

DESARROLLO:

1. REVISION TÉCNICA.

Al recibir el turno, el operario debe comprobar:

- 1. Estado técnico general del equipo.
- 2. Que no existan afectaciones en la conexión eléctrica.

Ante cualquier anomalía, solicitar los servicios de un técnico de mantenimiento.

2. PUESTA EN MARCHA Y OPERACIÓN.

 Verifique que los controles de temperatura de los grupos de resistencia se encuentren en los parámetros establecidos, de lo contrario ajústelo manualmente mediante las teclas ubicadas debajo de la pantalla de cada grupo de resistencia:

Primer grupo: 90 °C
Segundo grupo: 120 °C
Tercer grupo: 180 °C

- Abra la tapa del panel de control mediante las palancas de color metálico ubicada arriba y abajo del lado izquierdo con un movimiento hacia la derecha y accione el breaker interior (ubicado de frente al panel hacia el lado izquierdo central) hacia la posición ON. Cierre la tapa del panel.
- Accione hacia la derecha cada botón de color negro de los controles de temperatura de los grupos de resistencia.
- Encienda el sistema de extracción de aire, accionando el botón <u>EXTRACCIÓN</u> hacia la izquierda.
- Accione hacia la derecha el botón de color negro <u>FLUJO LAMINAR</u> posición DIA ubicado en el lado izquierdo inferior del panel. Cuando se vayan a dejar bulbos de un día para otro accione hacia la izquierda posición NOCHE.
- Espere que el túnel alcance la temperatura fijada en el tercer grupo para alimentar el horno de bulbos a través de la máquina fregadora, observe el valor en la pantalla de este tercer grupo. Abra la puerta que comunica el horno con la fregadora moviendo la palanca en contra de las manecillas del reloj.
- Accione el botón <u>CONTINUO AUTOMÁTICO BANDA TRANSPORTADORA</u> hacia la izquierda que está ubicado en el lado derecho inferior para que la estera comience a funcionar.
- Observe si el horno está lleno, de ser así accione el botón de la banda transportadora para que la estera pare y espere un tiempo de 20 min para los bulbos de 20 mL y 50 mL y 30 min a los bulbos de 100 mL. Alimente el horno cuando el mismo se vaya vaciando.

Aprobado por	Nombre y Apellidos	Cargo	Firma	Fecha
	Abraham Castro Salgado	Director UEB Inyectables		

LABIOFAM	INTRUCCION DE TRABAJO	IT 2-05-08
Empresa de Productos	TÚNEL DE ESTERILIZACIÓN	Revisión:02
Inyectables	TONEL DE ESTERILIZACION	Página 2 de 3

- Terminado este tiempo para un secado y una esterilización eficiente de los bulbos, accione el botón de la banda transportadora para que la estera comience a funcionar.
- Finalizado todo el proceso, coloque los botones a su posición inicial y desconecte el breaker principal dentro del panel.

3. LIMPIEZA.

El interior de este equipo lo limpia el personal que trabaja en el área de mantenimiento. La superficie exterior se limpia con un paño o gasa libre de pelusas humedecido en alcohol etílico al 70 % cuando el túnel se encuentre apagado.

Llene el registro de uso y limpieza y desinfección del equipo.

4. PROHIBICIÓN:

No aplicar agua a chorros sobre el equipo.

5. REGISTRO:

R₁ 2-05-6 Uso, limpieza y desinfección del equipo, se conservará por un año.

6. ANEXO:

Anexo 1 R₁ 2-05-6 Uso, limpieza y desinfección del equipo.



INTRUCCION DE TRABAJO

IT 2-05-08

Revisión:02

Empresa de Productos Inyectables

TÚNEL DE ESTERILIZACIÓN

Página 3 de 3

Anexo 1 R₁ 2-05-6 Uso, limpieza y desinfección del equipo.

LABIOFAM Grupo Empresarial	USO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO	R₁ 2-05-6
Empresa de Productos Inyectables		

LÍNEA: (1) EQUIPO: (2)

Fecha	Producto/ Presentación	Lote	Hora de inicio	Hora final	Nombre del operario	Firma	Limpieza con	Desinfectado con	Nombre Del operario	Firma	Aprobado
(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)

Metodología de llenado:

- (1) Línea: Nombre de la línea de producción
- (2) Equipo: Nombre del equipo
- (3) Fecha: fecha en que se usa el equipo
- (4) Producto: Producto que se está procesando en el equipo
- (5) Lote: Número de lote del producto que se procesa
- (6) Hora de inicio: Hora en que se comienza a usar el equipo
- (7) Hora final: Hora en que se termina de usar el equipo
- (8) Nombre del operario: Nombre del operario que usa el equipo
- (9) Firma: Firma del operario que usa el equipo
- (10) Limpieza con: Nombre del o los productos con que limpia el equipo
- (11) Desinfectado con: Nombre del o los productos con que se desinfecta el equipo
- (12) Nombre del operario: Nombre del operario que limpia y desinfecta el equipo
- (13) Firma: Firma del operario que usa el equipo
- (14) Aprobado: Nombre y firma del personal de Control de la Calidad que aprueba que el equipo está limpio.