



PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

Edición	Fecha	Modificación
1.0	02/2021	

INDICE

1. OBJETIVO

2. RESPONSABLE DEL PLAN

3. PROCEDIMIENTO DE EJECUCION

**4. PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y ACCIONES
CORRECTORAS**

5. PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION

6. REGISTROS

1. OBJETIVO

El presente plan pretende asegurar el mantenimiento de instalaciones, maquinaria y equipos del establecimiento terraza de las Flores en los relacionado a las áreas de manipulación de alimentos. Por ello, el principal objetivo de este es asegurar su correcto funcionamiento, así como prevenir deterioro, averías y medidas erróneas que pudieran afectar a la seguridad de los alimentos manipulados.

2. RESPONSABLE DEL PLAN

Las responsabilidades del plan se muestran en la siguiente tabla:

Responsable del plan	FEDERICO J. EISENBERG
Responsable del proceso de ejecución	Todo el personal.
Responsable del proceso de vigilancia	JORGE H. MOLINE
Responsable del procedimiento de acciones correctoras	JORGE H. MOLINE
Responsable de verificación	JORGE H. MOLINE

3. PROCEDIMIENTO DE EJECUCION

Este procedimiento está muy relacionado con el plan de limpieza y desinfección, ya que al ejecutar uno se pueden detectar incidencias del otro y viceversa. En algunos casos el mantenimiento de una instalación, equipos, y útiles, coincide con el procedimiento que se lleva a cabo para su limpieza y desinfección.

✓ Instrucciones de mantenimiento y reparación de las instalaciones

- Suelos, paredes y techos.

Cualquier desmoronamiento de suelos, desprendimiento en paredes sean techos, conformación de huecos, fisuras, baches o desconchados, se reparará preferiblemente cuando haya un descanso laboral.

Los responsables de ejecución del plan de mantenimiento prestar especial atención a los rincones, al objeto de identificar manchas por crecimiento de mohos, manchas de humedad por filtraciones de agua, etc.

- Puertas y aberturas exteriores.

Estas instalaciones, junto a las medidas preventivas para evitar la entrada de insectos, se deben mantener íntegras, sin cristales rotos ni huecos. Las puertas y ventanas deben cerrar perfectamente.

- Instalación eléctrica (focos de luz y estructura protectora).

El sistema de iluminación debe mantenerse protegido por compartimentos estancos, de tal manera que, en caso de producirse una rotura de este, no caigan

restos a los alimentos. Debe mantenerse fijado al techo o paredes y estar limpio. En función de la gravedad de la reparación es efectuar, en caso de incidencias, éstas serán realizadas por una empresa autorizada o por los técnicos de mantenimiento de la empresa.

- Instalación y conducciones de agua potable.

La instalación de agua potable necesita de un mantenimiento mínimo que se limita a revisar el estado de limpieza y conservación de los puntos terminales (grifos) de agua fría y caliente sanitaria.

Todos los equipos del local están contemplados en el plan de limpieza, y todos esos deberán ser revisados al menos una vez al año.

En el caso de existir alguna incidencia, se avisa la empresa mantenedora del correspondiente equipo.

Cualquier reparación se realizará preferiblemente y cuando haya un descanso laboral. Si la naturaleza de la avería o el deterioro es tal que su reparación no permite demora, se paralizará la utilización del aparato hasta que la avería sea solucionada.

Todas las herramientas necesarias para reparar una hipotética avería en cualquier máquina o utensilio deberán estar completamente controladas y en un lugar donde no existan materias primas, productos intermedios o acabados. Los lubricantes y productos necesarios para el mantenimiento de la maquinaria estarán controlados, pudiendo estar en la zona de herramientas. Si la reparación es externa la empresa el responsable de vigilancia presencial a la reparación, sobre todo en aquellas zonas de mayor riesgo, a fin de comprobar que todos los restos originados en la reparación sean totalmente eliminados.

La documentación generada por dicha empresa externa será archivada por el responsable de vigilancia del plan.

4. PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y ACCIONES CORRECTORAS

El responsable de vigilancia velará por el cumplimiento del presente plano, revisando periódicamente en todas las instalaciones y maquinaria de la empresa, comprobando su buen estado y el éxito de las verificaciones de funcionamiento efectuadas por el equipo de mantenimiento.

Si tras el control de las estructuras prioritarias se encuentra que estas no están en las condiciones correctas, entonces se llevarán a cabo las siguientes actuaciones:

Averías en las máquinas en general	Se procederá a su reparación o a llamar al servicio técnico correspondiente para que proceda la reparación inmediata.
Avería en cámaras frigoríficas	Si la avería es en una cámara de refrigeración, los alimentos presentes en el serán trasladados con la máxima celeridad posible a otra cámara.
Deterioro en superficies	Si se presentan grietas, descontrolos, caída de azulejo, o cualquier anomalía en el suelo, paredes, techos puerta, etc., se procederá a su reparación inmediata.

Deterioro en útiles y utillaje	Se sustituirán de inmediato.
--------------------------------	------------------------------

En el caso que exista alguna incidencia se procederá a registrarlo en el **REGISTRO DE INCIDENCIAS**.

5. PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION

El responsable de este procedimiento realizará, con carácter mensual, una serie de comprobaciones mínimas para asegurar que los controles que se llevan a cabo en su establecimiento son correctos y suficientes.

Estas comprobaciones mínimas se basan en revisar los registros generados en este plan general de higiene y verificar que todos los documentos del presente plan están archivados y actualizados. Una vez realizadas las comprobaciones, el responsable del establecimiento deberá firmar en la casilla de verificación de cada registro.

Además, trimestralmente se realizará un control más exhaustivo y se complementará el **REGISTRO DE VERIFICACIÓN**.

6. REGISTROS

- ✓ REGISTRO DE INCIDENCIAS (común para todos los planes)
- ✓ REGISTRO DE VERIFICACION