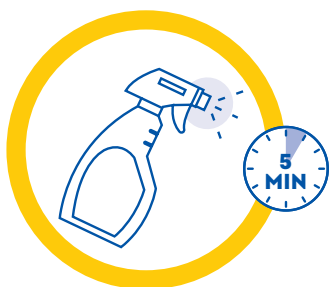


# NETTOYAGE PAR ACTIVITÉ

## THÉS - TISANES - ÉPICES

### EN ARRIVANT

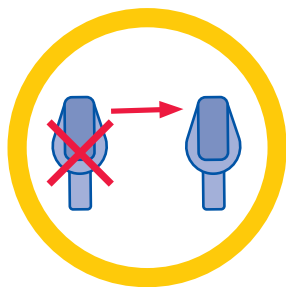


pschitter la table et les pelles à utiliser, puis attendre 5 min



essuyer avec du papier absorbant bleu

### ENTRE CHAQUE THÉ OU ÉPICE



changer de pelle et veiller à ce que la table soit toujours propre

## FRUITS SECS ET CHOCOLATS

### EN ARRIVANT



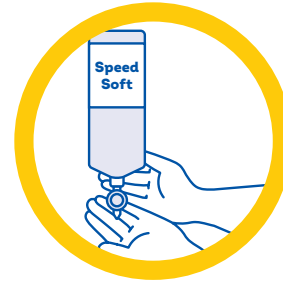
pschitter la table et les pelles à utiliser, puis attendre 5 min



essuyer avec du papier absorbant bleu

### ENTRE CHAQUE FRUIT SEC

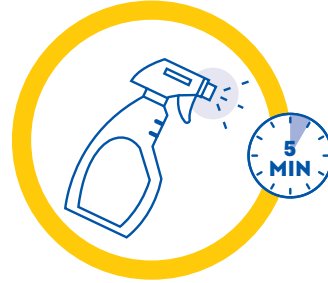
se relaver les mains



■ si la table est sale :  
laver, laisser poser 5 min,  
rincer et essuyer



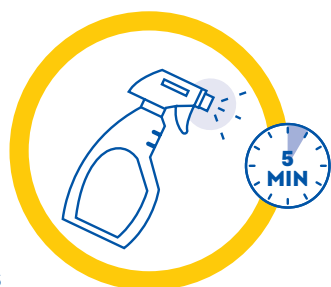
■ si la table est propre :  
désinfecter avec le pschitt



## CHARCUTERIE

### EN ARRIVANT

- Laver vous les mains
- Désinfecter les tables et balances avec le pschitt
- Commencer par tous les saucissons **sans emballage**
- Nettoyer avec le produit du bac puis continuer sur la charcuterie déjà emballée.



### EN PARTANT

- Laver avec le produit du bac les tables et plateaux de balance
- Rincer et essuyer
- Remonter les cartons déscotchés et aplatis.



## VIANDE

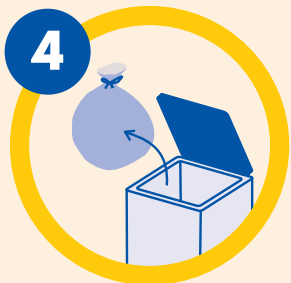
### EN PARTANT

- Laver avec le produit du bac les tables et plateaux de balance
- Rincer et essuyer
- Remonter les cartons déscotchés et aplatis.



## À LA FIN DU SERVICE

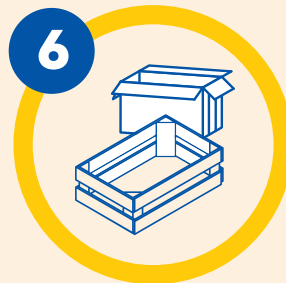
- 1 laver et rincer
- 2 essuyer
- 3 sécher



remonter les poubelles dans le local poubelles



mettre des nouveaux sacs poubelle transparents (sous l'évier)



remonter les cartons et cagettes sur le quai

## À LA FIN DE LA JOURNÉE



laver toutes les surfaces avec le **produit du bac**, puis rincer à l'eau



essuyer avec du papier absorbant bleu



balayer le sol



frotter le sol avec un balai brosse vert et laisser poser 5 min



rincer à l'eau avec un balai mop



Ne pas laver à grandes eaux (évacuation bouchée)

# NETTOYAGE PAR ACTIVITÉ

## FROMAGE DÉCOUPE



pschitter la table et les ustensiles et attendre 5 mn



essuyer avec du papier absorbant bleu

EN ARRIVANT

## FROMAGE EMBALLAGE

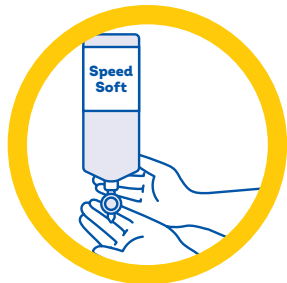


pschitter la table et les ustensiles et attendre 5 mn



essuyer avec du papier absorbant bleu

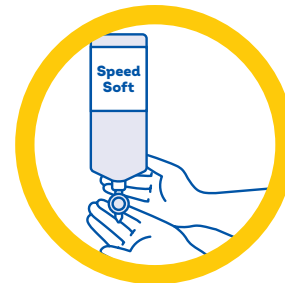
ENTRE CHAQUE FROMAGE



se relaver les mains



- Laver les surfaces et les ustensiles avec le produit du bac
- Laisser poser 5 min pour désinfection
- Rincer et essuyer



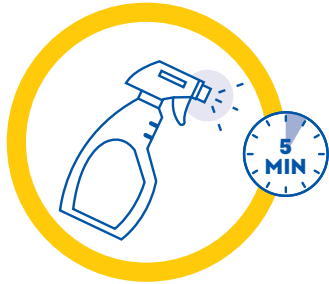
se relaver les mains



**si la table est sale :**  
désinfecter, laisser poser 5 min, rincer et essuyer

EN ARRIVANT

## OLIVES



pschitter la passoire et la louche et attendre 5 min



essuyer avec du papier absorbant bleu

ENTRE CHAQUE VARIÉTÉ

- Laver/dégraisser les ustensiles avec le liquide vaisselle puis pschitter avec le produit
- Laisser poser 5 min pour désinfection
- Rincer et essuyer

APRÈS

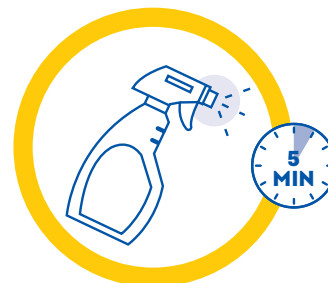
- Laver les ustensiles et les faire sécher sur l'étagère du couloir



## PAIN

EN ARRIVANT

pschitter la table et attendre 5 mn



APRÈS

- Jeter les miettes de la table dans la poubelle verte
- Laver la table avec le produit du bac
- Balayer le sol
- Changer le produit du bac
- Changer vos tabliers et manchons

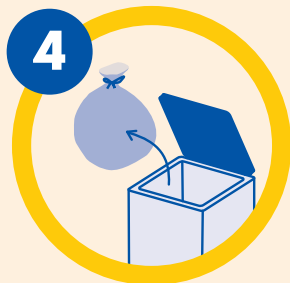


## À LA FIN DU SERVICE

**1** laver et rincer

**2** essuyer

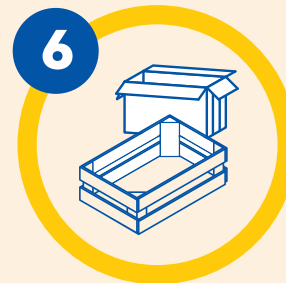
**3** sécher



remonter les poubelles dans le local poubelles



mettre des nouveaux sacs poubelle transparents (sous l'évier)



remonter les cartons et cagettes sur le quai

## À LA FIN DE LA JOURNÉE



laver toutes les surfaces **avec le produit du bac**, laisser poser 5 min puis rincer à l'eau



essuyer avec du papier absorbant bleu



balayer le sol



frotter le sol avec un balai brosse vert et laisser poser 5 min



rincer à l'eau avec un balai mop



Ne pas laver à grandes eaux (évacuation bouchée)