



AREA/TASK ASSIGNMENTS

WIP

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	Remove standing water or visible debris	Must not have visible debris and must be able to pass EMP swabbing	8 x Day
4	Hand wipe 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 wipe 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
6	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
7	Wash down tables & Scales	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
8	Clean floors using 4 step cleaning process.	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
9	Ensure cleaning tools are hung in their wall stations	Tools are hung in wall stations when not in use	1 x day
10	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
11	Deep clean upper walls/ceilings	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 Month
12	HC WIP East 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 Month
13	HC WIP West 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 Month
14	LC WIP Top Down (Cooling Unit/Overheads/Walls/Racks/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 Month



ASIGNACIONES DE ÁREAS/TAREAS

WIP

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	Eliminar el agua estancada y los residuos visibles	No debe tener residuos visibles y debe pasar el hisopo del EMP	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 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
6	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
7	Lavar mesas y básculas	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
8	Limpiar pisos utilizando el proceso de limpieza de 4 pasos	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
9	Asegurarse de que los utensilios de limpieza estén colgados en sus estaciones de pared	Los utensilios están colgados en sus estaciones de pared cuando no están en uso	1 x Día
10	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
11	Lavar a profundidad paredes superiores/techos	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 Mes
12	Unidad de Enfriamiento/Partes Superiores/Luces de HC WIP Este	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 Mes
13	Unidad de Enfriamiento/Partes Superiores/Luces de HC WIP Oeste	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 Mes
14	LC WIP de Arriba a Abajo (Unidad de Enfriamiento/Partes Superiores/Paredes/Estantes/Luces)	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 Mes



AFFECTATIONS DE DOMAINE/TÂCHE

WIP / LABORATOIRE

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	Enlever l'eau stagnante ou les déchets visibles	On ne doit plus voir de déchets et le test d'écouvillonnage EMP doit être réussi.	8 x Jour
4	Essuyer 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	Essuyer 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
6	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
7	Tables de lavage et balances	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
8	Nettoyer les sols en suivant un processus de nettoyage en 4 étapes.	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
9	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	1 x jour
10	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
11	Nettoyage en profondeur des murs/plafonds supérieurs	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 Mois
12	HC WIP / LABORATOIRE East Unité de Refroidissement/Éléments en hauteur/Luminaires	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 Mois
13	HC WIP / LABORATOIRE West Unité de Refroidissement/Éléments en hauteur/Luminaires	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 Mois
14	LC WIP / LABORATOIRE Top Down (unité de refroidissement/plafonniers/murs/étagères/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 Mois