SOP-108 | FIȘĂ EDITORIALĂ • ÎN REVIZIE TEHNICĂ

Curățarea spațiilor de servire a mesei în HoReCa

Fișă editorială pentru curățarea spațiilor de servire a mesei în horeca, cu secvențe operaționale, pregătire, verificări, condiții de oprire și trasabilitate. Necesită revizie tehnică înainte de aplicare.

Domeniu: Industrial, retail și spații specializate	Nivel: avansat	Status: Revizie tehnică

01 / Context și fluxul operațiunii

Intervenții pe suprafețe și spații cu trafic sau procese active. Subcategorie: Servicii specializate. Operațiunea vizează curățarea spațiilor de servire a mesei în horeca; se execută numai după evaluarea condițiilor reale și a fișelor tehnice aplicabile.

01 / Etapa 1

Corelează intervenția cu fluxul preparatelor și servirea

02 / Etapa 2

Curăță blaturile și mesele cu materiale dedicate

03 / Etapa 3

Controlează suprafețele înainte de utilizarea următoare

02 / Echipamente și verificări de pornire

ECHIPAMENTE, PRODUSE ȘI EIP

- ✓ Echipamente de colectare adaptate naturii murdăriei
- ✓ Bariere, indicatoare și mijloace de comunicare
- ✓ Materiale de curățenie compatibile cu utilajele/instalațiile
- ✓ EIP conform riscurilor industriale și regulilor obiectivului

CONDIȚII ÎNAINTE DE INTERVENȚIE

- ✓ Coordonează accesul cu responsabilul de producție, logistică sau facility management.
- ✓ Stabilește ce instalații trebuie oprite, izolate sau evitate integral.
- ✓ Confirmă în scris care sunt materialele și suprafețele implicate în „Curățarea spațiilor de servire a mesei în HoReCa”.
- ✓ Pregătește criteriul de recepție specific: suprafețe uscate, fără urme transferabile.

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	Preia solicitarea pentru „Curățarea spațiilor de servire a mesei în HoReCa”; verifică obiectivul, limita de lucru, persoanele responsabile și intervalul aprobat.
02	Pregătește zona: delimitează accesul, identifică suporturile sensibile, protejează elementele care nu intră în operațiune și confirmă materialele potrivite pentru servicii specializate.
03	Corelează intervenția cu fluxul preparatelor și servirea.
04	Curăță blaturile și mesele cu materiale dedicate.
05	Controlează suprafețele înainte de utilizarea următoare.

06	Controlează în timpul operațiunii apariția urmelor, incompatibilităților, contaminării încrucișate sau a unui risc nou; oprește și escaladează orice abatere.
07	Îndepărtează reziduurile rezultate prin metoda și circuitul de colectare aprobate; nu transfera deșeuri sau soluții în spații neautorizate.
08	Inspectează zona în lumină și din unghiuri relevante; verifică materialele, accesul, starea de uscare și criteriile de acceptare convenite.
09	Predă zona responsabilului, notează produsele și echipamentele folosite, neconformitățile, fotografiile autorizate și confirmarea de recepție.

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

- ✓ Suprafețe uscate, fără urme transferabile
- ✓ Suprafețele, accesul și echipamentele rămân în starea prevăzută de procedura beneficiarului.
- ✓ Nu există reziduuri, umezeală, obiecte deplasate sau riscuri secundare generate de intervenție.
- ✓ Neconformitățile sunt consemnate și transmise responsabilului înainte de predare.

OPRIRE ȘI ESCALADARE

- ✓ Zona nu este izolată față de trafic, utilaje, energie sau procese active.
- ✓ Materialul depășește clasificarea de risc aprobată echipei.

05 / Greșeli de evitat

- ✓ Pornirea operațiunii „Curățarea spațiilor de servire a mesei în HoReCa” fără evaluarea suportului și aprobarea metodei.
- ✓ Aplicarea unui produs, timp sau parametru de lucru preluat din alt obiectiv fără test sau documentație.
- ✓ Neînregistrarea zonelor neconforme sau redeschiderea circulației înainte de verificarea condițiilor sigure.

06 / Fișă de verificare și trasabilitate

- ☐ Fișă de intervenție: dată, durată, amplasament, operator și echipament.
- ☐ Control de calitate pentru „Curățarea spațiilor de servire a mesei în HoReCa”: Suprafețe uscate, fără urme transferabile.
- ☐ Raport de neconformități, incidente și măsuri corective.
- ☐ Confirmarea predării către responsabilul obiectivului.

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

Document editorial în revizie tehnică, destinat consultării. Nu este o procedură aprobată pentru execuție.

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