MantFlow

LISTA DE CONTROL · MANTFLOW

Lo que la auditoría le pide a mantenimiento

Para plantas de alimentos que certifican BRCGS, IFS o FSSC 22000: los puntos donde mantenimiento suele recibir observaciones, con lo que el auditor va a querer ver.

1. Doce puntos para revisar
2. Qué registro muestra cada uno
3. Cómo prepararse para la visita

Lista orientativa: no reemplaza a la norma. Revisá siempre la versión vigente de tu esquema y los requisitos de tu cliente.

mantflow.com.ar · comercial@mantflow.com.ar · WhatsApp 3442 311871

Doce puntos para revisar antes de la auditoría

Marcá cada punto cuando tengas el registro a mano. Si algo no está, empezá por lo que afecta directamente al producto: liberación, lubricantes, herramientas y vidrios.

- [ ] **1. Plan de mantenimiento preventivo**
  Documentado para los equipos y la planta, con la frecuencia de cada tarea. Los equipos que pueden afectar la inocuidad, identificados y con prioridad.

- [ ] **2. Registro de cada intervención**
  Qué se hizo, en qué equipo, quién y cuándo, para correctivos y preventivos. El auditor suele elegir un equipo y pedir su historial.

- [ ] **3. Liberación después del mantenimiento**
  Antes de volver a producir: limpieza, retiro de herramientas y piezas sueltas, inspección del equipo y firma de quien libera. Sin liberación, el equipo no vuelve a la línea.

- [ ] **4. Reparaciones provisorias**
  Identificadas en el equipo, con la fecha límite y la orden de la reparación definitiva. Que no queden «para siempre».

- [ ] **5. Lubricantes y fluidos aptos**
  Grado alimenticio (H1) donde puede haber contacto incidental con el producto. Los no aptos, identificados y controlados para que no se usen en esos puntos.

- [ ] **6. Control de herramientas**
  Lo que entra a una zona de producción, sale: control al ingreso y al egreso, y qué se hace ante un faltante.

- [ ] **7. Vidrios y plásticos quebradizos**
  Registro por zona, inspecciones periódicas y procedimiento ante una rotura, con el producto que pudo verse afectado.

- [ ] **8. Contratistas**
  Aprobados, con sus documentos al día, informados de las reglas de la planta y supervisados mientras trabajan.

- [ ] **9. Equipos nuevos o modificados**
  Puesta en marcha aprobada: materiales aptos para el contacto con alimentos, diseño que se pueda limpiar y liberación antes del primer uso.

- [ ] **10. Calibración de instrumentos**
  Plan para los instrumentos que miden algo crítico (temperaturas, presiones, balanzas), certificados trazables y qué se hace si uno aparece fuera de tolerancia.

- [ ] **11. Taller y zonas de mantenimiento**
  Ordenados y limpios, separados de la producción, sin que virutas, grasa o piezas pasen al área de alimentos.

- [ ] **12. Fallas que se repiten**
  Análisis de la causa, acciones con responsable y fecha, y la verificación de que funcionaron.

Cómo prepararse para la visita

- Elegí tres equipos al azar y buscá su historial completo, como lo haría el auditor.
- Revisá que cada OT cerrada en zona de producción tenga su liberación firmada.
- Juntá en una carpeta los registros del último año, ordenados por punto.

Dónde se pierden los registros

En la mayoría de las plantas, el trabajo se hace: lo que falta es poder mostrarlo. Los registros quedan en papeles sueltos, en planillas de cada técnico o en mensajes de WhatsApp.

Síntoma	Qué conviene hacer
La liberación se firma en un papel aparte.	Que la orden de trabajo no se pueda cerrar sin la liberación, y que quede junto a ella.
Las provisorias se olvidan.	Cargarlas con fecha límite y una OT definitiva que aparezca cuando vence.
Cada técnico lleva su planilla.	Un solo registro por equipo, que se complete desde el celular en el lugar.
La carpeta se arma la semana anterior.	Que los registros salgan del trabajo diario y se exporten por período.

Con MantFlow

La liberación sanitaria, las provisorias, los lubricantes, las herramientas, los vidrios, los contratistas, la calibración y el análisis de fallas quedan en el mismo sistema que las OTs. La carpeta de auditoría se exporta en Excel por período. Probalo 45 días gratis en **mantflow.com.ar**.