

Hacer mantenimiento preventivo ***programado*** es indispensable para mantener una instalación en buenas condiciones y evitar urgencias.

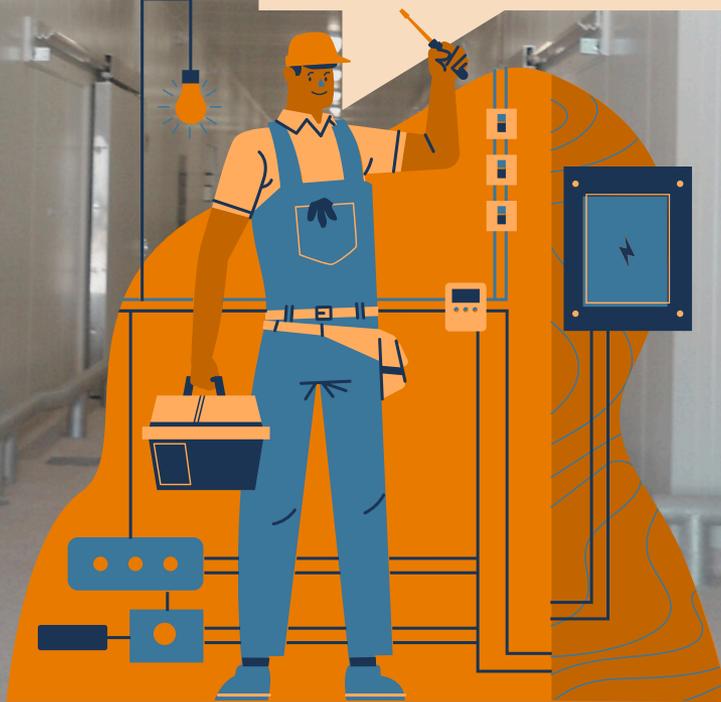


**La inocuidad
solo es posible con
mantenimiento preventivo.**

BUENAS PRÁCTICAS DE MANTENIMIENTO

5

**CUIDA ESTAS PRÁCTICAS
CUANDO HACES TRABAJOS
DE MANTENIMIENTO:**



1. Mantén bajo tu control piezas, herramientas y químicos.
2. No trabajes en presencia de alimentos, protégelos y/o aísla el lugar en el que se trabaja.
3. Antes de irte inspecciona cuidadosamente que no queden materiales ajenos.
4. No dejes reparaciones temporales sin señalización.
5. Notifica la terminación del trabajo para que se haga la limpieza y desinfección que se requiera.

MANTENIMIENTO CORRECTIVO



Quando se descompone algo y hay que actuar con urgencia.

No te olvides de cuidar el producto. Evitar que se contamine también es prioridad.

Las fabricas de alimentos cuidan de no contaminar el producto con peligros físicos, químicos y biológicos.

Las personas que trabajamos en las áreas de mantenimiento debemos cuidar no ser una fuente de contaminación.

