



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

INTRODUCCION A LAS

5S



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

QUÉ SON LAS 5'S



Es un herramienta de calidad que permite implementar un sistema para mantener organizada, limpia, segura y productiva un área de trabajo, casa o cualquier lugar.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

DE DONDE NACE ESTA METODOLOGÍA

Surge a partir de la segunda guerra mundial, que fue sugerida por la Unión Japonesa de Científicos e ingenieros como parte del un movimiento de la mejora de la Calidad.

El creador de dicha metodología fue Shigeo Shingo (Ingeniero mecánico industrial).





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

¿CUÁL ES LA OBJETIVO DE CONTAR CON LAS 5 S?

Desarrollar un ambiente de trabajo agradable y eficiente, en un clima de seguridad, orden limpieza y constancia, que permita el correcto desempeño de las operaciones diarias aumentando la conciencia de cuidado y conservación de todos los recursos de la organización.



El orden y la limpieza eliminan numerosos riesgos de accidentes, simplifica el trabajo, así como también; aumenta el espacio disponible, mejora la productividad, crea y mantiene hábitos de trabajo correcto.





PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

PASOS PARA LA IMPLEMENTACION DE LAS 5S

5º. Autodisciplina
= **SHITSUKE**

4º. Estandarizar
= **SEIKETSU**

*Todos Igual,
Siempre*

3º. Limpieza = **SEISO**

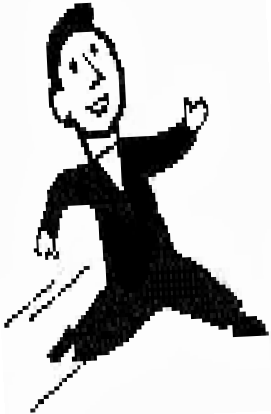
*No limpiar más, sino
evitar que se ensucie*

2º. Orden = **SEITON**

*Un lugar para cada cosa y
cada cosa en su lugar*

1º. Clasificación = **SEIRI**

*Distinguir entre lo que es
necesario y lo que no lo es*



CLASIFICACIÓN = SEIRI

Consiste en clasificar lo que sirve de lo que no en nuestra área de trabajo, seleccionando sólo lo necesario.

Hay que eliminar todo aquello que pensamos conservar y decimos: “*por si se necesitara*”, porque realmente se usa muy poco o casi nada.





PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria



ORDEN = SEITON

“Un lugar para cada cosa y cada cosa en su lugar”, para esto hay que asignar un lugar para colocar cada elemento no sin antes haber tomado los siguientes criterios:

¿Se usa?:

Frecuentemente: (conservarlas a la mano)

Pocas veces: (conservarlo un poco lejos)

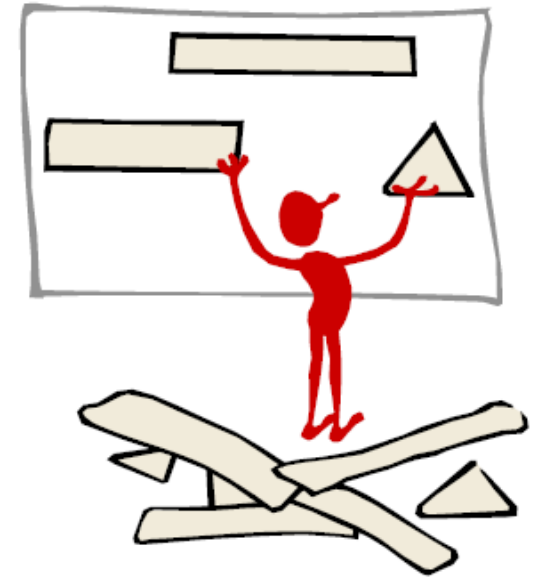
Nunca (eliminar, donar)



Contribuye a ahorrar tiempo cuando buscamos algo, el orden de las cosas permite a cualquier persona encontrar lo que necesita.

Se identifican los lugares específicos con ayudas visuales tales como:

- ✓ **Líneas en el piso.**
- ✓ **Siluetas en la pared**
- ✓ **Esquemas en la puerta de un arma**
- ✓ **Etiquetas en las estanterías**





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

LIMPIEZA = SEISO

El objetivo de esta “S” es crear un ambiente de trabajo limpio, donde la gente pueda trabajar cómodamente, que todo lo que se requiera esté limpio y funcional y que por ende, se levante la eficiencia.

“De nada sirve tener un lugar ordenado y clasificado, si nuestros elementos están sucios o no funcionan”.



Herramientas y métodos para el control visual:

- Avisos de peligro
- Indicaciones de dónde deben ponerse las cosas
- Recordatorios de precaución en la operación.
- Ayudas visuales de mantenimiento preventivo.





PERÚ

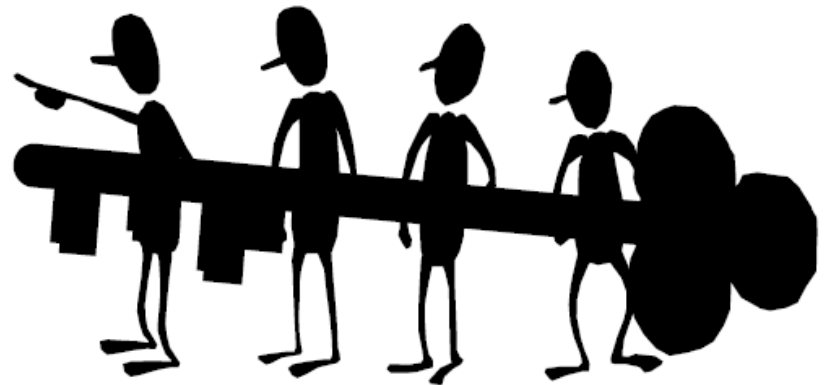
Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

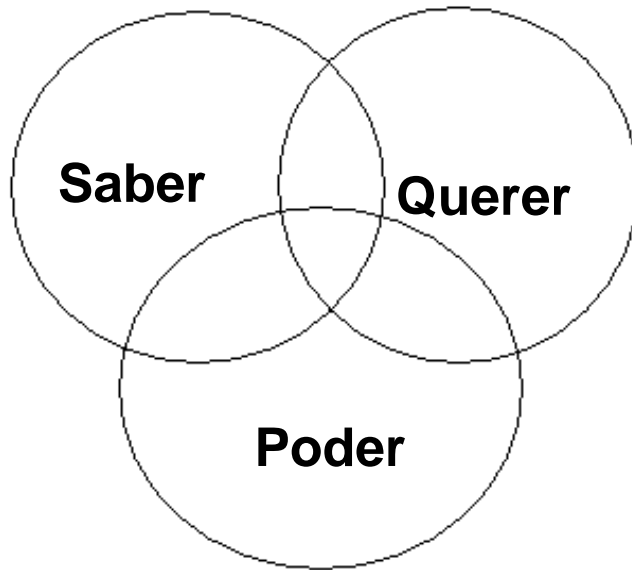
MEJORA CONTINUA = SHITSUKE

Esta quinta “S” se ocupa del elemento humano.

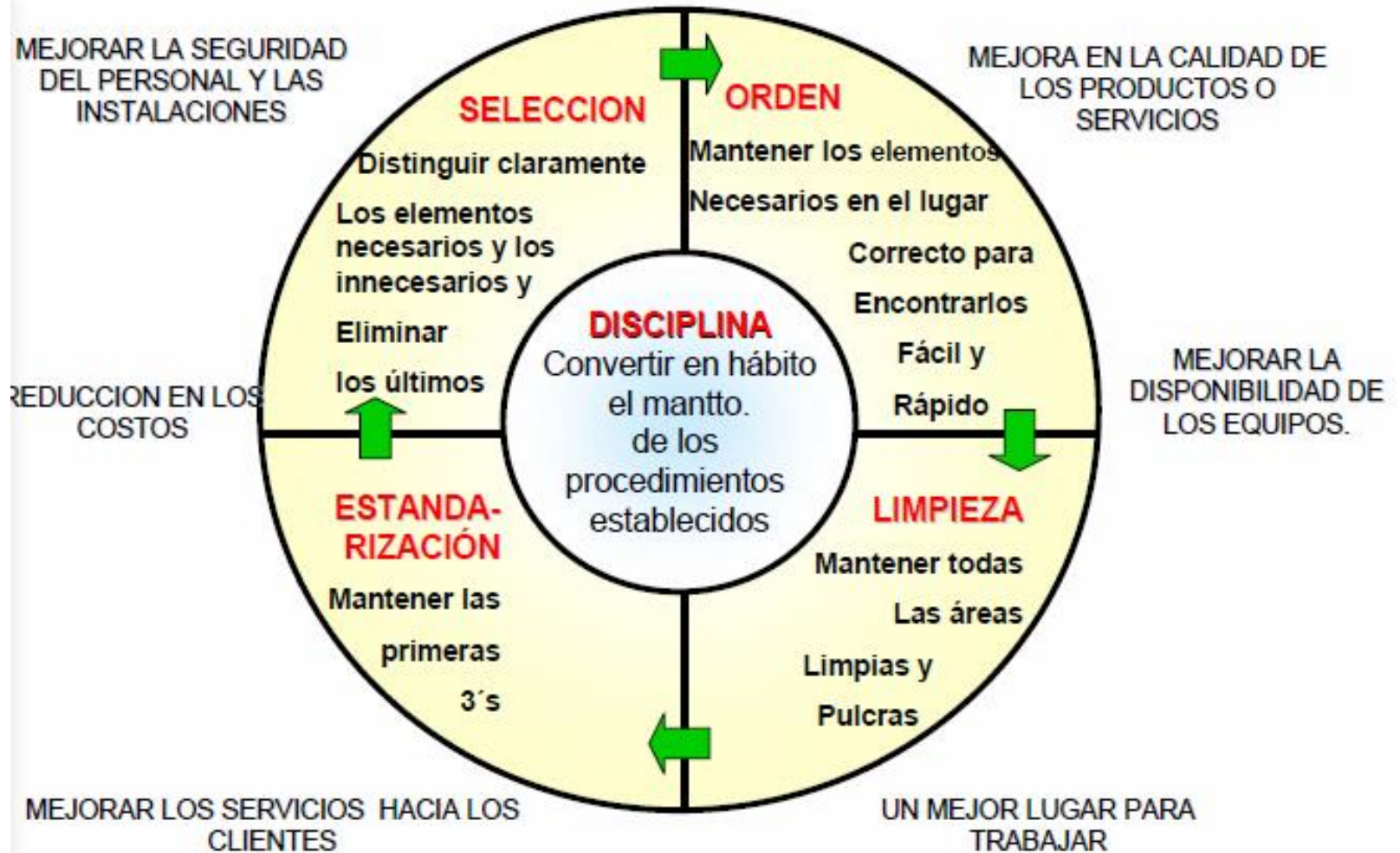
Se completa cuando las personas adquieren como disciplina la cultura de la limpieza.



Es el habito de mantener correctamente los procedimientos adecuados, buscando la mejora continua



VISION GENERAL DE LAS 5 S' s





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

BENEFICIOS

- **Mejora la PRODUCTIVIDAD del proceso:**
 - Menos productos defectuosos.
 - Menos accidentes.
 - Menos averías.
 - Menor nivel de existencias o inventarios.
- **Logra un MEJOR lugar de TRABAJO:**
 - Mas espacio.
 - Mejora la imagen Institucional.
 - Mayor cooperación y trabajo en equipo.
 - Mayor compromiso y responsabilidad.
- **Involucra a los trabajadores a la MEJORA CONTINUA**



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria



Gracias