



AREA/TASK ASSIGNMENTS

Produce Production

English

Español

Français

No	Food Sanitation SOW	GSF
1	Clean UNDER all shelving, bins, racking - REMOVE all food scraps and throw away	Daily
2	While sweeping aisles, wipe down/clean empty bin spaces that do not have product present (set up process with site leadership on how to clean spills in bins)	Daily
3	Remove debris and food scraps from refrigeration wells where the air exchange grate is	Daily
4	Spot Mop "Spills"	As needed



ASIGNACIONES DE ÁREAS/TAREAS

Producción de productos

English

Español

Français

No	SOW de Saneamiento de Alimentos	GSF
1	Limpiar DEBAJO de estantes, botes, estanterías - RETIRE todos los restos de comida y tirelos	Diariamente
2	Al barrer los pasillos, limpie con un paño los espacios vacíos de los botes que no tienen producto (establecer proceso con la dirección del sitio sobre cómo limpiar los derrames en los botes)	Diariamente
3	Retire los residuos y los restos de comida de los pozos de refrigeración donde está la rejilla de intercambio de aire	Diariamente
4	Fregar Manchas de "Derrames"	Según Sea Necesario



AFFECTATIONS DE DOMAINE/TÂCHE

Production de Produits

English

Español

Français

N°	SOW sur l'assainissement des aliments	GSF
1	Nettoyez sous toutes les étagères, les bacs et les rayonnages - Enlevez tous les restes de nourriture et jetez-les	Quotidiennement
2	Tout en balayant les allées, essuyer/nettoyer les espaces vides des bacs où il n'y a pas de produit (établir un processus avec les responsables du site sur la façon de nettoyer les déversements dans les bacs)	Quotidiennement
3	Enlever les débris et les restes d'aliments des puits de réfrigération où se trouve la grille d'échange d'air	Quotidiennement
4	Tampon « déversements »	Selon les besoins