

CIRCULAR
EMAPA/GAT/CIR/2018-007

A : GERENCIA GENERAL
GERENCIA DE ACOPIO Y TRANSFORMACIÓN
GERENCIA ADMINISTRATIVA FINANCIERA
GERENCIA DE PRODUCCIÓN
GERENCIA DE COMERCIALIZACIÓN
REGIONALES SANTA CRUZ, TARIJA, BENI, COCHABAMBA,
POTOSÍ, CHUQUISACA
PLANTA DE CUATRO CAÑADAS Y SAN PEDRO
OFICINA URURO

DE : Lic. Yamile Ibáñez Flores
GERENTE DE ACOPIO Y TRANSFORMACIÓN a.i.

REF : VIGENCIA DEL DOCUMENTO: "INSTRUCTIVO LIMPIEZA DE
MAQUINAS LIMPIADORAS DE GRANO" VERSIÓN 1

FECHA: La Paz, 30 de Enero de 2018

Para su conocimiento y difusión entre todas las servidoras y servidores públicos bajo su dependencia, se le comunica que a partir de la fecha se encuentra aprobado y disponible, en el SPIA- Sistema de Información Documental (SID) cuyo dominio es 192.168.240.121(interno) y 190.181.60.91 (externo), el siguiente documento:

INSTRUCTIVO LIMPIEZA DE MAQUINAS LIMPIADORAS DE GRANO
E-EMP/SGC/I/218
Versión 1
Aprobado el 30 de Enero de 2018, mediante circular EMAPA/GAT/CIR/2018-007

El documento detallado es de uso exclusivo de las Servidoras y Servidores Públicos de EMAPA en el ejercicio de la función pública.

Regístrese, Comuníquese y Cúmplase.



Lic. Yamile Ibáñez Flores
GERENTE DE ACOPIO Y TRANSFORMACIÓN
EMAPA

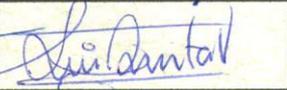
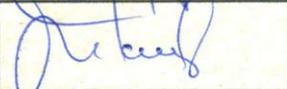


YIF/clc
c.c.: Archivo

	INSTRUCTIVO	E-EMP/SGC/I/218
	LIMPIEZA DE MÁQUINAS LIMPIADORAS DE GRANO	Versión 1



INSTRUCTIVO LIMPIEZA DE MÁQUINAS LIMPIADORAS DE GRANO

	Nombre	Cargo	Firma
Elaborado por:	Ing. Alfredo Rodriguez	Laboratorista	
Revisado por:	Ing. Laura Botello Cardozo	Analista de Procesos y Procedimientos	
	Ing. Sonia Quenta	Responsable de Planta San Pedro a.i.	
	Ing. Fernando Montalvo	Jefe de Centros de Acopio y Transformación	
Aprobado por:	Lic. Yamile Ibañez Flores	Gerente de Acopio y Transformación a.i.	
Fecha:	30 ENE 2018		

	INSTRUCTIVO		E-EMP/SGC/I/218
	LIMPIEZA DE MÁQUINAS LIMPIADORAS DE GRANO		Versión 1
1. OBJETIVO.	Evitar la contaminación de los alimentos con una adecuada limpieza de las máquinas limpiadoras de Grano.		
2. ALCANCE.	De aplicación obligatoria para el personal asignado a las tareas de limpieza de las Maquinas Limpiadoras de Grano en las Plantas propias de EMAPA.		
3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.	NB/NM 324 Industria de los Alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura Manual Buenas Prácticas de Manufactura "E-EMP/SGC/MBPM/207". Procedimiento de Limpieza y Desinfección "E-EMP/SGC/P/210".		
4. SECUENCIA DE PASOS.			
N°	PASO	DESCRIPCIÓN	
LIMPIEZA PROFUNDA:		Secuencia de Pasos que se realizará de manera programada de acuerdo al Plan de Limpieza y Desinfección, el cual implica el desmontaje de piezas.	
1	Desmontaje de las Zarandas	Desmontar las Zarandas con los instrumentos necesarios para efectuar este paso.	
2	Limpieza de Zarandas	<ul style="list-style-type: none"> • Cepillar las zarandas para quitar los granos o impurezas de los orificios. • Sopletear con aire a presión, asegurando la limpieza de la superficie de toda la cajuela 	
3	Limpieza de la máquina	Soplar con aire a presión toda la maquinaria en el siguiente orden: <ul style="list-style-type: none"> • Iniciar por la parte superior. • Limpiar los orificios, esquinas. • Limpiar la parte inferior. 	
4	Colocado de Zarandas	Colocar las zarandas en las máquinas pre limpiadoras con ayuda de las herramientas necesarias	
5	Desinfección de la maquinaria	Desinfectar la maquinaria con una solución desinfectante (Alcohol al 70%)y con ayuda de un aspersor	
LIMPIEZA RUTINARIA		Secuencia de Pasos que se llevará a cabo antes y después de una jornada de trabajo lo cual no implicará efectuar el sacado de piezas.	
6	Limpieza de la Máquina	Soplar con aire a presión toda la maquinaria en el siguiente orden: <ul style="list-style-type: none"> • Iniciar por la parte superior • Limpiar los orificios, esquinas. • Limpiar la parte inferior 	
7	Desinfección de la maquinaria	<ul style="list-style-type: none"> • Desinfectar la maquinaria con la solución desinfectante y con ayuda de un aspersor. 	
5. CONTROL DE CAMBIOS.			
REV.	FECHA	CAMBIO EFECTUADO	
		No aplica a esta versión.	