

		INSTRUCCIÓN DE TRABAJO			CENTRO <b>MARFRIO</b>		
<b>COD. I.T.</b>	<b>Área</b>	Línea de PRE-FRITOS			<b>Edición</b>	<b>Fecha</b>	<b>Pag.</b>
IT.LF.CORT.01	<b>Alcance</b>	Limpieza de CORTADORA DE PALITO			Rev.-01	Dic-17	1/3

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

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.

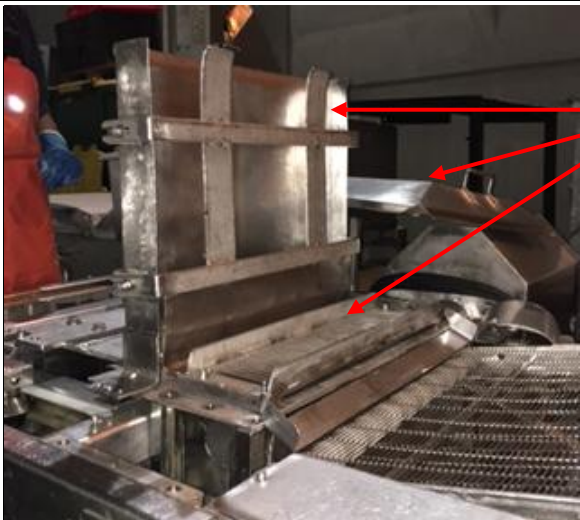
NOMBRE	ACCIÓN	SEGURIDAD	DOSIFICACIÓN			Temp.	t. actuar	Aclarar	Frec.
i-311	Detergente espumante ALCALINO CLORADO		3%	EQUIPO	s/ dosificación satélite	AMBIENTE	20 mins.	SI	Lu a Ju
I-312	Detergente espumante ALCALINO		3%	EQUIPO	s/ dosificación satélite	AMBIENTE	20 mins.	SI	Viernes
I-240 -A	Desinfectante 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"> <li>Limpiar de zona Limpia a Sucia, para evitar ensuciar las zonas ya limpias con proyecciones o arrastres de la zona que se limpian.</li> <li>NO QUITAR los cestillos de desagües durante la limpieza. Se limpiarán y desinfectarán al final del trabajo.</li> <li>Revisar la limpieza de partes de la máquina que no se ven y que pueden tener restos de producción.</li> </ul>	<p>Se debe evitar mojar o salpicar EQUIPOS eléctricos, aunque estén protegidos por fundas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cuadros eléctricos / Motores</li> <li>Cableado eléctrico</li> <li>Fotocélulas</li> </ul>
BUENAS PRACTICAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>RECOGER LOS RESTOS GROSEROS EN SECO PARA UN MENOR CONSUMO DE AGUA</li> <li>LUCES Y MAQUINAS APAGADAS MENOR CONSUMO DE ENERGIA</li> <li>Todos los UTILES DE TRABAJO deben estar siempre limpios al inicio del servicio, y se limpiarán al finalizar la jornada.</li> </ul>

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

		<b>INSTRUCCIÓN DE TRABAJO</b>			<b>CENTRO</b>		
					<i>MARFRIO</i>		
<b>COD. I.T.</b>	<b>Área</b>	<b>Línea de PRE-FRITOS</b>			<b>Edición</b>	<b>Fecha</b>	<b>Pag.</b>
IT.LF.CORT.01	<b>Alcance</b>	<b>Limpieza de CORTADORA DE PALITO</b>			Rev.-01	Dic-17	2/3

<b>MEDIDAS DE SEGURIDAD</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PROHIBIDO manipular o anular las medidas de protección de la máquina.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Si es necesario frotar o realizar algún tipo de manipulación manual, se parará la máquina y se usarán cepillos con mango.</li> <li>• 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.</li> </ul>
-----------------------------	--

	<p>El equipo de mantenimiento desmontará la máquina de la línea.</p> <p>La limpieza de las cintas se realizará con la máquina parada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se desmontarán las tapas, el soporte del bloque de pescado y el protector de las cuchillas.</li> </ul> <p>Al finalizar el proceso de limpieza, el equipo de mantenimiento comprobará su correcto funcionamiento.</p>
--	---

<b>Elaborado FARO F.S.</b>	<b>Aprobado</b>	<b>VºBº CLIENTE</b>	
DELEGADO	TECNICO PRL	DIRECTOR GENERAL	Por MARFRIO

		<b>INSTRUCCIÓN DE TRABAJO</b>		<b>CENTRO</b>		
				<b>MARFRIO</b>		
<b>COD. I.T.</b>	<b>Área</b>	Línea de PRE-FRITOS		<b>Edición</b>	<b>Fecha</b>	<b>Pag.</b>
IT.LF.CORT.01	<b>Alcance</b>	Limpieza de CORTADORA DE PALITO		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	<b>2.- Prelavado:</b> Enjuagar las superficies mencionadas en el ALCANCE para arrastrar los restos sólidos y suciedad más grosera. No abrir los sumideros durante esta operación.	Lu a Vi			
	<b>3.- Limpieza alcalina + Aclarado:</b> Aplicar en forma de espuma DETERGENTE. Dejar actuar 20 MIN. <u>Con la máquina parada</u> , 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.
	<b>4. Aclarado:</b> Proyectar agua sobre la máquina,	Lu a Vi		SI	
	<b>5. Desinfección + Aclarado:</b> 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"> <li>• Los elementos han de estar limpios para producción</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No presencia de restos producción en elementos de la máquina.</li> <li>• Superficies y estructura de la máquina Limpias.</li> <li>• Cuadros eléctricos secos.</li> <li>• No presencia de óxidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operario de limpieza</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se realizará inspección visual antes de desinfectar, corrigiendo las desviaciones que se detecten, de tal manera que queden todas las superficies limpias.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operario de Limpieza / Responsable de Centro</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las líneas funcionan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aviso a mantenimiento si se observa algún tipo de incidencia en la línea.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operario de Limpieza / Responsable de Centro</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificación de los PUNTOS DE CONDENSACIÓN (PCN) de las secciones que puedan crear condiciones insalubres.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PUNTO DE CONDENSACION: Techos en zona de acondicionadores, puntos de vapor, etc...</li> <li>• Se establecerá frecuencia de Limpieza y desinfección en PLAN DE HIGIENIZACION</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operario de Limpieza / Responsable de Centro</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cubrir Registros de Limpieza</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable de Centro</li> </ul>

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