 <p>Complejo Agroindustrial Valle del Huasco</p>	LAVADO DE SALAS Y PABELLONES		Código : PCE-VET-I-024
			Revisión : 01
			Páginas : 1 de 4
	Preparado por: Médico Veterinario	Aprobado por: Subgerente Sanidad y Nutrición	Fecha : 13-12-2012

1. OBJETIVO

Establecer las instrucciones operacionales y medidas de seguridad necesarias relacionadas al Lavado de Salas y Pabellones.

2. ALCANCE

Todos los planteles.

3. DEFINICIONES Y ABREVIACIONES

- Pit: Piletas de acumulación de Purines
- Flush: Sistema de arrastre de purines por medio estanques de agua.

4. RESPONSABILIDADES Y DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

- 4.1 Será R&A del Jefe de Plantel supervisar antes, durante y después el proceso de lavado de su Plantel, así como también mantener una inducción permanente al personal de lavado.
- 4.2 Las instalaciones a lavar deben estar sin animales y los comederos y líneas de alimentación sin alimento.
- 4.3 Todos los sensores y sondas que se encuentren en el interior de las instalaciones deben ser protegidos del agua, utilizando para ello bolsas plásticas.
- 4.4 Es responsabilidad de cada trabajador, o contratista utilizar los siguientes elementos de protección personal: Calzado de Seguridad (botas de goma con puntera de acero), lentes de seguridad, guantes de PVC, traje de PVC, protector auditivo tipo fono.
- 4.5 Será responsabilidad del Jefe de Sector o Grupo velar por la utilización de todos los elementos de protección personal nombrados en el punto anterior.
- 4.6 Al momento de comenzar el lavado se deben cerrar completamente las cortinas y tener las puertas abiertas.
- 4.7 La energía eléctrica debe ser extraída desde los enchufes, para lo cual las máquinas deben tener interruptores automáticos, cables y enchufes en buen estado, evitando chicotes, cables con pérdida de aislación, cables sin tierra de protección.
- 4.8 Los cielos de plumavit pegados al techo no se lavan a presión, solo se enjuagan, mientras que en pabellones que tengan cielos rasos, deberán ser lavados a presión.
- 4.9 Para lavado en Pit:



Complejo Agroindustrial
Valle del Huasco

LAVADO DE SALAS Y PABELLONES

Código : PCE-VET-I-024

Revisión : 01

Páginas : 2 de 4

- El Pit que se encuentra lleno debe ser vaciado, una vez vaciado se vuelve a cerrar el Pit.
- Lavar el pabellón teniendo cuidado que el agua no dañe los equipos eléctricos.
- Soltar el agua que se acumula en el Pit.
- Remover sólidos acumulados en el Pit para luego lavarlos

4.10 Para lavado en Flush.

- Lavar el pabellón teniendo especial cuidado que el agua no dañe los equipos eléctricos.
- Una vez lavado el pabellón lavar las cámaras, primero, removiendo el guano acumulado.

4.11 Para lavado en pabellones de cama caliente.

- Una vez retiradas las máquinas de extracción de guano, ingresar con máquinas de lavado.
- Con el agua de lavado retirar todo el guano que no fue extraído por las máquinas.

4.12 Según el área a lavar, las presiones mínimas de agua que se deben utilizar, son las indicadas en la tabla N°1.

Tabla N°1: Presión de Trabajo para lavado


Tipo de crianza	Presión de agua. Libras
Reproductora	min. 1.500
	min. 1.500
Destete Venta	min. 700

*Estas presiones de trabajo deberán ser revisadas y registradas en los formatos utilizados para el registro del lavado.

4.13 El lavado se debe realizar según la siguiente tabla

Tabla N°2

Sección	Tipo Lavado	Zonas a Lavar
Chanchillas	Corrales	Piso, Paredes, Cortinas, Comederos Líneas de alimentos,
Monta	Jaulas	Piso, Paredes, Cortinas, Comederos Líneas de alimentos,
Gestación Parking	– Jaulas	Piso, Paredes, Cortinas, Comederos Líneas de alimentos,
Maternidad	Sala	Pisos, Paredes, Cielos, Cortinas, Comederos, Líneas

 Complejo Agroindustrial Valle del Huasco	LAVADO DE SALAS Y PABELLONES	Código : PCE-VET-I-024
		Revisión : 01
		Páginas : 3 de 4

		de alimento, Piletas
Picking	Sala	Pisos, Paredes, Cielos, Cortinas, Comederos, Líneas de alimento, Piletas
Pre-recría- Recría	Sala	Pisos, Paredes, Cielos, Cortinas, Comederos, Líneas de alimento, Piletas.
Stud	Jaulas	Piso, Paredes, Cortinas, Comederos Líneas de alimentos.
Crianza	Pabellones	Pisos, Paredes, Cielos, Cortinas, Comederos, Líneas de alimento, canaletas bajo slat.

4.14 Terminado el lavado, este debe ser revisado y aprobado o rechazado según corresponda.

4.15 Si el pabellón es rechazado este debe ser lavado nuevamente hasta que cumpla con la conformidad establecida en registro.

5 ASPECTOS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

A continuación se detallan los peligros y las medidas de control asociadas a esta actividad, con el fin de conocerlos, identificarlos y prevenir lesiones a las personas o deterioro a salud de quienes realizan esta tarea.

5.1 Riesgos Asociados:

- Riesgo Eléctrico.
- Proyección de Partículas líquidas
- Golpeado por o contra.
- Golpeado por caudal de agua con alta presión.
- Caídas a un mismo nivel por piso resbaladizo.
- Sobreesfuerzo por manejo manual de materiales.

5.2 Medidas de Control para Riesgos antes descritos:

- No manipular tableros eléctricos, no manipular o intervenir el equipo hidrolavadora en caso de fallas solo dar aviso, revisar y chequear cable eléctrico y extensiones. Ante cualquier falla dar aviso de inmediato.
- Utilizar todo el tiempo los EPP para este caso Lentes de seguridad, traje impermeable de PVC, botas de goma con punta de acero, guantes de PVC, protector auditivo.
- Conocer la presión adecuada para realizar el trabajo, no exceder la presión recomendada para el trabajo, no tener contacto directo con ninguna parte del cuerpo con el agua a presión y tampoco de otras personas cerca del área de trabajo.



Complejo Agroindustrial
Valle del Huasco

LAVADO DE SALAS Y PABELLONES

Código : PCE-VET-I-024

Revisión : 01

Páginas : 4 de 4

- Utilice técnicas correctas de levante y manejo manual de materiales, en lo posible reemplace fuerza humana por fuerza mecánica, conocer cartilla de seguridad manejo manual de cargas.
- Caminar y desplazarse concentrado, no saltar por sobre las rejas de corrales y jaulas.
- Ante cualquier anomalía, desperfecto o falla avise a su jefatura.

6. DOCUMENTOS RELACIONADOS

No aplica

7. TABLA DE REVISIÓN

N°	Fecha	Descripción del Cambio

COPIA NO CONTROLADA