



Programa de Mantenimiento y Calibración.

RA-PR-PMCA-CO-01

COLOMBIA 2018



MHA

Programa de Mantenimiento Preventivo y de Calibración

Criterios a cumplir según el decreto 3075:

EQUIPOS Y UTENSILIOS

CONDICIONES GENERALES:

Los equipos y utensilios deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

CONDICIONES ESPECÍFICAS:

- **Fabricados con materiales resistentes al uso, a la corrosión, y a los agentes de limpieza y desinfección. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser inertes (no reaccionen con el alimento). No se permite el uso de materiales contaminantes como: plomo, cadmio, zinc, antimonio, hierro, u otros que resulten de riesgo para la salud.**
- **Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza e inspección.**
- **Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.**

Programa de Mantenimiento Preventivo y de Calibración

CONDICIONES ESPECÍFICAS:

- En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.
- Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.
- En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.
- Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.
- Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y lavables.
- Los contenedores o recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de metal u otro material impermeable, de fácil limpieza y de ser requerido provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.
- Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosas, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza.



Programa de Mantenimiento.

CONDICIONES DE INSTALACION Y FUNCIONAMIENTO:

- Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso de elaboración.
- La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, limpieza y mantenimiento.
- Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Ejemplo: Termómetros
- Las tuberías elevadas no deben instalarse directamente por encima de las líneas de elaboración, salvo en los casos tecnológicamente justificados y en donde no exista peligro de contaminación del alimento.
- Los equipos utilizados en la fabricación de alimentos podrán ser lubricados con sustancias permitidas y empleadas racionalmente, de tal forma que se evite la contaminación del alimento.



Programa de Mantenimiento.

Dando cumplimiento a lo establecido en el decreto 3075 de 1997, la resolución 2674 de 2013 y a lo establecido por los lineamientos del Programa de Mantenimiento y Calibración, es que ha sido necesario estandarizar, documentar, implementar y mantener nuestro programa de mantenimiento preventivo, correctivo y calibración.

Tipos de Mantenimientos.

Mantenimiento Preventivo:

Mantenimiento preventivo es aquel que se realiza de manera anticipado con el fin de prevenir el surgimiento de averías en los equipos y maquinaria.

En que consiste un mantenimiento preventivo:
ajustes, limpieza, análisis, lubricación, calibración,
reparación, cambios de piezas, entre otros.



Programa de Mantenimiento.

Mantenimiento Correctivo:

Como **mantenimiento correctivo** se denomina aquel que se realiza con la finalidad de reparar fallos o defectos que se presenten en equipos y maquinarias.

Este se divide en dos tipos: mantenimiento correctivo contingente y el mantenimiento correctivo programado.

El **mantenimiento correctivo contingente o no planificado** es aquel que se realiza de manera forzosa e imprevista, cuando ocurre un fallo, y que impone la necesidad de reparar el equipo antes de poder continuar haciendo uso de él. En este sentido, el mantenimiento correctivo contingente implica que la reparación se lleve a cabo con la mayor rapidez para evitar daños materiales y humanos, así como pérdidas económicas.



Programa de Mantenimiento.

El **mantenimiento correctivo programado o planificado** es aquel que tiene como objetivo anticiparse a los posibles fallos o desperfectos que pueda presentar un equipo de un momento a otro. En este sentido, trata de prever, con base en experiencias previas, los momentos en que un equipo debe ser sometido a un proceso de mantenimiento para identificar piezas gastadas o posibles averías.



Programa de Mantenimiento.

Objetivo:

- Mantener en buen estado la maquinaria, equipos e instalaciones, minimizando las fallas imprevistas de manera que aumente la productividad, mantenga la capacidad de producción y disminuyan los costos.
- Prevenir la contaminación de los alimentos asociada a los equipos e Infraestructura, teniendo un mantenimiento preventivo que disminuya los riesgos generados por las partes que conforman los mismos.



Programa de Mantenimiento.

Alcance:

Aplica a toda la infraestructura, maquinaria y equipos existentes en las instalaciones de los cines.

Responsables:

Definir los responsables de controlar el mantenimiento de maquinaria, equipos e instalaciones.



Programa de Mantenimiento.

Desarrollo del programa:

Debe realizarse un listado de los diferentes equipos y maquinaria del cine y deben clasificarse de acuerdo a las áreas a las que pertenecen. Esta información debe consolidarse en el Formato de Listado y Codificación de Equipos y Maquinaria.



Programa de Mantenimiento.

Desarrollo del programa:

Describir Procedimientos
de Realización y de
mantenimiento

Preventivo

Correctivo

Propio o
subcontratado

Responsables y
Verificaciones de
actividades

Intervalos de
Revisiones
Periódicas

Utilización de
grasa grado
alimenticio



Programa de Mantenimiento.

Verificación y Control:

El programa de mantenimiento aplicara para todos los cines. Este programa tiene un cronograma del mantenimiento preventivo que se le realizara a cada una de los equipos. A su vez cada equipo contara con su ficha de mantenimiento preventivo, la cual detalla la actividad que se aplicara en el tiempo determinado. Todos los equipos contaran con su bitácora u hoja de vida, en la que se registraran todos los mantenimientos o reparaciones que se les realicen. Como mínimo este registro deberá contar con: Fecha, detalle de lo realizado, repuestos, quien realizo el trabajo y observaciones. Será responsabilidad de los encargados de mantenimiento.

Este programa es verificado por parte del Técnico de Dulcerías y Alimentos una vez al Mes, en donde se confirman los documentos y registros relacionados en el presente programa.



Programa de Mantenimiento.

CINEPOLIS 2018									
	descripcion	cant	periodicidad	SE MARCA CON X LA ELECUTADA					
				ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	
1	Rutina actualizada inspeccion hidrantes		mensual preventiva						
2	asador de salchichas		catorcenal preventiva						
3	bascula		catorcenal preventiva						
4	cafeteria		rutina catorcenal						
5	calentador de pan		catorcenal preventiva						
6	calentador de tostitos		catorcenal preventiva						
7	congeladores		catorcenal preventiva						
8	creperas		catorcenal preventiva						
9	aire acondicionado		quincenal preventiva						
10	Lamparas de emergencia		quincenal preventiva						
11	planta de emergencia		semanal preventiva						
12	dispensador de queso		catorcenal preventiva						
13	freidora		catorcenal preventiva						
14	gratinador		catorcenal preventiva						
15	horno		catorcenal preventiva						
16	baños		semanal preventiva						
17	butacas tradicionales		mensual preventiva						
18	inspeccion extintores		mensual preventiva						
19	extractores		quincenal preventiva						
20	fan and coil		mensual preventiva						
21	plasma		trimestral preventiva						
22	sistema alarma vs incendio		mensual preventiva						
23	bombas hidroneumaticas		mensual preventiva						
24	licuadoras		catorcenal preventiva						
25	maquina de hielo		catorcenal preventiva						
26	mesa fria		catorcenal preventiva						
27	molino de café		catorcenal preventiva						
28	palomera		catorcenal preventiva						



Programa de Calibración.

Objetivo:

Identificar, verificar, calibrar y ajustar todos los equipos e instrumentos de medición que sean críticos relacionados con la inocuidad del producto.

Alcance:

Este programa aplica a los instrumentos de inspección, medición o ensayo utilizados en las áreas de producción y almacenamiento que son considerados críticos.

Responsables:

Definir los responsables de velar por el cumplimiento de este programa y su adecuada aplicación.



Programa de Calibración.

Desarrollo del programa:



Inventario

- Listado de instrumentos de medición.
- Ubicación
- Ficha técnica

Actividades

- Mantenimiento: Preventivo-Correctivo
- Calibración
- Verificación



Programa de calibración.

Verificación y Control:

El programa de calibración aplicara para todos los cines. Todos los equipos contarán con su bitácora u hoja de vida, en la que se registraran todos los mantenimientos o calibración que se les realicen. Como mínimo este registro deberá contar con: Fecha, detalle de lo realizado, repuestos, quien realizo el trabajo y observaciones. Será responsabilidad de los encargados de mantenimiento.

Este programa es verificado por parte del Técnico de Dulcerías y Alimentos una vez al Mes, en donde se confirman los documentos y registros relacionados en el presente programa.



Programas de Mantenimiento y Calibración.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

La intervención con fines de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos en general, debe ser realizada por personal de mantenimiento capacitado para ello. En términos de comportamiento y accesorios de seguridad (personal y alimentaria), como guantes, tapabocas, cofia, etc., el personal de mantenimiento trabajara en iguales condiciones que los manipuladores de alimentos. Deben mantener elementos de seguridad según corresponda a cada caso.



Tiempo de preguntas.

