



AREA/TASK ASSIGNMENTS

Melon Room

English

Español

Français

No	Kitchen SOW	Outcome	GSF
1	Empty waste containers; replace liners	Waste and compost bins are no more than 80% full	8 x Day
2	Clean UNDER all tables, machines, shelving, bins, racking - REMOVE all food debris	Floor is free of visible debris	8 x Day
3	squeegee floor to remove accumulation of liquid	floor free of puddles of liquid	8 x Day
4	Hand clean with alcohol based sanitizer and cover all wall outlets protecting them from water intrusion	Outlets are covered with water protection plastic allowing 0 water intrusion	1 x day
5	Hand clean with alcohol based sanitizer and cover slicer control panels to protect them from water intrusion	Control panel protected with plastic allowing 0 water intrusion	1 x day
6	Hand clean with alcohol based sanitizer and cover all leak detection units protecting them from water intrusion	Units are covered with water protection plastic allowing 0 water intrusion	1 x day
7	Hand clean with alcohol based sanitizer and and bag scale control panels for all scales to protect from water intrusion	Control panel protected with plastic allowing 0 water intrusion	1 x day
8	Hand clean with alcohol based sanitizer and cover e-stops on all machinery to protect from water intrusion	E-Stops protected with plastic allowing 0 water intrusion	1 x day
9	Wash trash receptacles	All items in room are free of visible debris, floor drains catches are emptied of any debris - Should be able to pass a EB ** and Listeria swab by operations during pass down.	1 x day
10	Using 4 step sanitation process clean all equipment, floors and walls up to 6 feet in assembly area.	All items are free of visible debris, floor drains catches are emptied of any debris - Should be able to pass a EB ** and Listeria swab by operations during pass down.	1 x day
11	Sweep and clear floor drains following drain cleaning procedure	All items in room are free of visible debris, floor drains catches are emptied of any debris - Should be able to pass a EB ** and Listeria swab by operations during pass down.	1 x day
12	Remove blades on all deli slicers and grole slicer	All items in room are free of visible debris, floor drains catches are emptied of any debris - Should be able to pass a EB ** and Listeria swab by operations during pass down.	1 x week
13	Deep clean racks that have been emptied.	All items in room are free of visible debris, floor drains catches are emptied of any debris - Should be able to pass a EB ** and Listeria swab by operations during pass down.	1 x week
14	HC Bread Cooling Unit/Overheads/Lights	All items in room are free of visible debris, floor drains catches are emptied of any debris - Should be able to pass a EB ** and Listeria swab by operations during pass down.	1 x Quarter
15	Clean electrical panel boxes and plug outlets	All items in room are free of visible debris, floor drains catches are emptied of any debris - Should be able to pass a EB ** and Listeria swab by operations during pass down.	1 x Quarter



ASIGNACIONES DE ÁREAS/TAREAS

Sala Melon

English

Español

Français

No	SOW de Cocina	Resultado	GSF
1	Vaciar contenedores de basura; reemplazar bolsas de basura	Contenedores de basura y composta no están llenos más del 80%	8 x Día
2	Limpiar DEBAJO de todas las mesas, máquinas, estanterías, botes, estantes - ELIMINE todos los restos de comida	Piso libre de residuos visibles	8 x Día
3	Limpiar piso con escobilla de goma para eliminar la acumulación de líquido	Piso libre de charcos de líquido	8 x Día
4	Limpiar a mano con desinfectante a base de alcohol y cubrir todos los enchufes en las paredes protegiéndolos de la intrusión del agua	Enchufes protegidos con plástico de protección contra el agua sin permitir ninguna intrusión	1 x Día
5	Limpiar a mano con desinfectante a base de alcohol y cubrir todos los paneles de control de las rebanadoras protegiéndolos de la intrusión del agua	Panel de control protegido con plástico sin permitir ninguna intrusión de agua	1 x Día
6	Limpiar a mano con desinfectante a base de alcohol y cubrir todas las unidades de detección de fugas protegiéndolos de la intrusión del agua	Unidades protegidas con plástico de protección contra el agua sin permitir ninguna intrusión de agua	1 x Día
7	Limpiar a mano con desinfectante a base de alcohol y cubrir con bolsas los paneles de control de todas las básculas para protegerlos de la intrusión del agua	Panel de control protegido con plástico sin permitir ninguna intrusión de agua	1 x Día
8	Limpiar a mano con desinfectante a base de alcohol y cubrir las paradas de emergencia de toda la maquinaria para protegerlas de la intrusión del agua	Paradas de emergencia protegidas con plástico sin permitir ninguna intrusión de agua	1 x Día
9	Lavar contenedores de basura	Todos los objetos en la sala están libres de residuos visibles, los desagües del suelo se han limpiado de cualquier residuo - Debe poder pasar el muestreo de EB** y Listeria por parte de las operaciones durante el cambio de producto y/o turno	1 x Día
10	Utilizando el proceso de saneamiento de 4 pasos, limpiar todo el equipo, pisos y paredes hasta 6 pies en el área de ensamblaje	Todos los objetos en la sala están libres de residuos visibles, los desagües del suelo se han limpiado de cualquier residuo - Debe poder pasar el muestreo de EB** y Listeria por parte de las operaciones durante el cambio de producto y/o turno	1 x Día
11	Barrer y destapar los desagües del suelo - siguiendo el procedimiento de limpieza de desagües	Todos los objetos en la sala están libres de residuos visibles, los desagües del suelo se han limpiado de cualquier residuo - Debe poder pasar el muestreo de EB** y Listeria por parte de las operaciones durante el cambio de producto y/o turno	1 x Día
12	Retirar las cuchillas de todas las rebanadoras de carnes frías y rebanadoras Grote	Todos los objetos en la sala están libres de residuos visibles, los desagües del suelo se han limpiado de cualquier residuo - Debe poder pasar el muestreo de EB** y Listeria por parte de las operaciones durante el cambio de producto y/o turno	1 x semana
13	Limpiar a profundidad las rejillas que han sido vaciadas	Todos los objetos en la sala están libres de residuos visibles, los desagües del suelo se han limpiado de cualquier residuo - Debe poder pasar el muestreo de EB** y Listeria por parte de las operaciones durante el cambio de producto y/o turno	1 x semana
14	Unidad de Enfriamiento/Partes Superiores/Luces de HC Bread	Todos los objetos en la sala están libres de residuos visibles, los desagües del suelo se han limpiado de cualquier residuo - Debe poder pasar el muestreo de EB** y Listeria por parte de las operaciones durante el cambio de producto y/o turno	1 x Trimestre
15	Limpiar las cajas de los paneles eléctricos y las tomas de corriente	Todos los objetos en la sala están libres de residuos visibles, los desagües del suelo se han limpiado de cualquier residuo - Debe poder pasar el muestreo de EB** y Listeria por parte de las operaciones durante el cambio de producto y/o turno	1 x Trimestre



AFFECTATIONS DE DOMAINE/TÂCHE

Salle Melon

English

Español

Français

N°	Cuisine	Résultat	GSF
1	Vider les conteneurs à déchets ; remplacer les garnitures	Les conteneurs et les composteurs ne sont pas remplis à plus de 80%.	8 x Jour
2	Nettoyer sous toutes les tables, machines, étagères, bacs, rayonnages - Faire disparaître tous les déchets alimentaires.	Aucun déchet n'est visible au sol	8 x Jour
3	Passer la serpillière sur le sol pour enlever l'excédent d'eau	Aucune flaque au sol	8 x Jour
4	Nettoyer manuellement avec un désinfectant alcoolé et couvrir toutes les prises murales pour éviter tout contact avec l'eau.	Les sorties sont recouvertes d'une protection imperméable en plastique	1 x jour
5	Nettoyer manuellement avec un désinfectant alcoolé et couvrir les panneaux de commande des trancheuses pour éviter tout contact avec l'eau.	Panneau de commande recouvert d'une protection imperméable en plastique.	1 x jour
6	Nettoyer manuellement avec un désinfectant alcoolé et couvrir toutes les unités de détection de fuites pour éviter tout contact avec l'eau.	Les unités sont recouvertes d'une protection imperméable en plastique.	1 x jour
7	Nettoyer à la main avec un désinfectant alcoolé et envelopper les panneaux de commande de toutes les balances pour éviter tout contact avec l'eau.	Panneau de commande recouvert d'une protection imperméable en plastique.	1 x jour
8	Nettoyer manuellement avec un désinfectant alcoolé et couvrir les unités électroniques de toutes les machines pour éviter tout contact avec l'eau.	Les arrêts d'urgence sont recouverts d'une protection imperméable en plastique.	1 x jour
9	Laver les conteneurs	Tous les articles dans la salle sont exempts de déchets visibles, Les grilles d'évacuation au sol ont été nettoyées - Doit réussir les tests d'écouvillonnage EB ** et Listeria prévus dans la phase d'inspection.	1 x jour
10	En suivant un processus d'assainissement en 4 étapes, nettoyer tout l'équipement, les sols et les murs jusqu'à 2 mètres dans la zone d'assemblage.	Aucun déchet n'est visible sur l'ensemble des objets, Les grilles d'évacuation au sol ont été nettoyées - Les tests d'écouvillonnage EB ** et Listeria prévus dans l'inspection doivent être réalisés avec succès.	1 x jour
11	Balayer et dégager les bouches d'évacuation de sol en suivant la procédure de nettoyage des bouches d'évacuation.	Tous les articles dans la salle sont exempts de déchets visibles, Les grilles d'évacuation au sol ont été nettoyées - Doit réussir les tests d'écouvillonnage EB ** et Listeria prévus dans la phase d'inspection.	1 x jour
12	Retirer les lames de tous les trancheurs à charcuterie et de tous les trancheurs à grosesque.	Tous les articles dans la salle sont exempts de déchets visibles, Les grilles d'évacuation au sol ont été nettoyées - Doit réussir les tests d'écouvillonnage EB ** et Listeria prévus dans la phase d'inspection.	1 x semaine
13	Nettoyer en profondeur les casiers qui ont été vidés.	Tous les articles dans la salle sont exempts de déchets visibles, Les grilles d'évacuation au sol ont été nettoyées - Doit réussir les tests d'écouvillonnage EB ** et Listeria prévus dans la phase d'inspection.	1 x semaine
14	Unité de réfrigération du pain HC/Surface/Lumières	Tous les articles dans la salle sont exempts de déchets visibles, Les grilles d'évacuation au sol ont été nettoyées - Doit réussir les tests d'écouvillonnage EB ** et Listeria prévus dans la phase d'inspection.	1 x Quart
15	Nettoyer les boîtiers des panneaux électriques et les prises de courant	Tous les articles dans la salle sont exempts de déchets visibles, Les grilles d'évacuation au sol ont été nettoyées - Doit réussir les tests d'écouvillonnage EB ** et Listeria prévus dans la phase d'inspection.	1 x Quart