SOP-03 | MANUAL OPERAȚIONAL • MODEL PROFESIONAL

Curățarea suprafețelor de contact frecvent atinse

Rutina pentru mânere, balustrade, întrerupătoare, mese comune și alte puncte de contact.

Domeniu: Curățenie interioară și igienizare	Nivel: incepator	Status: Model dezvoltat

01 / Context și fluxul operațiunii

Spații non-medicale, suprafețe cu trafic ridicat; frecvența se stabilește prin evaluarea riscului și contract.

01 / 01 / PREGĂTIRE

Evaluează vizual suprafața și identifică urmele, lichidele, depunerile ori deteriorările.

02 / 02 / EXECUȚIE

Șterge sistematic fiecare zonă de contact, întorcând laveta pe o suprafață curată conform instrucțiunilor de lucru.

03 / 03 / CONTROL

Permite uscarea sau clătește conform instrucțiunilor produsului; nu lăsa reziduuri pe suprafețe de preparare a hranei.

02 / Echipamente și verificări de pornire

ECHIPAMENTE, PRODUSE ȘI EIP

- ✓ Lavete curate și diferențiate pe zone
- ✓ Detergent compatibil
- ✓ Dezinfectant autorizat numai la nevoie conform planului
- ✓ Fișă de traseu / puncte de contact

CONDIȚII ÎNAINTE DE INTERVENȚIE

- ✓ Identifică punctele de contact și materialele lor (inox, plastic, lemn, sticlă).
- ✓ Verifică eticheta produsului și EIP înainte de lucru.
- ✓ Organizează traseul astfel încât să eviți întoarcerea cu laveta murdară.

03 / Instrucțiuni de lucru pas cu pas

Secvența este un model de documentare: metoda și parametrii se validează pentru suprafață, produs, echipament și risc.

01	Evaluează vizual suprafața și identifică urmele, lichidele, depunerile ori deteriorările.
02	Îndepărtează murdăria vizibilă înaintea oricărei dezinfectări planificate.
03	Aplică detergentul pe lavetă, nu direct pe întrerupătoare și alte componente electrice.
04	Șterge sistematic fiecare zonă de contact, întorcând laveta pe o suprafață curată conform instrucțiunilor de lucru.
05	Schimbă laveta când este vizibil murdară sau la trecerea între zone cu nivel diferit de contaminare.
06	În cazul dezinfecției, folosește exclusiv produs autorizat pentru suprafața respectivă și timpul de contact de pe etichetă.
07	Permite uscarea sau clătește conform instrucțiunilor produsului; nu lăsa reziduuri pe suprafețe de preparare a hranei.

08	Bifează punctele controlate și raportează suprafețele cu deteriorări ori imposibil de tratat.

04 / Parametri, recepție și siguranță

Produs / echipament	Conform instrucțiunilor și compatibilității confirmate
Dozaj / timp de contact	Conform etichetei, FDS și fișei tehnice
Productivitate / frecvență	După condițiile obiectivului, nu un standard universal
Criterii de acceptare	Agreate anterior cu responsabilul / beneficiarul

CRITERII DE RECEPȚIE

- ✓ Punctele de contact sunt parcurse complet
- ✓ Nu există urme sau reziduuri vizibile
- ✓ Nicio zonă electrică nu a fost udată
- ✓ Frecvența și semnătura apar în fișa de tură

OPRIRE ȘI ESCALADARE

- ✓ Oprește dacă există pericol electric ori lichide necunoscute.
- ✓ Nu presupune că simpla ștergere echivalează automat cu dezinfecția.

05 / Greșeli de evitat

- ✓ Reutilizarea unei lavete contaminate
- ✓ Pulverizarea directă pe butoane electrice
- ✓ Ignorarea timpului de contact

06 / Fișă de verificare și trasabilitate

- ☐ Listă cu puncte de contact și intervale
- ☐ Identificare încăperi neaccesibile
- ☐ Consum și incidente

Data: ..... Operator: ..... Responsabil: .....

Model profesional de referință; adaptarea la obiectiv este obligatorie.

Înainte de utilizarea în teren: verifică compatibilitatea cu produsul și suprafața, evaluarea de risc, instrucțiunile producătorilor și cerințele contractuale.