-240 -A	Desinfectante en base AACC	 	0.5 – 3%	EQUIPO	Prediluir en cubo y aplicar con equipo satélite.	AMBIENTE	15 min.	SI	Viernes

PUNTOS CONFLICTIVOS	Puntos de Riesgos por agua
<ul style="list-style-type: none"> Limpiar de zona Limpia a Sucia, para evitar ensuciar las zonas ya limpias con proyecciones o arrastres de la zona que se limpian. NO QUITAR los cestillos de desagües durante la limpieza. Se limpiarán y desinfectarán al final del trabajo. Revisar la limpieza de partes de la máquina que no se ven y que pueden tener restos de producción. 	<p>Se debe evitar mojar o salpicar EQUIPOS eléctricos, aunque estén protegidos por fundas.</p> <ul style="list-style-type: none"> Cuadros eléctricos / Motores Cableado eléctrico Fotocélulas
BUENAS PRACTICAS	<ul style="list-style-type: none"> RECOGER LOS RESTOS GROSEROS EN SECO PARA UN MENOR CONSUMO DE AGUA LUCES Y MAQUINAS APAGADAS MENOR CONSUMO DE ENERGIA Todos los UTILES DE TRABAJO deben estar siempre limpios al inicio del servicio, y se limpiarán al finalizar la jornada.

Elaborado FARO F.S.	Aprobado	VºBº CLIENTE
DELEGADO	TECNICO PRL	DIRECTOR GENERAL
		Por MARFRIO

		INSTRUCCIÓN DE TRABAJO		CENTRO MARFRIO		
COD. I.T.	Área	Línea de PRE-FRITOS		Edición	Fecha	Pag.
IT.LF.ASP.01	Alcance	Limpieza de ASPIRADOR DE HARINA		Rev.-01	Dic-17	2/3

MEDIDAS DE SEGURIDAD	<ul style="list-style-type: none"> PROHIBIDO manipular o anular las medidas de protección de la máquina. Como NORMA GENERAL las máquinas se limpiarán en situación de parada, y se desconectarán de la toma de corriente antes de proceder a su limpieza. PROHIBIDO realizar manipulaciones/operaciones manualmente sin desconectar previamente la máquina. Si es necesario limpiar la máquina en marcha, se guardará una distancia de seguridad. El agua y/o detergente se proyectarán a una distancia superior a 50 cms., con lanza y boquilla de espuma. Si es necesario frotar o realizar algún tipo de manipulación manual, se parará la máquina y se usarán cepillos con mango. La máquina estará en marcha solamente cuando se esté actuando sobre ella, en cuanto se acabe la operación a realizar, se dejará en situación de seguridad, parada y desconectada.
-----------------------------	--

		<p>El Equipo de Mantenimiento desmontará la máquina de la línea. La limpieza de las cintas se realizará con la máquina parada.</p> <ul style="list-style-type: none"> Abrir tapas para llevar a cabo la limpieza <p>Al finalizar el proceso de limpieza, el Equipo de Mantenimiento comprobará su correcto funcionamiento.</p>
--	--	---

Elaborado FARO F.S.	Aprobado	VºBº CLIENTE	
DELEGADO	TECNICO PRL	DIRECTOR GENERAL	Por MARFRIO

		INSTRUCCIÓN DE TRABAJO			CENTRO		
					MARFRIO		
COD. I.T.	Área	Línea de PRE-FRITOS			Edición	Fecha	Pag.
IT.LF.ASP.01	Alcance	Limpieza de ASPIRADOR DE HARINA			Rev.-01	Dic-17	3/3

1.- PREPARACIÓN

- Proteger con fundas cuadros eléctricos, motores, aparatos de medida.
- Recogida de los restos groseros de producción del suelo e introducir en bolsas de basura.
- Retirar las bolsas y traslado a los contenedores de residuos.

2.- PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ELEMENTO	TAREA A REALIZAR	Frecuencias		PCA (*)	Observ.
		LIMPIEZA	DESINF.		
Equipo de producción	2.- Prelavado: Lavado del interior de la máquina, de la cinta para eliminar restos. No abrir los sumideros durante esta operación.	Lu a Vi		SI	
	3.- Limpieza alcalina + Aclarado: Aplicar en forma de espuma DETERGENTE. Dejar actuar 20 MIN. Profundizar manualmente mediante cepillado, incidiendo especialmente en los PCA. En caso de que se sequen las superficies sobre las que se ha proyectado la espuma, se volverán a espumar.	Lunes a Viernes		SI	De lunes a jueves detergente alcalino clorado. Viernes detergente alcalino.
	4. Aclarado: Proyectar agua sobre la máquina,	Lu a Vi		SI	
	5. Desinfección + Aclarado: Aplicar en forma de rociado DESINFECTANTE BASE AMONIOS Y ALDEHÍDOS. Las superficies deben quedar correctamente impregnadas del producto con el fin de que éste realice con eficacia su acción bactericida. Dejar actuar. Aclarar.		Viernes	SI	
	Retirar protecciones y limpiar máquina con bayeta humedecida.				

(*).- PUNTOS DE CONTACTO CON ALIMENTOS

3.- SUPERVISIÓN Y CONTROL

STANDARD DE LIMPIEZA REQUERIDO	PUNTOS A REVISAR	RESPONSABLE Revisión
<ul style="list-style-type: none"> • Los elementos han de estar limpios para producción 	<ul style="list-style-type: none"> • No presencia de restos producción en elementos de la máquina. • Superficies y estructura de la máquina Limpias. • Cuadros eléctricos secos. • No presencia de óxidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Operario de limpieza
	<ul style="list-style-type: none"> • Se realizará inspección visual antes de desinfectar, corrigiendo las desviaciones que se detecten, de tal manera que queden todas las superficies limpias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Operario de Limpieza / Responsable de Centro
<ul style="list-style-type: none"> • Las líneas funcionan 	<ul style="list-style-type: none"> • Aviso a mantenimiento si se observa algún tipo de incidencia en la línea. 	<ul style="list-style-type: none"> • Operario de Limpieza / Responsable de Centro
<ul style="list-style-type: none"> • Identificación de los PUNTOS DE CONDENSACIÓN (PCN) de las secciones que puedan crear condiciones insalubres. 	<ul style="list-style-type: none"> • PUNTO DE CONDENSACION: Techos en zona de acondicionadores, puntos de vapor, etc... • Se establecerá frecuencia de Limpieza y desinfección en PLAN DE HIGIENIZACION 	<ul style="list-style-type: none"> • Operario de Limpieza / Responsable de Centro
<ul style="list-style-type: none"> • Cubrir Registros de Limpieza 		<ul style="list-style-type: none"> • Responsable de Centro

Elaborado FARO F.S.	Aprobado	VºBº CLIENTE
DELEGADO	TECNICO PRL	Por MARFRIO