



Procedimiento Control De Temperatura Y Humedad		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Alfredo García Cabrera	Diciembre 2023
	Aprobado por:	William Cabrera Lozano	Enero 2024
	Versión:	P-ST-42 Versión 01-2024	

Procedimiento Control De Temperatura Y Humedad

Autorización del documento		Puesto	Firma	Fecha
Seguridad Alimentaria	Luis Fernando Álvarez	Supervisor de Inocuidad		04/01/2024
Seguridad Alimentaria	William Cabrera Lozano	Coordinador de Seguridad y Salud en el trabajo		04/01/2024
Gerencia de contraloría	Vázquez Cigarroa Fernando de Jesús	Contralor		04/01/2024



Procedimiento Control De Temperatura Y Humedad		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Alfredo García Cabrera	Diciembre 2023
	Aprobado por:	Wiliam Cabrera Lozano	Enero 2024
Versión:		P-ST-42 Versión 01-2024	

ÍNDICE

1.	OBJETIVO GENERAL	3
2.	ALCANCE	3
3.	RESPONSABLES	3
4.	DEFINICIONES O ABREVIATURAS.....	3
5.	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD.....	3
6.	ANEXOS	4



Procedimiento Control De Temperatura Y Humedad		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Alfredo García Cabrera	Diciembre 2023
	Aprobado por:	William Cabrera Lozano	Enero 2024
Versión:		P-ST-42 Versión 01-2024	

1. OBJETIVO GENERAL

Establecer los lineamientos para el control de la temperatura y la humedad en la empresa siempre y cuando se cuente con el respectivo equipo.

2. ALCANCE

La aplicación de este procedimiento es de carácter obligatorio en los procesos de la planta empacadora en la empresa.

3. RESPONSABLES

Los gerentes, administrador, supervisores y encargados de área serán los responsables de revisar, implementar, ejecutar y supervisar el presente procedimiento de acuerdo a cada una de sus responsabilidades

4. DEFINICIONES O ABREVIATURAS

Control de temperatura: Es un proceso en el cual se mide o detecta el cambio de temperatura de un espacio o sustancia, y se ajusta el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia para lograr una temperatura deseada.

5. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

La empresa en caso de tener dentro de su infraestructura cámaras de enfriamiento para el mantenimiento del producto empacado, deberá registrar los controles de temperatura y humedad que mantenga dicha área según especificación técnica.



Procedimiento Control De Temperatura Y Humedad		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Alfredo García Cabrera	Diciembre 2023
	Aprobado por:	William Cabrera Lozano	Enero 2024
Versión:		P-ST-42 Versión 01-2024	

Esto podrá hacerse de manera visual a través de los sistemas de medición que los mismos equipos traen instalados, o en su defecto a través de dispositivos móviles o portátiles (termógrafo), los datos se deberán de registrar, en el registro de control la temperatura y humedad.

La frecuencia de verificación será de al menos 3 veces por día, cuando exista fruta dentro de estas instalaciones.

El mantenimiento del equipo deberá de igual forma registrarse en el registro de mantenimiento general.

6. ANEXOS

- Registro de control de temperatura y humedad.