

Orden y limpieza en el puesto de trabajo (5s) aplicado a las bpm



Introducción

El orden y la limpieza son un factor importante para obtener un principio básico de seguridad en los establecimientos de alimentos, así evitaremos numerosos problemas como contaminación en los alimentos, en nuestros equipos y en nuestro ambiente, es importante tener un excelente espacio de trabajo para poder laborar de una optima manera y asegurar la salud del consumidor de alimentos.

¿EN QUE CONSISTE EL MÉTODO DE LAS 5S?

Las operaciones de Organización, Orden y Limpieza fueron desarrolladas originalmente por empresas japonesas con el nombre de 5 S, ya que con esa letra se hacía referencia a la inicial de cinco palabras japonesas que nombran las 5 fases que componen la metodología.



Se trata de una técnica de gestión japonesa que aplicado en áreas de trabajo crea espacios más organizados, despejados, seguros y limpios.



¿EN QUE CONSISTE EL MÉTODO DE LAS 5S?

1º CLASIFICAR (SEIRI):

Separa materiales innecesarios y deséchalos.

OBJETIVO

1. Módulos de trabajo más amplios y organizados.
2. Eliminar obstáculos y tiempos de búsqueda.
3. Evitar la ocurrencia de errores o fallas.

TIPS

1. Define los motivos de eliminación de los objetos.
2. Define qué cantidades de material debes tener en stock.
3. Retira o elimina los objetos innecesarios.
4. Fija tus responsabilidades personales y colectivas en las acciones de clasificación o despeje.



¿LOS CRITERIOS PARA CLASIFICAR?

USO COTIDIANO

- **Constantemente:** Colócalos **cerca** del área de trabajo.
- **Diariamente:** Colócalos **a una corta distancia** del área de trabajo.
- **Semanalmente:** **Almacénalos** en el lugar de trabajo **al alcance de la mano.**

USO OCASIONAL

- **Algunas veces al mes:** **Almacénalos** en un sitio preciso dentro del área de trabajo.
- **Semestralmente o luego de unos meses:** **Almacénalos** en estantes, archivadores comunes.

USO RARA VEZ

- **Unas veces al año.**
- **Pasado un año.** **Almacénalos** en estantes muy alejados o en Archivo o deséchalos.

¿LOS LOGROS INMEDIATOS DE CLASIFICAR?

Evitas:



- Acumulación de bolsas, y basura inútil
- Acumulación de considerables cantidades de material combustible (papeles, sobres y cajas de cartón) dentro de áreas de trabajo.
- Sobrecarga de accesorios, utensilios que ya no se usan

2º ORDENAR (SEITON):

Pon las cosas necesarias en orden para que puedan ser fácilmente recogidas y usadas.

OBJETIVO

1. Cada objeto tenga una **ubicación definida**.
2. **Evitar demoras** en ubicar los objetos.
3. Asegurar que el objeto que se **coloque primero se utilice primero**.
4. Dar **fluidez** a los procedimientos de trabajo.
5. **Facilitar** las labores diarias.

TIPS

1. Coloca objetos según una **manipulación segura y eficiente**.
2. Evita ubicar objetos en pasadizos, zonas de seguridad interna o frente a equipos de emergencia.
3. **Limita la cantidad de artículos ornamentales y personales**.
4. **Retorna el objeto** a la zona de almacenamiento o **ubicación inicial**.



CRITERIO PARA ORDENAR (SEITON):

- Establece un método o proceso de almacenamiento.

Funcional

Ordenado

- Define el lugar para cada objeto

- Almacena de forma segura.
- La altura y el mejor espacio para guardar ordenado.

Seguro



3° LIMPIAR (SEISO)

Deja impecable tu lugar de trabajo y verifica la operatividad de los equipos.

OBJETIVO

1. Tener un área de trabajo limpia, segura y confortable.
2. Facilitar los procedimientos de trabajo de alta calidad.
3. Mantener equipos de trabajo en buen estado.

TIPS

1. Mantén tu zona de trabajo impecable.
2. Verifica el estado de los materiales o equipos durante las acciones de limpieza.
3. Elimina fuentes o procedimientos que originen suciedad.
4. Se meticoloso y mantén aún limpio los lugares inaccesibles.



¿CUÁLES SON LOS CRITERIOS PARA LIMPIAR?



EVITA ENSUCIAR

- Menos limpiezas cuando menos ensucias.
- No tires las cosas al piso.
- Mantén limpio pisos, paredes, techos, pasillos, ventanas y ropa de trabajo.
- Identifica y elimina fuentes de suciedad.



APROVECHA LA LIMPIEZA

- Verifica la funcionalidad, avería o defecto de materiales y equipos.
- Si es necesario solicita inmediatamente la reparación o sustitución de materiales y equipos.



LIMPIA PERMANENTEMENTE

- Evita acumulación de suciedad, limpia constantemente.
- Establece un lapso diario, corto y preciso destinado a limpiar.
- Define una limpieza profunda.

4° ESTANDARIZAR O MANTENER (SEIKETSU)

Conserva impecable el lugar de trabajo e instalaciones de la empresa

OBJETIVO

1. Mantener las técnicas de despeje, orden y limpieza.
2. Normalizar procedimientos diarios de mantenimiento.
3. Tener un control visual del estado del puesto de trabajo.

TIPS

1. Aplica y mantén las 3 técnicas anteriores.
2. Identifica y norma lugares y objetos de mayor control.
3. Haz conocida las normas de mantenimiento adecuado de los objetos entre los colaboradores.
4. Coloca señales visibles de mejoramiento. Ejemplo: Post it con "Bien" o "Necesita mejorar" o "Inaceptable".

TIPS:

- Pega una foto del estándar preestablecido donde lo puedas visualizar.
- Define estándares de cantidad de los ítems a manipular.



5° DISCIPLINA (SHITSUKE)

Alcanza la capacidad autónoma de aplicar constantemente las técnicas.

OBJETIVO

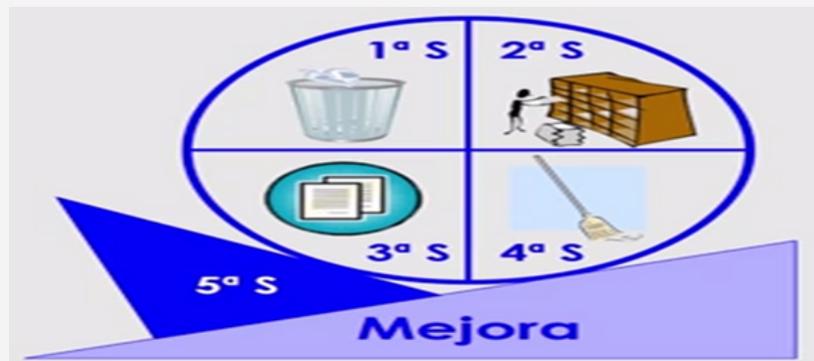
1. La práctica continua y óptima de las 4 técnicas anteriores.
2. Establecer una cultura de cooperación y alta productividad.

TIP

Practica diariamente las normas de 5s definidas previamente de forma personal y grupal.

RESUMEN

CLASIFICAR	ORDENAR	LIMPIAR	ESTANDARIZAR	DISCIPLINA
Separa los materiales innecesarios y deséchalos	Define el lugar, posición y distribución	Deja impecable tu lugar de trabajo y verifica la operatividad de los equipos	Conserva impecable el lugar de trabajo e instalaciones de la empresa	Alcanza la capacidad autónoma de aplicar constantemente e las técnicas.
Lo que rara vez se usa al almacén	Un lugar para cada cosa, cada cosa en su lugar		Mantén el estado obtenido	Respetar estándares y normas





Cursos de manipulación en alimentos.
Tramites INVIMA.
Asesoría para la visita de sanidad.
Documentación INVIMA y secretaria de salud.

Cel y  321 8354493

www.ingenioalimentario.com