



# AREA/TASK ASSIGNMENTS

## Warehouse - Freezer

English

Español

Français

No	Kitchen SOW	Outcome	GSF
1	If ice build up is identified, notify Amazon Leadership to submit a SIM ticket and remove ice from working walking surfaces using approved deicer.	Any ice that builds up must be removed from units immediately.	as needed
2	Freezer 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
3	HC Freezer Cleanout	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	Wipe down all shelves and yellow dividers (Work with onsite food safety to schedule quarterly)	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
5	Scrub floors using Floor Scrubber (Work with onsite food safety to schedule quarterly)	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
6	Sweep Floor (under all racking/shelving). Visually inspect for ice or food build up (Work with onsite food safety to schedule quarterly)	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
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 - Congelador

English

Español

Français

No	SOW de Cocina	Resultado	GSF
1	Si se identifica acumulación de hielo, notifique a la Dirección de Amazon para que envíe un ticket SIM y elimine el hielo de las superficies para caminar del trabajo utilizando un descongelante aprobado.	Cualquier acumulación de hielo debe retirarse inmediatamente de las unidades	según sea necesario
2	Congelador 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
3	Limpieza del Congelador HC	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	Limpieza con un paño todos los estantes y separadores amarillos (Trabajar con la seguridad alimentaria en el sitio para programar trimestralmente)	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
5	Fregar pisos con la Fregadora de Pisos (Trabajar con la seguridad alimentaria en el sitio para programar trimestralmente)	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
6	Barrer el piso (debajo de todas las estanterías). Inspeccionar visualmente si hay hielo o comida acumulados (Trabajar con la seguridad alimentaria en el sitio para programar trimestralmente)	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
7	Limpieza 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 - Congélation

English

Español

Français

N°	Cuisine	Résultat	GSF
1	Si une accumulation de glace est constatée, en informer la direction d'Amazon pour qu'elle soumette un ticket SIM et faire disparaître la glace des surfaces de travail en utilisant un dégivreur approuvé.	Toute accumulation de glace doit être immédiatement retirée des unités.	Au besoin
2	Congélateur Top Down (unité de refroidissement/surface/murs/portes/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
3	Nettoyage du congélateur de HC	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	Essuyer toutes les étagères et les séparateurs jaunes (travailler avec la sécurité alimentaire sur place pour établir un calendrier trimestriel).	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
5	Récurer les sols à la brosse (travailler avec la sécurité alimentaire sur place pour établir un calendrier trimestriel).	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
6	Balayer le sol (sous tous les rayonnages). Inspecter visuellement pour vérifier qu'il n'y a pas d'accumulation de glace ou de déchets alimentaires (travailler avec la sécurité alimentaire sur place pour établir un calendrier trimestriel).	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
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