



AREA/TASK ASSIGNMENTS

Prep

English

Español

Français

No	Kitchen SOW	Outcome	GSF
1	Clean UNDER all tables, machines, shelving, bins, racking - REMOVE all food debris	Floor is free of visible debris	8 x Day
2	Empty waste containers; replace liners	Waste and compost bins are no more than 80% full	8 x Day
3	Refill gloves, disposable aprons, arm sleeves	ppe is at least 50% full	8 x Day
4	Refill soap and paper towels	Dispensers are at least 50% full	8 x Day
5	Wipe hand wash sinks, remove any debris	Sinks are free of debris	8 x Day
6	Ensure cleaning tools are hung in their wall stations	Tools are hung in wall stations when not in use	8 x Day
7	Hand wipe using alcohol based sanitizer 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 using 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
9	Hand clean using 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
10	Hand clean using alcohol based sanitizer and cover all electronic equipment on shelves to protect from water intrusion	Control panel protected with plastic allowing 0 water intrusion	1 x day
11	Hand clean using alcohol based sanitizer and cover all control panels for blast chillers (both mobile and permeant) to protect from water intrusion	Control panel protected with plastic allowing 0 water intrusion	1 x day
12	Hand clean using alcohol based sanitizer and cover safety lock in front of vegetable spinners to protect from water intrusion	Control panel protected with plastic allowing 0 water intrusion	1 x day
13	Hand clean using alcohol based sanitizer and cover e-stops on all machinery to protect from water intrusion	Control panel protected with plastic allowing 0 water intrusion	1 x day
14	Wash trash receptacles	hosed down in its entirety using Birko stations with this chemical order- Sanitize, Wash, Rinse, Sanitize	1 x day
15	After properly covering all electrical components wash down Gaylord slicer.	hosed down in its entirety using Birko stations with this chemical order- Sanitize, Wash, Rinse, Sanitize	1 x day
16	Wipe pass through window with alcohol based sanitizer frames	Wiped using sanitizer spray	1 x day
17	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
18	Sweep and clear floor drains- following drain cleaning procedure	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
19	Refill Birko station chemicals	Chemicals are at least 80% full	1 x day
20	Deep clean vegetable spin dryers after back plates and baskets have been removed.	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 week
21	HC Prep East Cooling Unit/Overheads/Lights	Cooling units are clean and can pass ATP environmental swabbing	1 x Monthly
22	HC Prep West Cooling Unit/Overheads/Lights	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 Monthly
23	LC Prep Top Down (Cooling Unit/Overheads/Walls/Racks/Lights/pipes)	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 Monthly
24	Clean electrical panel boxes and plug outlets	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 Quarter



ASIGNACIONES DE ÁREAS/TAREAS

Preparación

English

Español

Français

No	SOW de Cocina	Resultado	GSF
1	Limpiar DEBAJO de todas las bandas, máquinas, estanterías, botes, estantes - ELIMINE todos los restos de comida	Piso libre de residuos visibles	8 x Día
2	Vaciar contenedores de basura; reemplazar bolsas de basura	Contenedores de basura y composta no están llenos más del 80%	8 x Día
3	Rellenar guantes, delantales desechables, y mangas para brazos	pppe lleno al menos un 50%	8 x Día
4	Rellenar jabón y toallas de papel	Dispensadores llenos al menos un 50%	8 x Día
5	Limpiar con un trapo lavabos para manos, eliminar los residuos	Lavabos libres de residuos	8 x Día
6	Asegurarse de que los utensilios de limpieza estén colgadas en sus estaciones de pared	Los utensilios están colgados en sus estaciones de pared cuando no están en uso	8 x Día
7	Limpiar a mano con desinfectante a base de alcohol y cubrir con bolas 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 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
9	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
10	Limpiar a mano con desinfectante a base de alcohol y cubrir todo el equipo electrónico en los estantes protegiéndolo de la intrusión del agua	Panel de control protegido con plástico sin permitir ninguna intrusión de agua	1 x Día
11	Limpiar a mano con desinfectante a base de alcohol y cubrir todos los paneles de control de los congeladores de enfriado rápido (tanto móviles como permanentes) protegiéndolos de la intrusión del agua	Panel de control protegido con plástico sin permitir ninguna intrusión de agua	1 x Día
12	Limpiar a mano con desinfectante a base de alcohol y cubrir el cierre de seguridad frente a los hiladores de vegetales para protegerlo de la intrusión del agua	Panel de control protegido con plástico sin permitir ninguna intrusión de agua	1 x Día
13	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	Panel de control protegido con plástico sin permitir ninguna intrusión de agua	1 x Día
14	Lavar contenedores de basura	Se ha limpiado con una manguera en su totalidad utilizando las estaciones Birko con este orden químico: Desinfectar, Lavar, Enjuagar, Desinfectar	1 x Día
15	Después de cubrir adecuadamente todos los componentes eléctricos, lavar la cortadora de Gaylord	Se ha limpiado con una manguera en su totalidad utilizando las estaciones Birko con este orden químico: Desinfectar, Lavar, Enjuagar, Desinfectar	1 x Día
16	Limpie los marcos de las ventanas de paso con un desinfectante a base de alcohol	Limpieza con spray desinfectante	1 x Día
17	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 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 v/o turno	1 x Día
18	Barrer y destapar los desagües del suelo - siguiendo el procedimiento de limpieza de desagües	Todos los objetos 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 v/o turno	1 x Día
19	Rellenar los químicos de la estación Birko	Químicos al menos 80% llenos	1 x Día
20	Limpiar a profundidad las centrifugadoras de verduras después de retirar los platos y canastas de la parte trasera	Todos los objetos 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 v/o turno	1 x semana
21	Unidad de Enfriamiento/Partes Superiores/Luces HC Prep Este	Unidades enfriadoras están limpias y pueden pasar el hisopo ambiental de la ATP	1 x Mensualmente
22	Unidad de Enfriamiento/Partes Superiores/Luces de HC Prep Oeste	Todos los objetos 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 v/o turno	1 x Mensualmente
23	LC Prep de Arriba a Abajo (Unidad de Enfriamiento/Partes Superiores/Paredes/Estantes/Luces/Tuberías)	Todos los objetos 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 v/o turno	1 x Mensualmente
24	Limpiar las cajas de los paneles eléctricos y las tomas de corriente	Todos los objetos 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 v/o turno	1 x Trimestre



AFFECTATIONS DE DOMAINE/TÂCHE

Préparation

English

Español

Français

N°	Cuisine	Résultat	GSF
1	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
2	Vider les conteneurs à déchets ; remplacer les garnitures	Les conteneurs et les composteurs ne sont pas remplis à plus de 80%.	8 x Jour
3	Gants de rechange, tabliers jetables, manchons de bras	Le réassortiment des EPI est au moins égal à 50%	8 x Jour
4	Recharge de savon et de serviettes en papier	Les distributeurs sont remplis au moins à 50%.	8 x Jour
5	Essuyer les lavabos/éviers, Faire disparaître les déchets.	Les lavabos/éviers sont exempts de déchets	8 x Jour
6	Veiller à ce que les outils de nettoyage soient accrochés au mur, à leur place	Les outils de nettoyage sont accrochés au mur, à leur place	8 x Jour
7	Essuyer manuellement 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 toutes les prises murales pour éviter tout contact avec l'eau.	Les sorties sont recouvertes d'une protection imperméable en plastique	1 x jour
9	Nettoyer manuellement à l'aide d'un désinfectant alcoolé et recouvrir toutes les unités de détection de fuites d'une protection imperméable.	Les unités sont recouvertes d'une protection imperméable en plastique.	1 x jour
10	Nettoyer manuellement à l'aide d'un désinfectant alcoolé et couvrir tous les équipements électroniques sur les étagères pour éviter tout contact avec l'eau.	Panneau de commande recouvert d'une protection imperméable en plastique.	1 x jour
11	Nettoyer à la main à l'aide d'un désinfectant alcoolé et couvrir tous les panneaux de commande des refroidisseurs à air (mobiles et perméables) pour éviter tout contact avec l'eau.	Panneau de commande recouvert d'une protection imperméable en plastique.	1 x jour
12	Nettoyer manuellement avec un désinfectant alcoolé et couvrir le verrou de sécurité devant les essoreuses à légumes pour éviter tout contact avec l'eau.	Panneau de commande recouvert d'une protection imperméable en plastique.	1 x jour
13	Nettoyer manuellement à l'aide d'un désinfectant alcoolé et couvrir les butées électroniques de toutes les machines pour éviter tout contact avec l'eau.	Panneau de commande recouvert d'une protection imperméable en plastique.	1 x jour
14	Laver les conteneurs	Nettoyage complet au jet d'eau au moyen de stations Birko dans l'ordre suivant : désinfecter, laver, rincer, désinfecter.	1 x jour
15	Après avoir recouvert correctement tous les composants électriques, laver la trancheuse Gaylord.	Nettoyage complet au jet d'eau au moyen de stations Birko dans l'ordre suivant : désinfecter, laver, rincer, désinfecter.	1 x jour
16	Essuyer le cadre du passe-plat avec une lingette désinfectante alcoolée.	Essuyé avec un spray désinfectant	1 x jour
17	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'écouvonnage EB ** et Listeria prévus dans l'inspection doivent être réalisés avec succès.	1 x jour
18	Balayer et dégager les bouches d'évacuation au sol - en suivant la procédure de nettoyage des bouches d'évacuation.	Aucun déchet n'est visible sur l'ensemble des objets, Les grilles d'évacuation au sol ont été nettoyées - Les tests d'écouvonnage EB ** et Listeria prévus dans l'inspection doivent être réalisés avec succès.	1 x jour
19	Recharge des produits chimiques de la station Birko	Les produits chimiques sont remplis au moins à 80%.	1 x jour
20	Nettoyer à fond les essoreuses à légumes après avoir retiré les plaques arrière et les paniers.	Aucun déchet n'est visible sur l'ensemble des objets, Les grilles d'évacuation au sol ont été nettoyées - Les tests d'écouvonnage EB ** et Listeria prévus dans l'inspection doivent être réalisés avec succès.	1 x semaine
21	HC Prep East Unité de refroidissement/Couverture/Lumières	Les unités de refroidissement sont propres et peuvent passer l'écouvonnage environnemental de l'ATP.	1 x Mois
22	HC Prep West Unité de refroidissement / plafonniers / lumières	Aucun déchet n'est visible sur l'ensemble des objets, Les grilles d'évacuation au sol ont été nettoyées - Les tests d'écouvonnage EB ** et Listeria prévus dans l'inspection doivent être réalisés avec succès.	1 x Mois
23	LC Prep Top Down (unité de refroidissement/plafonds/murs/étagères/lumières/tuyaux)	Aucun déchet n'est visible sur l'ensemble des objets, Les grilles d'évacuation au sol ont été nettoyées - Les tests d'écouvonnage EB ** et Listeria prévus dans l'inspection doivent être réalisés avec succès.	1 x Mois
24	Nettoyer les boîtiers des panneaux électriques et les prises de courant	Aucun déchet n'est visible sur l'ensemble des objets, Les grilles d'évacuation au sol ont été nettoyées - Les tests d'écouvonnage EB ** et Listeria prévus dans l'inspection doivent être réalisés avec succès.	1 x Quart