

Ejemplo de Instrucciones de Trabajo (IT)
Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones

Modelo de Instrucciones de Trabajo

Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones

Elaborado	Revisado	Aprobado
Fecha: Nombre: Puesto: Firma:	Fecha: Nombre: Puesto: Firma:	Fecha: Nombre: Puesto: Firma:

PREÁMBULO

No es un requisito del reglamento de referencia que todas las actividades que se desarrollan en la organización dispongan de la correspondiente instrucción de trabajo (IT). El reglamento EMAS establece que la organización debe identificar aquellas operaciones y actividades que están asociadas con los aspectos medioambientales significativos identificados, conforme a su política, objetivos y metas. La organización debe planificar estas actividades, incluyendo el mantenimiento, para asegurar que se efectúan bajo las condiciones especificadas y debe establecer y mantener al día *procedimientos documentados* para cubrir situaciones en las que su ausencia podría llevar a desviaciones de la política, los objetivos y metas medioambientales.

Estos *procedimientos documentados* a los que hace referencia el reglamento EMAS son los procedimientos de control operacional y las IT. Por lo tanto, antes de desarrollar IT, es necesario que el responsable del sistema de gestión medioambiental establezca para que actividades es necesario desarrollar IT.

Las IT reflejan, básicamente, las responsabilidades, la metodología y el momento en el que se deben realizar determinadas actividades dentro de la empresa, por lo tanto son necesariamente documentos específicos para cada organización.

Es importante que las IT se elaboren teniendo en cuenta el nivel de cualificación del personal al que van dirigidas, por lo tanto suele ser útil utilizar esquemas, cuadros, dibujos, planos, y otros elementos que faciliten el entendimiento de los contenidos.

Las instrucciones de trabajo deben ser de fácil acceso para el personal implicado. Para ello pueden localizarse de forma visible en las instalaciones, por ejemplo.

Por lo tanto, no es posible proponer un modelo genérico de instrucción de trabajo. Sin embargo, se adjunta un ejemplo de IT para dar una idea de que cuestiones se tratan en una instrucción de trabajo y como se deben estructurar este tipo de documentos.

A continuación, se recoge un conjunto de ITs, que en caso de ser utilizadas por una empresa, deberán ser adaptadas cuidadosamente teniendo en cuenta sus circunstancias particulares.

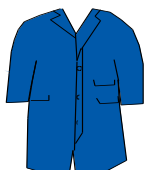
Las instrucciones se refieren a las actividades de limpieza y desinfección necesarias en un matadero.

Ejemplo de Instrucciones de Trabajo (IT)
Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones

EMPRESA	INSTRUCCIÓN DE TRABAJO	IT1/PMA/07
		Fecha: 13/04/2003
		Rev.: 1
		Página 1 de 1
Título:	BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN	

PARA TODO EL PERSONAL:

- 1. LAVARSE LAS MANOS SIEMPRE CON AGUA CALIENTE Y JABÓN ANTES DE INCORPORARSE AL TRABAJO, DESPUÉS DE IR AL SERVICIO Y/O ABANDONAR EL PUESTO DE TRABAJO, TANTAS VECES COMO SEA NECESARIO.**



- 2. MANTENER LA HIGIENE EN EL ASEO PERSONAL Y LLEVAR LA VESTIMENTA ADECUADA, LIMPIA Y DE USO EXCLUSIVO PARA EL TRABAJO.**

- 3. NO FUMAR NI MASTICAR CHICLE DURANTE EL TRABAJO.**



- 4. NO COMER, NI BEBER EN EL PUESTO DE TRABAJO.**

- 5. NO ESTORNUDAR O TOSER SOBRE LOS ALIMENTOS.**

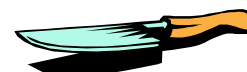


- 6. NO UTILIZAR PRENDAS DE TRABAJO DISTINTAS A LAS REGLAMENTARIAS.**

- 7. EN CASO DE PRESENTAR ALGUNA HERIDA O LESIÓN CUTÁNEA SE AISLARÁ CON UN VENDAJE IMPERMEABLE.**



- 8. LOS UTENSILIOS DEBEN ESTAR SIEMPRE LIMPIOS.**



- 9. LAS PUERTAS DE LAS CÁMARAS DEBEN ESTAR SIEMPRE CERRADAS**

- 10. NO SE UTILIZARÁN TRAJOS PARA LA LIMPIEZA DE MANOS O UTENSILIOS.**

Ejemplo de Instrucciones de Trabajo (IT)
Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones

EMPRESA	INSTRUCCIÓN DE TRABAJO	IT2/PMA/07
		Fecha: 13/04/2003
		Rev.: 1
		Página 1 de 1
Título:	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CORRALES	

1. OBJETO

Esta instrucción de trabajo pretende contribuir a la higiene de la carne; evitar riesgos para la salud del consumidor, así como a la calidad y conservación de la carne evitando su alteración y deterioro.

Se establecen igualmente las pautas medioambientales para que las operaciones de limpieza se realicen causando el menor impacto sobre el medioambiente.

La limpieza consiste en eliminar la suciedad visible, que constituye una importante fuente de contaminación para la carne. Con la desinfección se elimina o reduce hasta un nivel aceptable el número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente en el caso de una desinfección ambiental.

2. ALCANCE

Se encuentran bajo el alcance de esta instrucción las actividades de limpieza y desinfección de las zonas de corrales.

3. MODO OPERATIVO

- **Responsable: Corraleros.**

DIARIO:

- **Limpieza con agua a presión.**

SEMANAL:

- 1. Limpieza con agua a presión.**
- 2. Aplicación del detergente-desinfectante ABB1 en una proporción del 0,5 al 3%. Se cubrirán todas las superficies con la espuma y se dejará actuar de 20 a 30 minutos.**
- 3. Aclarado con agua a presión.**

IMPORTANTE:

- 1.** Utilizar el agua a la presión y temperatura especificada para optimizar el consumo de agua.
- 2.** Cerrar la salida de agua una vez terminado el proceso de limpieza.
- 3.** Avisar al Responsable de Mantenimiento cuando se detecten salidas de aguas que gotean y producen pérdidas.
- 4.** Respetar las concentraciones de los productos de limpieza y desinfección, disminuyendo así el impacto que estos puedan generar al verterse al agua.
- 5.** Eliminar mediante rasquetas, cepillos o palas los restos más groseros antes de la limpieza y desinfección se disminuye la concentración de carga contaminante que se vierte al agua.

Ejemplo de Instrucciones de Trabajo (IT)
Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones

6. Mantener las rejillas de los sumideros tapadas disminuye la concentración de carga contaminante que se vierte al agua.

Ejemplo de Instrucciones de Trabajo (IT)
Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones

EMPRESA	INSTRUCCIÓN DE TRABAJO	IT3/PMA/07
		Fecha: 13/04/2003
		Rev.: 1
		Página 1 de 2
Título:		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA SALA DE MATANZA

1. OBJETO

Esta instrucción de trabajo pretende contribuir a la higiene de la carne; evitar riesgos para la salud del consumidor, así como a la calidad y conservación de la carne evitando su alteración y deterioro.

Se establecen igualmente las pautas medioambientales para que las operaciones de limpieza se realicen causando el menor impacto sobre el medioambiente.

La limpieza consiste en eliminar la suciedad visible, que constituye una importante fuente de contaminación para la carne. Con la desinfección se elimina o reduce hasta un nivel aceptable el número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente en el caso de una desinfección ambiental.

2. ALCANCE

Se encuentran bajo el alcance de esta instrucción las actividades de limpieza y desinfección de la sala de matanza.

3. MODO OPERATIVO

- **Responsable: Personal de limpieza de nave**

DIARIO:

1. Recoger todo lo que obstaculice la limpieza.
2. Preaclarado con agua templada (inferior a 45°C) para evitar que se coagulen las proteínas y a presión, antes de que seque la sangre, sobre suelos, paredes, plataformas, lavamandiles y todas las superficies manchadas.
3. Con una rasqueta y una pala recoger del suelo los restos de carne y grasa. En ningún caso se eliminarán estos restos por los sumideros.
4. Limpiar con estropajo, agua y jabón todas las superficies que tengan suciedad incrustada y especialmente las superficies que vayan a contactar directamente con la canal como son las sierras, las cizallas, los cuchillos neumáticos, los ganchos de vacuno, camales y ganchos de la cadena de porcino y ovino.
5. Aplicación del detergente-desinfectante autoespumante ABB1 en una proporción del 0,5 al 3%.
6. Se cubrirán todas las superficies con la espuma y se dejará actuar de 20 a 30 minutos.
7. Aclarado con agua a presión de las superficies espumadas.
8. Reposición de bolsas de plástico en las papeleras.
9. Reposición de papel secamanos y jabón de manos bactericida.
10. Cuartos lava mandiles: Limpieza desinfección con detergente ABB1.

SEMANAL:

- Fregado de los puntos de luz, llaves de agua y mandos.
- Aplicar sobre todas las superficies, el desinfectante ABB2 al 0'5-1%, por pulverización.
- Dejar un tiempo de contacto entre 15 minutos o incluso toda una noche para evitar recontaminaciones.
- Antes del inicio del trabajo se eliminarán los restos de desinfectante mediante un enjuague con agua potable.

Ejemplo de Instrucciones de Trabajo (IT)
Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones

EMPRESA	INSTRUCCIÓN DE TRABAJO	IT3/PMA/07
		Fecha: 13/04/2003
		Rev.: 1
		Página 2 de 2
Título:		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA SALA DE MATANZA

MENSUAL:

- Limpieza de la zona interior de los lavabos desmontando los frontales.
- Limpieza de cristales y lámparas.
- Desinfección ambiental: utilizaremos como desinfectante ambiental FUNGICIDA ZP, que se aplica mediante el microdifusor DIFUSHOR a la dosis de 4- 6 minutos por cada 100 m³ de volumen del local a tratar.

TRIMESTRAL:

- Limpieza y desinfección de zonas altas de tuberías, vías y máquinas. Se utilizará detergente y estropajo.
- Desinfección ambiental: utilizaremos como desinfectante ambiental TOTAL SHOCK, que se aplica mediante el microdifusor DIFUSHOR a la dosis de 15 minutos por cada 100 m³ del volumen del local a tratar.

IMPORTANTE:

1. Utilizar el agua a la presión y temperatura especificada para optimizar el consumo de agua.
2. Cerrar la salida de agua una vez terminado el proceso de limpieza.
3. Avisar el Responsable de Mantenimiento cuando se detecten salidas de aguas que gotean y producen perdidas.
4. Respetar las concentraciones de los productos de limpieza y desinfección, disminuyendo así el impacto que estos puedan generar al verterse al agua.
5. Eliminar mediante rasquetas, cepillos o palas los restos más groseros antes de la limpieza y desinfección se disminuye la concentración de carga contaminante que se vierte al agua.
6. Mantener las rejillas de los sumideros tapadas disminuye la concentración de carga contaminante que se vierte al agua.

Ejemplo de Instrucciones de Trabajo (IT)
Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones

EMPRESA	INSTRUCCIÓN DE TRABAJO	IT4/PMA/07
		Fecha: 13/04/2003
		Rev.: 1
		Página 1 de 2
Título:		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS SALAS DE CASQUERÍA

1. OBJETO

Esta instrucción de trabajo pretende contribuir a la higiene de la carne; evitar riesgos para la salud del consumidor, así como a la calidad y conservación de la carne evitando su alteración y deterioro.

Se establecen igualmente las pautas medioambientales para que las operaciones de limpieza se realicen causando el menor impacto sobre el medioambiente.

La limpieza consiste en eliminar la suciedad visible, que constituye una importante fuente de contaminación para la carne. Con la desinfección se elimina o reduce hasta un nivel aceptable el número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente en el caso de una desinfección ambiental.

2. ALCANCE

Se encuentran bajo el alcance de esta instrucción las actividades de limpieza y desinfección de las salas de casquería.

3. MODO OPERATIVO

- **Responsable: Personal de limpieza de la nave**

DIARIO:

1. Retirar todo lo que obstaculice la limpieza.
2. Recoger los restos groseros de carne y grasa con rasqueta y pala.
3. En ningún caso se eliminarán estos restos por los sumideros.
4. Preaclarado con agua templada (inferior a 45°C) para evitar que se coagulen las proteínas y a presión, antes de que se seque la sangre, en las dependencias de casquería.
5. Las dependencias de tripería se aclararán con agua a 60°C para eliminar la grasa.
6. Limpiar con estropajo, agua y un detergente-desinfectante (ABB1) las superficies de difícil acceso.
7. Aplicación de un detergente-desinfectante en forma de espuma (ABB1) cubriendo totalmente las superficies y dejándolo actuar de 20 a 30 minutos.
8. Aclarado con agua a temperatura ambiente y con alta presión de las superficies espumadas.
9. Reposición de las bolsas de plástico en las papeleras.
10. Reposición de papel secamanos y jabón de manos bactericida.

En las paradas se seguirá este protocolo hasta el punto 3.

SEMANAL:

- Fregado de los puntos de luz, llaves de agua y mandos.
- Tras las operaciones descritas en el apartado anterior se procederá a aplicar sobre todas las superficies, el desinfectante ABB2 al 0´5-1 %, por pulverización.
- Se dejará un tiempo de contacto entre 15 minutos o incluso toda una noche para evitar recontaminaciones.
- Antes del inicio del trabajo se eliminarán los restos de desinfectante mediante un enjuague con agua potable.

Ejemplo de Instrucciones de Trabajo (IT)
Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones

EMPRESA	INSTRUCCIÓN DE TRABAJO	IT4/PMA/07
		Fecha: 13/04/2003
		Rev.: 1
		Página 2 de 2
Título:		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS SALAS DE CASQUERÍA

MENSUAL:

- Limpieza de cristales y lámparas.
- Limpieza de la zona interior de los lavabos desmontando los frontales.
- Limpieza y desinfección de techos.
- Desinfección ambiental: utilizaremos como desinfectante ambiental FUNGICIDA ZP, que se aplica mediante el microdifusor DIFUSHOR a la dosis de 15 minutos por cada 100 m³ del volumen de local a tratar.

TRIMESTRAL:

- Desinfección ambiental: utilizaremos como desinfectante ambiental TOTAL SHOCK, que se aplica mediante el microdifusor DIFUSHOR a la dosis de 15 minutos por cada 100 m³ del volumen del total a tratar.

IMPORTANTE:

1. Utilizar el agua a la presión y temperatura especificada para optimizar el consumo de agua.
2. Cerrar la salida de agua una vez terminado el proceso de limpieza.
3. Avisar el Responsable de Mantenimiento cuando se detecten salidas de aguas que gotean y producen pérdidas.
4. Respetar las concentraciones de los productos de limpieza y desinfección, disminuyendo así el impacto que estos puedan generar al verterse al agua.
5. Eliminar mediante rasquetas, cepillos o palas los restos más groseros antes de la limpieza y desinfección se disminuye la concentración de carga contaminante que se vierte al agua.
6. Mantener las rejillas de los sumideros tapadas disminuye la concentración de carga contaminante que se vierte al agua.

Ejemplo de Instrucciones de Trabajo (IT)
Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones

EMPRESA	INSTRUCCIÓN DE TRABAJO	IT5/PMA/07
		Fecha: 13/04/2003
		Rev.: 1
		Página 1 de 2
Título:		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS CÁMARAS

1. OBJETO

Esta instrucción de trabajo pretende contribuir a la higiene de la carne; evitar riesgos para la salud del consumidor, así como a la calidad y conservación de la carne evitando su alteración y deterioro.

Se establecen igualmente las pautas medioambientales para que las operaciones de limpieza se realicen causando el menor impacto sobre el medioambiente.

La limpieza consiste en eliminar la suciedad visible, que constituye una importante fuente de contaminación para la carne. Con la desinfección se elimina o reduce hasta un nivel aceptable el número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente en el caso de una desinfección ambiental.

2. ALCANCE

Se encuentran bajo el alcance de esta instrucción las actividades de limpieza y desinfección de las cámaras.

3. MODO OPERATIVO

Actividad A:

1. Eliminar la suciedad grosera con cepillos y rastrillos y recoger con pala.
2. En ningún caso se eliminará esta suciedad por los sumideros, que deberán quedar limpios.
3. Limpiar con agua a presión las paredes, puertas y suelos.

Actividad B:

1. Tras las operaciones realizadas en el apartado anterior se aplicará el detergente - desinfectante ABB1 en una proporción del 0'5 al 3 %, cubriendo todas las superficies de espuma y dejándola actuar de 20 a 30 minutos.
2. Aclarado con agua a presión de las superficies espumadas.

Actividad C:

1. Desinfección ambiental con FUNGICIDA ZP aplicado mediante el microdifusor DIFUSHOR a la dosis de 4-6 minutos por cada 100 m³ del volumen del local a tratar.

TABLA PERIODICIDAD MÍNIMA:

	Actividad A	Actividad B	Actividad C
Cámaras de oreo de 1 a 5	Semanal	Mensual	Semestral
Cámaras de oreo de 5 a 10	Diario	Semanal	Semestral
Túnel	Siempre que se vacíe Nota: No es posible establecer periodicidad		
Cámara consigna	Siempre que se vacía Nota: No es posible establecer periodicidad		

Ejemplo de Instrucciones de Trabajo (IT)
Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones

EMPRESA	INSTRUCCIÓN DE TRABAJO	IT5/PMA/07
		Fecha: 13/04/2003
		Rev.: 1
		Página 2 de 2
Título:		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS CÁMARAS

IMPORTANTE:

1. Utilizar el agua a la presión y temperatura especificada para optimizar el consumo de agua.
2. Cerrar la salida de agua una vez terminado el proceso de limpieza.
3. Avisar el Responsable de Mantenimiento cuando se detecten salidas de aguas que gotean y producen perdidas.
4. Respetar las concentraciones de los productos de limpieza y desinfección, disminuyendo así el impacto que estos puedan generar al verterse al agua.
5. Eliminar mediante rasquetas, cepillos o palas los restos más groseros antes de la limpieza y desinfección se disminuye la concentración de carga contaminante que se vierte al agua.
6. Mantener las rejillas de los sumideros tapadas disminuye la concentración de carga contaminante que se vierte al agua.

Ejemplo de Instrucciones de Trabajo (IT)
Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones

EMPRESA	INSTRUCCIÓN DE TRABAJO	IT6/PMA/07
		Fecha: 13/04/2003
		Rev.: 1
		Página 1 de 2
Título:	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS MUELLES	

1. OBJETO

Esta instrucción de trabajo pretende contribuir a la higiene de la carne; evitar riesgos para la salud del consumidor, así como a la calidad y conservación de la carne evitando su alteración y deterioro.

Se establecen igualmente las pautas medioambientales para que las operaciones de limpieza se realicen causando el menor impacto sobre el medioambiente.

La limpieza consiste en eliminar la suciedad visible, que constituye una importante fuente de contaminación para la carne. Con la desinfección se elimina o reduce hasta un nivel aceptable el número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente en el caso de una desinfección ambiental.

2. ALCANCE

Se encuentran bajo el alcance de esta instrucción las actividades de limpieza y desinfección de los muelles.

3. MODO OPERATIVO

- Responsable: Personal Limpieza Nave.

DIARIO:

1. Recoger todo lo que obstaculice la limpieza.
2. Barrido del suelo de los restos más groseros.
3. Preaclarado con agua caliente (50-60°C) de suelos, paredes, puertas y demás superficies (mesas, tablas de teflón, sumideros, lavabos, etc.).
4. Limpieza con estropajo del esterilizador, carros y mesas.
5. Los tajos se limpiarán con agua a presión y con espuma por ambos lados. En estos se aplicará desinfectante (ABB2 al 0'5 - 1%) a diario.
6. Aplicación del detergente-desinfectante ABB1 en una proporción del 0'5 al 3%.
7. Se cubrirán todas las superficies con la espuma y se dejará actuar de 20 a 30 minutos.
8. Aclarado con agua a presión de las superficies espumadas.
9. Reposición de bolsas de plástico en las papeleras.
10. Reposición de papel secamanos y jabón de manos bactericida.
11. Servicios de los Muelles: limpieza y desinfección (con lejía) diarias.
12. Reposición de jabón y papel.

SEMANAL:

- Fregado de los puntos de luz, llaves de agua y mandos.
- Tras las operaciones descritas en el apartado anterior se procederá a aplicar, sobre todas las superficies, el desinfectante ABB2 al 0'5-1 %, por pulverización.
- Se dejará un tiempo de contacto entre 15 minutos o incluso toda una noche para evitar recontaminaciones.
- Antes del inicio del trabajo se eliminarán los restos de desinfectante mediante un enjuague con agua potable.
- Eliminar la suciedad grosera del exterior de los muelles con cepillos, rastrillos, etc.

Ejemplo de Instrucciones de Trabajo (IT)
Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones

EMPRESA	INSTRUCCIÓN DE TRABAJO	IT6/PMA/07
		Fecha: 13/04/2003
		Rev.: 1
		Página 2 de 2
Título:		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS MUELLES

MENSUAL:

- Limpieza de la zona interior de los lavabos desmontando los frontales.
- Desinfección ambiental con FUNGICIDA ZP aplicado mediante el microdifusor DIFUSHOR a la dosis de 4-6 minutos por cada 100 m³ del volumen del local a tratar.
- Limpieza del exterior de los muelles con detergentes y aclarado.
- Limpieza de cristales y lámparas.

TRIMESTRAL:

- Limpieza y desinfección de techos y zonas altas de vías y tuberías.
- Desinfección ambiental con TOTAL SHOCK aplicado mediante el microdifusor DIFUSHOR a la dosis de 12 minutos por cada 100 m³ del volumen del local a tratar.
- Las desinfecciones se deben realizar en ausencia de personas y alimentos, pudiéndose recuperar los locales tratados a las 6-7 horas después de finalizar su tratamiento.

IMPORTANTE:

1. Utilizar el agua a la presión y temperatura especificada para optimizar el consumo de agua.
2. Cerrar la salida de agua una vez terminado el proceso de limpieza.
3. Avisar el Responsable de Mantenimiento cuando se detecten salidas de aguas que gotean y producen pérdidas.
4. Respetar las concentraciones de los productos de limpieza y desinfección, disminuyendo así el impacto que estos puedan generar al verterse al agua.
5. Eliminar mediante rasquetas, cepillos o palas los restos más groseros antes de la limpieza y desinfección se disminuye la concentración de carga contaminante que se vierte al agua.
6. Mantener las rejillas de los sumideros tapadas disminuye la concentración de carga contaminante que se vierte al agua.