|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Equipo** | | | Moledora de Carne | | | | |
| **Actividad** | | | Limpiar y sanitizar | | | | |
| **Responsable** | | | Operador empresa de saneamiento | | | | |
| **Resultados esperados** | | | Áreas y Equipos limpios y sanitizados | | | | |
| **Objetivo de la actividad** | | | Garantizar la inocuidad de los procesos minimizando la proliferación y actividad de los microorganismos que puedan contaminar los alimentos | | | | |
| **Alcance** | | | Aplica para todo las moledoras de carne de la planta. | | | | |
| **Condiciones Generales** | | | El colaborador debe portar su uniforme según código de colores y sus EPP necesarios para su protección y la de los alimentos. | | | | |
| **Documentos relacionados** | | | Uso y preparación de sustancias químicas y formatos de verificación. | | | | |
| **INSUMOS O MATERIALES NECESARIOS** | | | | | | | |
| **1** | Guantes | | |  | **Desengrasante** | | |
| **2** | Cubo Plástico pequeño | | |  | **Sanitizante** | | |
| **3** | Atomizador | | |  | **Fibra abrasiva** | | |
| **4** | Espumador | | |  | **Toalla** | | |
| **TAREAS** | | | | | | | |
| **No.** | | **QUÉ HACER** | **CÓMO HACER** | | | **RESPONSABLE** | **FRECUENCIA** |
| 1 | | Verifique | Que la moledora de carne se encuentre en buen estado, desocupada y desenergizado | | | **Operador empresa saneamiento** | **Diario** |
| 2 | | Desarme | Retire pulzon, tornillos, discos, cuchilla y sinfín de la moledora de carne | | | **Operador empresa saneamiento** | **Diario** |
| 3 | | Desempaste | Con espátula plástica retire los residuos de materia prima que se adhieren a la superficie de la moledora | | | **Operador empresa saneamiento** | **Diario** |
| 4 | | Espume (Enjabone) | Con el espumador aplique solución desengrasante de forma uniforme | | | **Operador empresa saneamiento** | **Diario** |
| 5 | | Estregue | Con fibra abrasiva toda la superficie de la moledora de carne | | | **Operador empresa saneamiento** | **Diario** |
| 6 | | Enjuague | Con manguera a prisión hasta retiras la solución desengrasante | | | **Operador empresa saneamiento** | **Diario** |
| 6 | | Sanitizar | Con bomba aspersora la superficie de la moledora de carne | | | **Operador empresa saneamiento** | **Diario** |
| 7 | | Diligencie | El formato de verificación de área | | | **Operador empresa saneamiento** | **Diario** |
| **MANEJO DE MATERIALES (Riesgos – Cuidados Especiales)** | | | | | | | |
| 1 | Mantener los instrumentos básicos para la comunicación e información de los productos utilizados, etiquetas y fichas de datos de seguridad. | | | | | | |
| 2 | No mezcle los productos químicos sin antes verificar su compactibilidad | | | | | | |
| 3 | Respectar las dosificaciones recomendadas por el fabricante | | | | | | |
| 4 |  | | | | | | |
| 5 |  | | | | | | |
| **ACCIONES PREVENTIVAS** | | | | | | | |
| 1 | Siempre verifique que las conexiones y partes eléctricas de los equipos y el área se encuentren protegidas. | | | | | | |
| 2 | No trabaje en tiempo de producción o cerca de materia prima o producto terminado que se pueda contaminar durante la operación. | | | | | | |
| 3 | No desplace equipos o maquinas móviles de producción sin la supervisión de su jefe inmediato | | | | | | |
| 4 | Mantenga la integridad e higiene de los elementos usados para la operación | | | | | | |
| 5 | Capacitación y supervisión del personal. | | | | | | |
|  |  | | |  |  | | |
|  |  | | |  |  | | |
|  |  | | |  |  | | |
|  |  | | |  |  | | |
|  |  | | |  |  | | |
|  |  | | |  |  | | |
|  |  | | |  |  | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  |  | | |  |  |
|  | |  |  | | |  |  |
|  | |  |  | | |  |  |
|  | |  |  | | |  |  |
|  | |  |  | | |  |  |
|  | | | | | | | |
|  |  | | | | | | |
|  |  | | | | | | |
|  |  | | | | | | |
|  |  | | | | | | |
|  |  | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  |  | | | | | | |
|  |  | | | | | | |
|  |  | | | | | | |
|  |  | | | | | | |
|  |  | | | | | | |