Ejemplo de instructivo

Nombre de la empresa		Código: XX-YY-ZZ	
Lavado y desinfección del equipo Cutter			
Instructivo	Edición 01	Pág. 1 de 3	Fecha: 28/03/2016

1. OBJETIVO

Asegurar la limpieza y desinfección del Cutter ubicado en la Planta Didáctica de Cárnicos del Centro de Desarrollo Tecnológico de Industria Alimentaria.

2. MATERIALES

- Agua potable
- Detergente alcalino clorado
- Desinfectante ácido peroxiacético
- Utensilios de limpieza: recipiente plástico, esponja de fibra sintética, toallas de papel, manguera con boquilla, botella atomizadora, cepillo.

3. FRECUENCIA

- Antes y después del uso

4. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Manipular el detergente y el desinfectante con precaución, usando lentes de seguridad, delantal plástico, botas, guantes, y evitando en todo momento el contacto directo de los productos con la piel, mucosas y ojos.
- Tener las precauciones con las piezas filosas y cortantes del equipo
- Utilizar lentes protectores durante todas las operaciones de limpieza

5. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

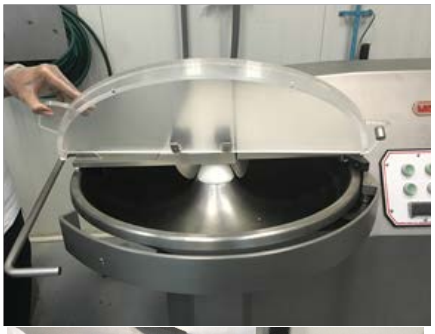
1. Eliminar los residuos de producto adheridos a la superficie, utilizando una toalla.

2. Preparar 3 galones de solución detergente alcalino clorado al 3%, según el *Instructivo Preparación de soluciones de limpieza y desinfección,* y verterlo en la tolva. Poner a funcionar el equipo por 3 a 5 minutos.

Ejemplo de instructivo

3. Desconectar el equipo.

4. Levantar primero la tapa de fibra de vidrio y posteriormente toda la estructura de acero inoxidable.



5. Con ayuda de la llave, aflojar la tuerca principal que sujeta las seis cuchillas con las arandelas.



6. Aflojar la tuerca.



7. Desmontar la tuerca, las cuchillas y arandelas; y colocarlas en una tina plástica para su posterior lavado y desinfección.



Ejemplo de instructivo

8. Pre enjuagar con abundante agua el tazón y el cuerpo del Cutter.

   Precaución: no aplicar agua a presión en el panel de control.



9. Aplicar detergente alcalino clorado preparado en el paso 2 y restregar usando una esponja de fibra sintética, hisopos y cepillos (si fuera necesario).

10. Enjuagar los restos de detergente y suciedad con abundante agua.

11. Dejar escurrir.

12. Humedecer la tuerca principal, las cuchillas y arandelas con agua caliente (temperatura 40 a 45° C) para soltar las partículas de grasa, y sumergirlas en una disolución detergente alcalino clorado 3%.

13. Si fuera necesario, restregar las cuchillas usando la esponja de fibra sintética, hisopos y cepillos.

14. Enjuagar restos de detergente de las piezas con abundante agua.

15. Desinfectar toda la superficie de la máquina, así como las piezas con desinfectante ácido peroxiacético 150 ppm. Preparar la solución desinfectante según el *Instructivo Preparación de soluciones de limpieza y desinfección.*

16. Secar con papel toalla la tuerca principal, las cuchillas y arandelas sobre el equipo, proceder a armar y **desinfectar** cuando se necesite utilizar, siguiendo los siguientes pasos:

    a) Antes de realizar el montaje de las cuchillas, se debe colocar el mango en posición.

    b) Montar las cuchillas, colocándolas del 1 al 6, respectivamente. La cara de la cuchilla donde se encuentre el número debe quedar hacia adentro. Debe colocar una arandela entre cada cuchilla y también al final, entre la cuchilla 6 y la tuerca principal.



    c) Colocar la tuerca y socarla con la llave.

FIN DEL INSTRUCTIVO