

Fecha	Área	Equipo	Operador	Supervisor	Hora falla		Hora Inicio de reparación:	
					Hora de notificación		Hora fin de reparación:	
CATEGORIA		DESCRIPCIÓN DE LA FALLA DEL EQUIPO				TIEMPO TOTAL DE PARO:		
DESCRIPCIÓN DE LA SOLUCIÓN							Orden de trabajo N°	
El área/equipos se entregan libres de tuercas, alambres, herramientas, etc.	La reparación fue realizada en zonas de contacto directo con producto (SI/NO)	Actividad de limpieza realizada	Hora de inicio de la actividad de limpieza	Hora de fin de la actividad de limpieza	Persona que realiza la actividad de limpieza	Inspección visual realizada por (nombre y firma)	Nombre y Firma del técnico	Nombre y Firma del operador que recibe el equipo

1. El supervisor del área notificará al personal de calidad para la liberación del equipo luego de ser lavado y desinfectado.
2. La actividad de lavado y/o desinfectado se realiza en todo el equipo en las mismas zonas donde se aplica el desinfectante durante el arraque.
3. Lavado y desinfectado aplica cuando se ha desarmado el equipo o parte de este y cuando el personal de mantenimiento manipula superficies de contacto directo con el producto (zona 1) o el paro ha tenido una duración de más de 1 hora continua en el área de empaque. En el caso de áreas crudas se realizará lavado y desinfectado cuando ingresen piezas o refacciones que tienen contacto con la zona 1 y se registrará en formato F-SVC-A-58. Cuando ocurra una contaminación físicas en los equipos por rotura o desgastes se realizará lavado y desinfectado en el equipo ya sea área cruda o cocida.
4. Enjuague y desinfección aplica cuando la intervención no es en zonas de contacto con el producto (zona 2, 3) o el paro es menor a 1 hora. En áreas de producto crudo quedará a criterio del inspector de calidad según la criticidad.
5. Después de la intervención Aseguramiento de calidad realiza inspección visual al equipo, de ser necesario se realizan las respectivas correcciones, si no se encuentran desviaciones se procede a la desinfección del equipo. Durante el turno nocturno esta responsabilidad sera asumida por el supervisor del área.
6. Si el equipo no inicia el proceso después de la liberación de la mañana y no ha procesado ningún producto o pasta, se procederá únicamente con la desinfección posterior a la intervención, siempre que esta se haya realizado en una zona sin contacto con el producto. En caso de que la intervención se lleve a cabo en una zona de contacto directo con el producto (zona 1), se aplicará lo establecido en el punto 3.
7. Cuando la intervención es en zona de no contacto (2 , 3) y el equipo se mantiene en funcionamiento realizando pruebas y tiene paros interminentes de 2 horas en adelante se evaluará y quedará a criterio del inspector la desinfección del producto.
8. Se realizará un monitoreo de ATP en los equipos del área de empaque cuando el paro implique o requiera desarmes en zonas de contacto con producto terminado (zona 1), supervisor de área notifica a aseguramiento de calidad para realizar el ATP. En turno nocturno no se realiza monitoreo de ATP.
9. El formato debe llenarse para todas las intervenciones de mantenimiento, en el caso no apliquen actividades de lavado y desinfección se colocará no aplica o N/A en las casillas correspondientes a la actividad de limpieza. El formato debe entregarse completo al jefe de mantenimiento.

LVS	Lavado y desinfección		ATP	Pasa (SI/No)
D	Enjuague y desinfección			
DESVIACIÓN		ACCIÓN CORRECTIVA		

ANALISIS CAUSA RAZ DE LA FALLA (5 PORQUE)

¿Porque?

¿Porque?

¿Porque?

¿Porque?

¿Porque?

CONCLUSIÓN:

ACCIONES PREVENTIVAS