

# Limpieza en caso de rotura de elementos de loza y/o vidrio

1

Ante quiebres de vajilla o materiales de vidrio debes detener la operación de forma inmediata y restringir el tránsito. Seguir las indicaciones del INSTRUCTIVO N°4 - LIMPIEZA EN CASO DE ROTURA DE ELEMENTOS DE LOZA Y/O VIDRIO

2

Avisa de inmediato a tu supervisor directo.

3

Visualiza y retira todo alimento y vajilla que se encuentre en un radio de 3 metros a la redonda y considera 1,5 metros de altura desde la superficie de la rotura.

4

Busca y retira los residuos de loza o vidrio en el área definida, usando guantes resistentes a los cortes, paños, escoba y pala.

5

Deposita los fragmentos de loza o vidrio en un contenedor de material resistente, rotulado y de uso exclusivo para tal fin.

6

Los alimentos desprotegidos ubicados en la zona afectada deben eliminarse. Informa las mermas según el **POE N°19 CONTROL Y ELIMINACIÓN DE PRODUCTOS NO CONFORMES Y MERMA**

7

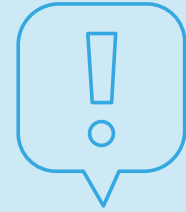
Lava todos los utensilios y vajilla desprotegida en el área afectada.

8

Revisa la ropa y los zapatos de cualquier persona en el área afectada para no contaminar con fragmentos otras áreas.

9

Reinicia el funcionamiento en el área una vez que el ADC o encargado del sitio verifique el cumplimiento de este instructivo.



**No debemos perder la capacidad de asombro ante el ruido característico que emite el vidrio o la loza cuando se quiebran, tenemos que poner atención y aplicar de inmediato este instructivo.**

# Limpieza en caso de rotura de elementos de loza y/o vidrio

## Medidas preventivas para evitar incidentes por aparición de loza y/o vidrio en las preparaciones

- Mantener a las colaboradoras(es) capacitados en el instructivo N°4.
- Mantener en cada etapa del proceso los alimentos tapados y protegidos.
- Realizar el manejo de menaje de vidrio considerando espacios delimitados para su almacenamiento y alejado de la manipulación de preparaciones en cualquiera etapa del proceso.
- Reemplazar vajilla de loza por melamina y material de vidrio por policarbonato.
- Revisar previamente la vajilla que se utilizara para montar y servir las preparaciones, eliminando aquellas que estén trizadas o con picaduras y detectando visualmente la presencia de elementos extraños que puedan contaminar las preparaciones.
- Almacenar los envases de vidrio de materias primas en niveles inferiores de bodega y protegidas con film plástico en áreas productivas, como medida de resguardo ante roturas.
- Almacenar utensilios de cocina como ollas, gastronorms y vajilla boca abajo, de esta forma se protege el interior de éstos de la contaminación física.
- Mantener un stock adecuado de vajilla para evitar