

PGH04.- “PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS”

SISTEMA DE AUTOCONTROL

HOSPITAL PUNTA DE EUROPA
Área de Gestión Sanitaria del
Campo de Gibraltar

Edición: 1



SERVICIO ANDALUZ DE SALUD
Consejería de Salud y Familias

Código:	6hwMS922PFIRMAfjAabBwkVoshY0L7	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	1/16	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

Código:	6hWMS922PFIRMAfjAabBwkVoshY0L7	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	2/16



PGH04.- “PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS”

Edición: 1



Código:	6hWMS922PFIRMAfjAabBwkVoshY017	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	3/16	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

Código:	6hWMS922PFIRMAfjAabBwkVoshY0L7	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	4/16





ÍNDICE

PGH04.- “PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS”	1
4.1 OBJETIVO DEL PLAN.....	1
4.2 ALCANCE.....	1
4.3 RESPONSABLES DEL PLAN	1
FUNCIONES	1
RESPONSABLE	1
SUSTITUTO	1
4.4 PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN	1
4.4.1 MANTENIMIENTO CORRECTIVO:.....	2
4.4.2 MANTENIMIENTO PREVENTIVO.....	4
4.4.3 CONTROL DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN:.....	5
4.4.3.1 CÁMARAS	5
4.4.3.2 ARMARIOS, MESAS CALIENTES Y VITRINAS:	6
4.4.4 EQUIPO PATRÓN:	6
4.4.5 FICHA DE REVISIÓN DE EQUIPOS	7
4.4.6 ESTADO DE REVISIÓN	7
4.5 PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA.	8
4.5.1 ACTUACIONES NO PROGRAMADAS.	8
4.5.2 ACTUACIONES PROGRAMADAS	8
4.6 MEDIDAS CORRECTORAS	9
4.6.1 ACTUACIONES NO PROGRAMADAS.	9
4.6.2 ACTUACIONES PROGRAMADAS.	9
4.6.2.1 Controles realizados que no sean conformes.	9
4.7 VERIFICACIÓN.	10
4.8 SISTEMA DE ARCHIVO DE DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO.	10
4.8.1 ANEXO I INVENTARIO	10
4.8.2 ANEXO II FORMATOS.....	10
4.9 REGISTROS.....	11

Edición: 1



Código:	6hwMS922PFIRMAfjAabBwkVoshY0L7	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	5/16	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

PGH04.- “PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS”

4.1 OBJETIVO DEL PLAN

Garantizar que las instalaciones, maquinaria y equipos empleados en la actividad, se mantengan en un estado apropiado para el uso al que son destinados a fin de evitar cualquier posibilidad de contaminación de los alimentos e interferencia en la realización de los procesos en los que intervienen.

También se incluye en el presente Plan el control de los equipos de medición utilizados para el desempeño de los procesos en las instalaciones de la cocina, de manera que se asegure la idoneidad para su propósito.

4.2 ALCANCE

Zonas, equipamiento y utillaje existentes en las instalaciones de Cocina del Hospital Punta Europa.

4.3 RESPONSABLES DEL PLAN

Funciones		Responsable	Sustituto
Responsable del Plan		Ingeniero Técnico del Hospital	Maestro Industrial
Ejecución		Operario cualificado	Operario cualificado
Vigilancia	Controles Programados	Maestro Industrial	Ingeniero Técnico del Hospital
	Controles no Programados	Maestro Industrial	Ingeniero Técnico del Hospital
Verificación		TSA/Jefe de Cocina	TSA/Jefe de cocina
Archivo		Maestro Industrial	

4.4 PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN

Para asegurar la capacidad continuada de los procesos, existe un mantenimiento de equipos e instalaciones que garantiza el buen estado y funcionamiento. En este procedimiento se establecen los criterios y responsabilidades para realizar dicho mantenimiento, de una manera preventiva (para prevenir fallos) y correctiva (para corregir defectos detectados).

El hospital cuenta con su propio equipo de profesionales para el mantenimiento de las instalaciones y equipamiento del Hospital, y cuenta con la colaboración de empresas externas acogidas a los



Código:	6hwMS922PFIRMAfjAabBwkVoshY0L7	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			



Pliegos de Prescripciones Técnicas para la contratación de los diferentes servicios que no pueden ser asumidos por personal propio. En caso de necesidad estas empresas se contratan por servicios realizados.

Para la gestión del mantenimiento correctivo el hospital cuenta con un programa informático de Gestión del Mantenimiento, en adelante GMAO, llamado SIGMA-Mansis, en donde las diferentes unidades hospitalarias registran averías, roturas y otras deficiencias de mantenimiento, que pasan a los responsables del mantenimiento hospitalario para su posterior gestión. Este software también gestiona los activos y automatiza las revisiones preventivas de los equipos.

El Plan de Mantenimiento de Instalaciones, Equipamiento y Útiles de cocina se realiza atendiendo a las siguientes premisas:

1. Se ha realizado una relación de las dependencias con que cuenta la cocina del hospital y en cada uno de ellos se han listado los elementos, equipamiento y utillaje que contienen. A este documento se le ha denominado Inventario (ANEXO I INVENTARIO).
2. Para cada uno de los equipos considerados de relevancia (por parte del responsable de Mantenimiento y TSA/Referente Cocina) por su intervención y repercusión en los procesos desarrollados en cocina relacionados con el almacenamiento en frío o caliente, cocinado o mantenimiento de la cadena de frío entre otros, se ha elaborado una “Ficha de Evaluación de Equipos e Instalaciones” en la que se incluye información de interés para su mantenimiento (se propone las posibles medidas correctoras y fechas de realización de las deficiencias de mantenimiento por ejemplo además de los datos técnicos del equipo) (ANEXO II Ficha equipo)
3. Se llevan a cabo dos tipos de mantenimiento y la calibración/verificación de equipos de seguimiento y medición:
 - a. Mantenimiento Correctivo.
 - b. Mantenimiento Preventivo y Conductivo.
 - c. Calibración/verificación de dispositivos de control y medición.

4.4.1 Mantenimiento correctivo:

Este tipo de Mantenimiento se refiere a la corrección de equipos e instalaciones por parte del personal del Servicio de Mantenimiento cuando se produce una avería, dejando registro de ello para garantizar la trazabilidad.

El mantenimiento correctivo surge por tanto cuando se produce alguna avería en Cocina.

La persona que detecta la avería lo pone en conocimiento del Jefe de Cocina o TSA, quien comunica directamente al servicio mediante el correspondiente Aviso por la aplicación de GMAO. Si la incidencia es urgente, este aviso también se realiza de forma telefónica a los responsables del Servicio de Mantenimiento, con el fin de agilizar la respuesta.



Código:	6hwMS922PFIRMAfjAabBwkVoshY0L7	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		Página 7/16	



- Complimentara la Hoja de Incidencia correspondiente en donde indicara,
 - o Fecha,
 - o Hora,
 - o Descripción de la incidencia.
 - o Identificación del Área y Activo que determina

Cuando el Servicio de Mantenimiento recibe una petición, dependiendo del tipo que sea, se persona el operario correspondiente para comprobar y evaluar ésta. Si es posible la reparación por el personal propio se lleva a cabo sobre la marcha, siempre que no sea necesaria la adquisición de algún material específico, lo que daría lugar a demoras hasta recibirlo. En el caso de que la reparación no pueda asumirla el Servicio de Mantenimiento del Hospital porque el aparato se encuentre en garantía o no haya técnico especializado, el Servicio de Mantenimiento se encarga de gestionar al Servicio Técnico.

Una vez se haya solucionado la incidencia, el Maestro Industrial debe comprobar la reparación. En ambos casos el TSA debe dar su conformidad, una vez compruebe que la incidencia ha sido solucionada.

Estos trabajos de reparación de averías, roturas o desperfectos que no han sido programados con anterioridad, (siguiendo los procedimientos generales implantados en el hospital) se realizan sobre:

- Instalaciones e infraestructuras.
 - o Instalación de fontanería.
 - o Instalación de saneamiento.
 - o Instalación eléctrica.
 - o Alumbrado.
 - o Instalación de Climatización.
 - o S. Extinción de incendios.
 - o Paredes, techos, suelos.
 - o Carpinterías: puertas y ventanas.
 - o Mosquiteras.
 - o Cristales, etc.
- Equipamiento
 - o Maquinaria: freidoras, marmitas, frigoríficos, etc.
 - o En el caso concreto de Utillaje de cocina, se lleva a cabo una renovación periódica (cubertería, vajilla, batería de cocina).



Código:	6hwMS922PFIRMAfjAabBwkVoshY0L7	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	8/16	



4.4.2 Mantenimiento Preventivo.

Se encuadra dentro de este epígrafe la Revisión de equipos e instalaciones por parte del personal de Mantenimiento, buscando evitar anomalías e incidencias que puedan provocar un comportamiento imprevisto en los diferentes procesos o instalaciones, dejando registro para garantizar la trazabilidad.

Se ha establecido un programa de actuaciones para la comprobación de infraestructura, instalaciones y equipos a través de la definición de planes de actuaciones y fichas según equipo/instalación en las cuales se define la frecuencia, código y tipo de tareas de mantenimiento, previamente definidas, con el fin de prevenir fallos y garantizar la disponibilidad de las instalaciones y equipos en uso.

Al objeto de predecir las posibles averías y realizar las medidas correctoras necesaria que la eviten, la realización de la programación para el mantenimiento preventivo se ha basado en los siguientes criterios:

1. Se ha realizado una clasificación del equipo en relación a la criticidad, entendiendo como:
 - a. Críticos- Aquellos sin los cuales no es posible mantener las condiciones adecuadas de funcionamiento de los procesos
 - b. No críticos. Aquellos que permiten un funcionamiento aceptable de los procesos.
2. Para cada uno de los elementos que forman el equipamiento de cocina se ha elaborado un documento llamado Ficha Técnica de Equipo (ANEXO II FORMATOS) en donde se recogen datos concernientes a la fabricación, mantenimiento, inspecciones técnicas, calibraciones, criticidad, etc.
3. Se han elaborado Gamas de Mantenimiento que contienen Protocolos (ANEXO II FORMATOS) para valorar el estado de funcionamiento y/o mantenimiento del equipo inspeccionado.
Estas Gamas relacionan una serie de funciones o tareas, frecuencia con las que se realiza, incidencias observadas durante la comprobación etc.

En el documento que recoge el plan de mantenimiento preventivo, vienen establecidos los grados y la periodicidad con que se realizará ésta en cada una de las especialidades: Electricidad, Mecánica, Edificación, Climatización y Fontanería, entre otros.

El operario encargado de realizar la revisión cumplimentará el parte que revisará el Maestro Industrial para su conformación y archivo.

Si de estas revisiones se desprende la necesidad de alguna reparación, el Ingeniero de Mantenimiento/Maestro Industrial dará las instrucciones oportunas y la petición de piezas o materiales necesarios para solucionar la avería.

PGH04.- “PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS”



Código:	6hwMS922PFIRMAfjAabBwkVoshY0L7	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			



Todos estos partes quedan registrados en la aplicación informática, siendo responsabilidad del Operario asignado rellenar dichos estadillos y del Maestro Industrial su supervisión y visto bueno.

4.4.3 Control de los dispositivos de seguimiento y medición:

Es de aplicación a los dispositivos y equipos utilizados en la inspección y medición de los procesos/productos que se elaboran en la cocina del Hospital Punta de Europa, incluyendo los instrumentos integrados en equipos/maquinaria que sean indicadores de los parámetros fundamentales de control de la calidad del servicio o producto que ofrece el Hospital.

A la fecha de implantación del presente procedimiento se ha identificado la necesidad de tener bajo el control de éste un termómetro patrón que permita asegurar la exactitud de la temperatura de:

- Las cámaras frigoríficas de la cocina del Hospital y todos aquellos termómetros integrados en dichas cámaras, son propiedad del Hospital, pero su control y mantenimiento son responsabilidad del proveedor de víveres.
- Armarios frigoríficos, mesas calientes, vitrina caliente y baños maría.
- Alimentos recepcionados (cadena de frío) y elaboraciones culinarias (caliente).

Si se detectara la necesidad de tener algún otro equipo bajo control, se pondrá en conocimiento del Coordinador de Calidad e Higiene que analizará las modificaciones necesarias al presente procedimiento para incluir al nuevo equipo.

4.4.3.1 CÁMARAS

Con el termómetro patrón (debidamente controlado), el referente de cocina del turno correspondiente o persona delegada realiza trimestralmente una medición de la temperatura de las cámaras contrastándola con los indicadores de la cámara. Esta medición quedará reflejada en el impreso “Control de temperaturas de cámaras y equipos”, que se encontrará situado en la misma cámara indicando fecha, temperatura obtenida de la cámara/equipo, temperatura obtenida del termómetro patrón y firma del responsable de la medición.

Si la diferencia entre la medida obtenida por el equipo y la cámara fuese superior a + 1º C, informará a Mantenimiento de este problema para que sea solventado.

Así mismo pondrá este hecho en conocimiento del TSA y al Coordinador de Calidad e Higiene para que se tomen las acciones correctoras oportunas de manera que analicen la calidad de los productos que han estado o están en dicha cámara y eviten su uso para la realización de dietas o menús con temperatura crítica si así se considera oportuno.



Código:	6hwMS922PFIRMAfjAabBwkVoshY0L7	Fecha	23/06/2020		
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página		10/16
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/				



4.4.3.2 ARMARIOS, MESAS CALIENTES Y VITRINAS:

A su vez el termómetro patrón es utilizado para asegurar la consecución de la temperatura* en los diferentes armarios frigoríficos, mesas calientes y vitrinas.

* (Estas temperaturas se refieren a las siguientes condiciones: los reguladores de temperatura para los equipos en caliente estarán colocados al máximo de su rango)

Con el termómetro patrón (debidamente controlado) el referente de cocina del turno correspondiente o persona delegada realiza trimestralmente una medición de la temperatura de estos equipos (una vez encendidos los mismos). Esta medición quedará reflejada en el impreso “Control de temperaturas de cámaras y equipos”, que se archivará, una vez cumplimentado, en el despacho de la TSA indicando fecha, temperatura obtenida del termómetro patrón, temperatura del equipo (para los equipos de refrigeración-congelación, mesas calientes y vitrinas) y firma del responsable de la medición (ver Anexo I).

Si la diferencia entre la medida obtenida por el patrón y el equipo fuese superior a + 1º C, informará a Mantenimiento de este problema para que sea solventado.

Así mismo pondrá este hecho en conocimiento del Coordinador de Calidad e Higiene y TSA para que se tomen las acciones correctoras oportunas de manera que analicen el uso previsto de los equipos y como interfiere en la calidad de los productos que están en dichos equipos y eviten su uso para el mantenimiento de dietas o menús con temperatura crítica si así se considera oportuno.

4.4.4 Equipo Patrón:

Todos los equipos patrón se revisarán cada cuatro años como mínimo, a no ser que existan razones fundadas para disminuir este periodo en función del uso, etc.

A la fecha de este documento tan solo se ha detectado la necesidad de tener un termómetro patrón, el cual se compra calibrado y será sustituido una vez pasada la garantía de calibración del fabricante. Estas revisiones las realizará la Mantenimiento del propio Hospital. El Coordinador de Calidad e Higiene asegurará que la revisión de los equipos se lleva a cabo según los criterios establecidos para cada uno de ellos en su correspondiente Ficha de Revisión (Anexo II FORMATOS).

El termómetro patrón estará identificado de forma que en todo momento se pueda conocer su estado de revisión. Si las características del equipo hacen impracticable el uso de etiquetas identificativas sobre el mismo se identificará su contenedor o a través de los propios registros.

El Coordinador de Calidad e Higiene es la responsable del uso de los termómetros, registrando cualquier anomalía detectada cuando observen que éste ha sobrepasado el período de validez (fecha de la próxima revisión programada) o sospeche que el equipo es defectuoso. En ningún caso está permitido el uso de un equipo que esté identificado como fuera de servicio.



Código:	6hwMS922PFIRMAfjAabBwkVoshY0L7	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	11/16	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

4.4.5 Ficha de revisión de equipos

Para cada equipo (ya sea patrón, utilizado durante el cocinado o en recepción o integrado en las diferentes cámaras y equipos), Coordinación de Calidad e Higiene deberá cumplimentar y mantener una Ficha de Revisión, en la que figurarán los datos incluidos en el Anexo II. “Ficha de revisión de equipos” y que quedan aquí resumidos:

- Denominación.
- Número de equipo, según codificación numérica correlativa.
- Área depositaria del equipo.
- Fecha de adquisición del equipo (si se conoce).
- Fabricante o proveedor.
- Modelo (si procede).
- Número de serie del equipo (si lo tiene).
- Funciones/escalas (según proceda).
- Clases/precisión (según proceda).
- Revisión (calibración, verificación, mantenimiento).
- Frecuencia de revisión estipulada.
- Equipo(s) patrón a emplear.
- Procedimiento/Instrucción de calibración donde se hace referencia al documento donde está descrita la forma de realizar la revisión (si la hubiera).
- Criterio de aceptación: Característica(s) a verificar y parámetro de aceptación.
- Certificado CE
- Certificado de Calibración

4.4.6 Estado de revisión

Los equipos estarán provistos de la correspondiente etiqueta de identificación de su estado de revisión (o, en su defecto, la propia hoja de verificación), para lo cual se utilizará la facilitada por el laboratorio que ha realizado la calibración o, en su defecto, otra elaborada por Cocina que indique la fecha de expiración de la calibración o verificación efectuada e identificación del equipo.

El Coordinador de Calidad e Higiene es responsable de identificar los equipos y patrones de acuerdo a lo que se establece en este apartado.



Código:	6hwMS922PFIRMAfjAabBwkVoshY0L7	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		Página	



4.5 PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA.

4.5.1 Actuaciones no programadas.

Recibida por los Servicios de Mantenimiento las incidencias tramitadas a través del Programa SIGMA-Mansis (procedimientos generales de mantenimiento correctivo del hospital), procedentes de cocina, se realiza su valoración, distinguiendo:

- Avisos rechazados.
- Avisos procedentes.

Y se procede a dar la orden para que el operario asignado realice el servicio.

Cumplimentará durante la asistencia al equipo el Protocolo de Mantenimiento correspondiente al equipo examinado anotando en su columna correspondiente los siguientes datos:

- Equipo examinado
- “C” Cuando es conforme con el items propuesto.
- “NC” cuando no es conforme con el items propuesto.
- Fecha.
- Firma.
- Estado final tras la intervención.

En el caso no conformidad registrara la incidencia y en su caso, propuesta la medida correctora.

Las ordenes de trabajo cumplimentadas son digitalizadas por el operario, antes de finalizar su turno de trabajo. El Maestro Industrial debe supervisar estas órdenes tras su cierre para verificar la correcta ejecución.

4.5.2 Actuaciones programadas

Se establece la realización de inspecciones periódica ejecutadas por profesionales del centro dependientes del Servicio de Mantenimiento, según esté planificado:

- Protocolos de Mantenimiento de Infraestructura e Instalaciones.
- Protocolos de Mantenimiento de Equipos.

Los profesionales encargados de realizar las comprobaciones, actuarán de la misma manera descrita anteriormente, cumplimentando los registros estipulados e informando de cualquier tipo de anomalía durante su ejecución.

Recibidas las Gamas de Mantenimiento, el responsable de la vigilancia, que será el Maestro Industrial, firmará los protocolos para validar su recepción y realizará las siguientes comprobaciones:



Código:	6hwMS922PFIRMAfjAabBwkVoshY0L7	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	13/16



- Que los documentos estén cumplimentados de forma correcta.
- Que los controles realizados sean conformes.
- Gestión de las actuaciones pendientes en caso que no se hayan finalizado correctamente.

Finalizada las comprobaciones, da el visto bueno a la ejecución de la tarea y mecaniza el control en el Programa de Gestión de Mantenimiento.

4.6 MEDIDAS CORRECTORAS

4.6.1 Actuaciones no programadas.

- Avisos rechazados. Se procede a su archivo.
- Avisos Procedentes. Se realiza las gestiones oportunas para que se apliquen las medidas correctoras necesarias para la subsanación de las incidencias.

4.6.2 Actuaciones programadas.

Si se detectara que los Protocolos de Mantenimiento no están siendo cumplimentados de forma correcta, el Maestro Industrial lo comunicará al operario y le indicará la forma correcta de cumplimentar los Protocolos anotándolo como observación en el apartado Incidencias.

4.6.2.1 Controles realizados que no sean conformes.

En el caso de encontrar que las actuaciones realizadas no han sido conformes en alguno de los controles establecidos en los protocolos.

1. Realiza las gestiones oportunas para la corrección de la incidencia.
2. Informatiza la Incidencia y gestión en el programa informático SIGMA-Mansis.
3. Mecaniza el control en el Programa de Gestión de Mantenimiento.
 - Incidencia.
 - Fecha de la incidencia.
 - Medida correctora propuesta.
 - Fecha de la medida correctora.
 - Realización de los trabajos (externa o interna).
 - Conformidad o no con la medida correctora.
 - Fecha de cierre de la incidencia.

Con carácter mensual, el Maestro Industrial o persona designada envía un informe, antes del día 5 del mes posterior al del control a la persona encargada al responsable del Plan. El informe contiene los siguientes apartados:

1. Relación de equipamiento comprobado y protocolo o protocolos en el que se ha realizado las comprobaciones.



Código:	6hwMS922PFIRMAfjAabBwkVoshY0L7	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	14/16	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			



2. Relación de incidencias resueltas indicando con sus correspondientes medidas correctoras y fechas de cierre.
3. Relación de incidencias no resueltas.
4. Relación de inspecciones Técnicas realizadas en el equipamiento.
5. Relación de calibraciones realizadas en el equipo.

4.7 VERIFICACIÓN.

Las verificaciones internas realizadas sobre el Plan de Mantenimiento de Instalaciones y Equipo tienen como base la Lista de Chequeo de Verificación del Plan de Mantenimiento de Instalaciones y Equipo (ANEXO II), y pretende evaluar que los procedimientos, documentos, formación de las personas que intervienen en el plan, y archivo de documentos son acorde al diseño de Plan o las posteriores modificaciones aprobadas.

4.8 SISTEMA DE ARCHIVO DE DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO.

Para el archivo y gestión de del Plan de Mantenimiento de Instalaciones y Equipamiento de cocina se cuenta con un programa informático, consisten en una base de datos en donde se mecaniza todos los datos que conciernen a la identificación, características técnicas, de mantenimiento. En este programa se guardará toda la información sobre el mantenimiento de la Cocina del Hospital.

Para el archivo de la documentación que compone el Plan de Mantenimiento de instalaciones y equipos se procede según el procedimiento general PG01.

4.8.1 ANEXO I INVENTARIO

1. Inventario Equipamiento de Cocina.
2. Inventario Mantenimiento.

4.8.2 ANEXO II FORMATOS

1. Modelo Ficha Técnica de Equipo.
2. Modelo de Gama de Mantenimiento Preventivo
3. Lista de Chequeo.
4. Control de Temperaturas en cámaras y equipos.
5. Ficha Revisión de Equipos de Medición.
6. Etiqueta identificativa equipos de medición.
7. Modelo Parte de Incidencia



Código:	6hwMS922PFIRMAfjAabBwkVoshY017	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		Página 15/16	



4.9 REGISTROS

1. Protocolos de mantenimiento de equipos.
2. Partes de Trabajo.
3. Registros verificación/calibración.
4. Partes de Incidencias.



Código:	6hwMS922PFIRMAfjAabBwkVoshY0L7	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	16/16	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			