CONTACT ALIMENTAIRE, VAISSELLE, FRIGOS DE LA ZONE DE VENTE, ZONE PAIN & VRAC

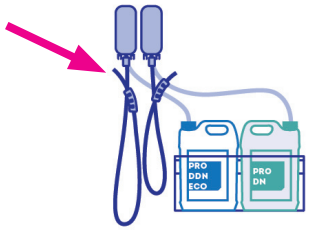
COOPÉRATIVE LA LOUVE

NETTOYAGE DESSERTE VRAC & TABOURET

MATÉRIEL

Le **kit de nettoyage** se trouve dans le **seau jaune,** sauf le produit à prendre au distributeur sur le mur d'en face, au-dessus de l'évier.

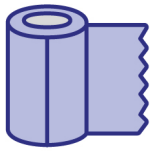
Pour le nettoyage, prendre :



pro DDN eco
Remplir 1 seau au tuyau de gauche du distributeur

2 seaux jaunes

2 lavettes jaunes



essuie-tout

NETTOYAGE DESSERTE VRAC & TABOURET

20 MIN

PROCÉDURE

PRÉPARATION :
- Remplir le 1er seau jaune de ***Pro DDN Eco.*** Ne pas ajouter d'eau, le produit est prêt-à-l'emploi.
- Remplir le 2e seau jaune d'eau.
- Transporter le matériel dans la réserve 3.

DANS LA RÉSERVE 3

1. **Préparation :**
- Retourner la desserte et le tabouret pour que toutes les poussières et autres miettes tombent au sol.
- Remettre la desserte sur ses 4 roues.

2. **Lavage :**
- Tremper une lavette jaune dans le seau contenant le produit ***Pro DDN Eco*** et l'essorer.
- Laver les deux plateaux de la desserte, la poignée puis laver le tabouret.
- Laisser agir 5 mn.

3. **Rinçage :**
- Tremper une lavette jaune dans le seau d'eau et l'essorer.
- Rincer la desserte et le tabouret.

4. **Essuyer** la desserte et le tabouret avec l'essuie-tout jusqu'à disparition de l'humidité.

- **Laver, rincer et essorer le matériel utilisé.**
- **Mettre au sale ce qui doit être lavé.**
- **Ranger le reste à l'emplacement dédié et reformer un kit complet.**

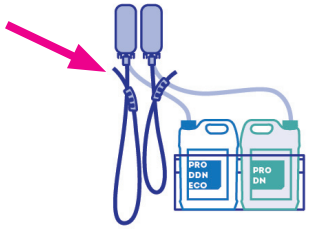
mars 2023

NETTOYAGE RAYONNAGES FRIGO VENTE FROMAGE

MATÉRIEL

Le **kit de nettoyage** se trouve dans le **seau jaune,** sauf le produit à prendre au distributeur sur le mur d'en face, au-dessus de l'évier.

Pour le nettoyage, prendre :

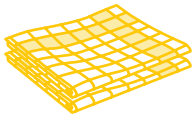


pro DDN eco
Remplir 1 seau au tuyau de gauche du distributeur

2 lavettes jaunes

gants

2 seaux jaunes



1 torchon propre

le chariot à étages

Quelques bacs blancs à fromage vides

NETTOYAGE RAYONNAGES FRIGO VENTE FROMAGE

60 MIN

PROCÉDURE

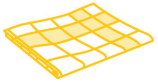
PRÉPARATION (au sous-sol) :
- Remplir le 1er seau jaune de ***Pro DDN Eco.*** Ne pas ajouter d'eau, le produit est prêt-à-l'emploi.
- Remplir le 2e seau jaune avec de l'eau et quelques gouttes de vinaigre.
- Monter au rayon fromage avec le matériel.

1 DANS LE RAYON FROMAGE

Vider le rayon fromage :
- Placer le chariot à étages devant le rayon et transférer les fromages dans les bacs blancs.

2 Laver les frigos :
- Tremper une lavette jaune dans le seau contenant le produit ***Pro DDN Eco*** et l'essorer.
- Laver les rayonnages.
- Laisser agir 5 mn.

3 Rincer les frigos :
- Tremper une lavette jaune dans le seau d'eau vinaigre et l'essorer.
- Rincer les rayonnages.
- Essuyer les rayonnages avec un torchon jaune jusqu'à disparition de l'humidité.



4 Remettre les fromages dans le rayon :

ATTENTION : vérifier la correspondance fromage/ étiquettes !

- **Laver, rincer et essorer le matériel utilisé.**
- **Mettre au sale ce qui doit être lavé.**
- **Ranger le reste à l'emplacement dédié et reformer un kit complet.**

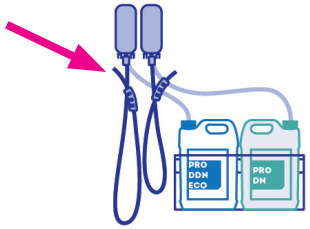
juin 2021

NETTOYAGE RAYONNAGES FRIGO VENTE CHARCUTERIE

MATÉRIEL

Le **kit de nettoyage** se trouve dans le **seau jaune,** sauf le produit à prendre au distributeur sur le mur d'en face, au-dessus de l'évier.

Pour le nettoyage, prendre :

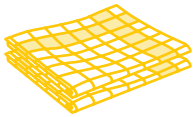


pro DDN eco
Remplir 1 seau au tuyau de gauche du distributeur

2 lavettes jaunes

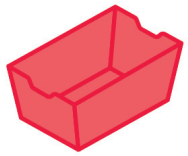
gants

2 seaux jaunes



1 torchon propre

le chariot à étages



Quelques bacs rouges à viande vides

NETTOYAGE RAYONNAGES FRIGO VENTE CHARCUTERIE

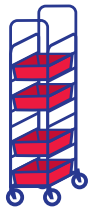
60 MIN

PROCÉDURE

PRÉPARATION (au sous-sol) :
- Remplir le 1er seau jaune de ***Pro DDN Eco.*** Ne pas ajouter d'eau, le produit est prêt-à-l'emploi.
- Remplir le 2e seau jaune avec de l'eau et quelques gouttes de vinaigre.
- Monter au rayon charcuterie avec le matériel.

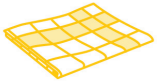
1 DANS LE RAYON CHARCUTERIE

Vider le rayon charcuterie :
- Placer le chariot à étages devant le rayon et transférer la charcuterie dans les bacs rouges.



2 Laver les frigos :
- Tremper une lavette jaune dans le seau contenant le produit ***Pro DDN Eco*** et l'essorer.
- Laver les rayonnages.
- Laisser agir 5 mn.

3 Rincer les frigos :
- Tremper une lavette jaune dans le seau d'eau vinaigre et l'essorer.
- Rincer les rayonnages.
- Essuyer les rayonnages avec un torchon jaune jusqu'à disparition de l'humidité.



4 Remettre la charcuterie dans le rayon :

ATTENTION : vérifier la correspondance charcuterie/ étiquettes !

- **Laver, rincer et essorer le matériel utilisé.**
- **Mettre au sale ce qui doit être lavé.**
- **Ranger le reste à l'emplacement dédié et reformer un kit complet.**

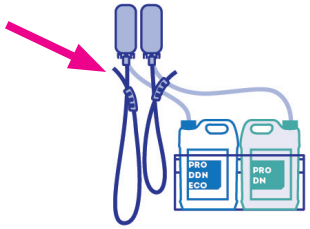
juin 2021

NETTOYAGE RAYONNAGES FRIGO VENTE F&L

MATÉRIEL

Le **kit de nettoyage** se trouve dans le **seau jaune,** sauf le produit à prendre au distributeur sur le mur d'en face, au-dessus de l'évier.

Pour le nettoyage, prendre :

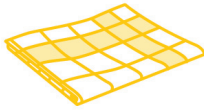


pro DDN eco
Remplir 1 seau au tuyau de gauche du distributeur

2 lavettes jaunes

gants

2 seaux jaunes



chiffons propres

pelle et balayette

chariots u-boat

NETTOYAGE RAYONNAGES FRIGO VENTE F&L

30 MIN

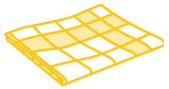
PROCÉDURE

PRÉPARATION (au sous-sol) :
- Remplir le 1er seau jaune de ***Pro DDN Eco.*** Ne pas ajouter d'eau, le produit est prêt-à-l'emploi.
- Remplir le 2e seau jaune avec de l'eau et quelques gouttes de vinaigre.
- Monter au rayon F&L avec le matériel.

1 DANS LE RAYON FRUITS & LÉGUMES
- Prendre une photo du rayon afin de remettre, une fois les rayons lavés, les cagettes et cartons à l'identique.
- Transférer les cagettes sur des chariots u-boats **par taille**
- Balayer les rayonnages pour ôter la terre, les feuilles et autres matières organiques à l'aide de la balayette. Mettre les saletés dans la pelle, puis dans la poubelle verte.

2 Laver les frigos :
- Tremper une lavette jaune dans le seau contenant le produit ***Pro DDN Eco*** et l'essorer.
- Laver les rayonnages et laisser agir 5 mn.

3 Rincer les frigos :
- Tremper une lavette jaune dans le seau d'eau vinaigrée et l'essorer.
- Rincer les rayonnages.
- Essuyer les rayonnages avec un chiffon propre jusqu'à disparition de l'humidité.



4 Laver les vitres intérieures des côtés du frigo :
avec le kit bleu « nettoyage des vitres ».

5 Remettre les cagettes de F&L dans le rayon :
ATTENTION : vérifier la correspondance Fruits/Légumes/étiquettes !

- **Laver, rincer et essorer le matériel utilisé.**
- **Mettre au sale ce qui doit être lavé.**
- **Ranger le reste à l'emplacement dédié et reformer un kit complet.**

Décembre 2021

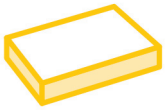
VAISSELLE

MATÉRIEL

Le **kit de nettoyage** se trouve dans le **seau jaune**.

Pour le nettoyage, prendre :

gants



1 éponge jaune à grattoir blanc

liquide vaisselle

VAISSELLE

15 MIN

PROCÉDURE

PRÉPARATION (au sous-sol) :
- Prendre le liquide vaisselle et une éponge jaune.

DANS LES TOILETTES DU SOUS-SOL

1 **Nettoyage :**
Faire la vaisselle dans les lavabos des toilettes homme ou femme (eau chaude disponible).

Ne pas faire la vaisselle dans :
- l'évier de la salle de préparation,
- ni dans l'évier du couloir.

2 **Séchage :**
- Faire sécher la vaisselle dans les égouttoirs disposés sur les étagères dans le couloir.

- **Laver, rincer et essorer le matériel utilisé.**
- **Mettre au sale ce qui doit être lavé.**
- **Ranger le reste à l'emplacement dédié et reformer un kit complet.**

Juillet 2020

DÉSINFECTION ÉTAGÈRES ET SOL EN ZONES VRAC SEC & LIQUIDE

MATÉRIEL

Le **kit de nettoyage** se trouve dans le **seau jaune**.

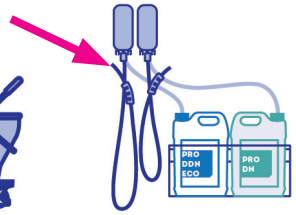
Pour le nettoyage, prendre :

2 lavettes jaunes

mop

balai à mop

chariot de lavage



distributeur produits (Pro DDN Eco tuyau de gauche)

aspirateur

spray WR 52

DÉSINFECTION ÉTAGÈRES ET SOL EN ZONES VRAC SEC & LIQUIDE

PROCÉDURE

1 COIN DU MOULIN À CAFÉ :
- Nettoyer le moulin à café avec le pinceau.
- Vider la poubelle afin qu'aucune graine ou céréale n'attire les rongeurs.

Avant de nettoyer, vérifier que :
- Les bacs sont bien fermés.
- Les pelles sont bien dans leur support.

2 SILOS DU VRAC SEC :
- Prendre une lavette jaune et enlever la poussière des becs des silos en procédant de haut en bas.

3 POIGNÉES ET COUVERCLE DES SILOS :
- Asperger une lavette jaune du spray ***WR52*** pour désinfecter les poignées des silos, les couvercles des bacs transparents et les poignées des pelles.

4 SOL DE LA ZONE ENTIÈRE :
- Passer l'aspirateur dans la zone, y compris sous le rayon des biscuits ainsi que dans la réserve 3 au niveau du vrac.
- Laver le sol de toute la zone vrac (vente et réserve) avec le Pro DDN Eco (tuyau de gauche au distributeur).
- Laisser agir le produit 5 mn.
- Rincer à l'eau.

mise à jour en cours

- **Laver, rincer et essorer le matériel utilisé.**
- **Mettre au sale ce qui doit être lavé.**
- **Ranger le reste à l'emplacement dédié et reformer un kit complet.**

Novembre 2023