POES

1. EQUIPO o ZONA DE LIMPIEZA

Lavado de bandejas de aluminio utilizadas en el proceso de plátano y yuca

2. OBJETIVOS

Realizar el lavado de todas las bandejas de aluminio utilizadas en el proceso de plátano y yuca a fin de lograr una correcta limpieza y desinfección de las mismas.

3. RESPONSABLE

Poner lo que corresponda

- Operario
- Ingeniero
- Personal del departamento de limpieza debidamente entrenado y designado específicamente para esta labor. Durante el proceso una persona por turno se dedica exclusivamente a esta labor.

4. FRECUENCIA

Ver la frecuencia establecida en cada una de las zonas, antes durante y después, hay que tener en cuenta el área el equipo o el proceso

El lavado es continuo a lo largo del proceso cada vez que se desocupen durante la semana y los días domingo durante la limpieza general se lavan aquellas bandejas que se usaron durante las últimas horas de proceso el día sábado.

5. MATERIALES Y EQUIPOS

1. Agua potable controlada.
2. Aspiradora de polvo.
3. Cepillos, espátulas, esponjas, secador y toallas sanitarias.
4. Detergente/Desengrasante alcalino (consignar marca y concentración)
5. Desinfectante (polvo) (consignar marca).
6. Desinfectante Solución (consignar marca y concentración).
7. Desinfectante Espuma (consignar marca y concentración).

Tener en cuenta que otros materiales y equipos son necesarios

• Cubeta plástica de 5 galones para preparar solución de detergente
• Pila de lavado de aluminio con dos compartimientos
• Agua caliente
• Detergente Supreme (suplido por Alkemy)
• Pipeta de medición (50 ml)
• Mesa de acero inoxidable para colocar bandejas limpias
• Equipo de Protección Personal (EPP):
o Guantes de hule
o Delantal plástico (vinilo)
o Botas de hule
o Gabacha
o redecilla

6. NORMAS DE SEGURIDAD

1. Asegurarse de que la producción esté completamente detenida y se haya cortado la alimentación eléctrica.
2. Cubrir adecuadamente motores, tableros de control e instrumentos con bolsas de polietileno

para proteger al operario de eventuales daños físicos y evitar la entrada de agua en motores, engranajes y otros sitios riesgosos.
3. Manipular el Detergente y el Desinfectante con precaución, usando delantal de plástico, guantes y gafas de seguridad, evitando en todo momento el contacto directo de los productos con piel, mucosas y ojos.
4. Usar gafas protectoras durante todas las operaciones de lavado y sanitización.

7. PROCEDIMIENTO

Retirar manualmente, primero de las maquinarias, luego de los pisos, todos los residuos grandes, como restos de pasta, fideos y materiales de envase.
Depositarlos en un receptáculo rotulado "Desechos".
Zona 1: Tanques de Huevo y Líneas de transferencia
Frecuencia: Cada vez que termina la producción.
Procedimiento:
1 Vaciar el sistema para eliminar restos de huevo de los tanques y de las cañerías.
2 Llenar los tanques de huevo con agua potable a temperatura ambiente y proceder al pre - lavado del sistema haciendo recircular el agua por todo el sistema. Cortar la recirculación recién cuando el agua de enjuague a la salida se vea completamente límpida.
3 Llenar los tanques hasta la mitad de su volumen con agua potable y agregar x litros de Detergente en Solución. Agitar para homogeneizar y recircular durante 40 minutos.
4 Cortar la recirculación y desagotar las aguas de lavado vaciando todo el sistema.
5 Limpiar a fondo las válvulas, agitadores y el exterior de los tanques usando Detergente en Solución y esponja sanitaria. Evitar que el detergente seque sobre las superficies. Para ello, proceder al enjuague con agua potable antes de que hayan transcurrido 20 minutos de aplicado el Detergente.
6 Pasar cuidadosamente una mopa embebida con Solución Desinfectante. (Usar Desinfectante Espuma en los lugares de difícil acceso)
7 Cargar los tanques con agua potable hasta la mitad de su volumen, agregar x kilos de Desinfectante en polvo en cada tanque y agitar hasta disolución completa.
8 Proceder a lavar el sistema haciendo recircular la solución por todo el circuito durante 15 minutos.
9 Cortar la recirculación y desagotar las aguas vaciando el sistema.
10 Finalizada la tarea el Supervisor inspeccionará el Sector para controlar que los equipos hayan quedado perfectamente limpios.
11 El Supervisor procederá a completar y firmar la planilla Registro de Limpieza.

ELABORADO POR	PEPITO PEREZ