

TÓPICO

Medio Ambiente Comercio Seguro SGCI SSO GH Con. Int. Otro: _____

PPR 05 INDONEIDAD, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO

→ **OBJETIVO**

Prevenir la contaminación del empaque a través del control del diseño, limpieza y mantenimiento de los equipos de producción.

→ **Introducción**

Los equipos de producción pueden ser una fuente de contaminación si no se controlan adecuadamente. Por ello, es necesario asegurar su diseño higiénico, correcta limpieza y mantenimiento, para evitar riesgos que afecten la inocuidad del empaque para alimentos.

Gestión de equipos



Asegurar que los equipos sean de diseño higiénico, con superficies lisas, accesibles y materiales compatibles que no generen contaminación.



Implementar rutinas de limpieza que eliminen residuos, eviten acumulaciones y aseguren que no queden focos de contaminación.




Realizar mantenimiento preventivo de forma programada, priorizando cualquier falla que pueda afectar la inocuidad.



Verificar limpieza, eliminar residuos (grasas, piezas, herramientas) y asegurar que el equipo quede en condiciones seguras antes de volver a operar.

CIERRE

→ **Recuerda:** Equipo bien diseñado + limpio + mantenido + verificado = sin contaminación

 **Memorizar:** "Siempre verificar la limpieza de los equipos y reportar cualquier falla antes de usarlos". 