



# AREA/TASK ASSIGNMENTS

## Warehouse - Chiller & Ambient

English

Español

Français

No	Kitchen SOW	Outcome	GSF
1	Sweep and clear chiller floor drains following drain cleaning procedure.	Drain is free of visible debris, floor drains catches are emptied of any debris	1 x day
2	Clean floors using Floor Sweeper	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
3	Ambient Warehouse East Top Down (Overheads/Walls/Racks/Lights/bollards/doors)	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
4	Ambient Warehouse West Top Down (Overheads/Walls/Racks/Lights/bollards/doors)	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
5	Chilled Warehouse Top Down (Cooling Unit/Overheads/Walls/Racks/Lights/bollards/doors)	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
6	Wipe down all shelves and dividers (in sections, cannot touch product)	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
7	Deep clean emptied racking	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 6 months



# ASIGNACIONES DE ÁREAS/TAREAS

Almacén - Enfriador & Ambient

English

Español

Français

No	SOW de Cocina	Resultado	GSF
1	Barrer y despejar los desagües del suelo del enfriador siguiendo el procedimiento de limpieza de desagües	Desagüe libre de residuos visibles, desagües del suelo se han limpiado de cualquier residuo	1 x Día
2	Limpiar suelos utilizando la Barredora de Suelos	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
3	Almacén Ambient Este Top Down (Partes Superiores/Paredes/Estantes/Luces/bolardos/puertas)	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
4	Almacén Ambient Oeste Top Down (Partes Superiores/Paredes/Estantes/Luces/bolardos/puertas)	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
5	Almacén Refrigerado de Arriba a Abajo (Unidad de Enfriamiento/Partes Superiores/Paredes/Estantes/Luces/bolardos/puertas)	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
6	Limpiar con un paño todos los estantes y separadores (en secciones, no se puede tocar el producto)	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
7	Limpiar a profundidad las estanterías vacías	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 6 meses



# AFFECTATIONS DE DOMAINE/TÂCHE

## Entrepôt - Froid et Climatisation

English

Español

Français

N°	Cuisine	Résultat	GSF
1	Balayer et nettoyer les évacuations au sol du refroidisseur en suivant la procédure de nettoyage des bouches d'évacuation.	Les bouches d'évacuation sont exemptes de déchets visibles	1 x jour
2	Récurer les sols avec un balai-brosse	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
3	Climatisation entrepôt Est Top Down (plafonds/murs/étagères/lumières/bollards/portes)	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
4	Climatisation entrepôt ouest Top Down (plafonds/murs/étagères/lumières/bollards/portes)	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
5	Entrepôt réfrigéré Top Down (unité de refroidissement/plafonds/murs/étagères/lumières/bollards/portes)	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
6	Essuyer toutes les étagères et les séparateurs (dans les sections, on ne peut pas toucher les produits).	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
7	Nettoyage en profondeur des rayonnages 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 6 mois