

Rengöring

Allmänt

Regelbunden och noggrann rengöring är av yttersta vikt i en verksamhet som hanterar och producerar livsmedel. Samtliga i verksamheten, oavsett befattning ska bidra i arbete med rengöring.

Metod

| | |
|------------------------------|-----------|
| Varmt vatten och mjuk trasa. | generellt |
| Varmt vatten och mopp. | golv |
| Borste | golv |

Ta rent vatten ofta och regelbundet!

Materiel

Vattentapp, utslagsvask och materiel för rengöring finns på nedre plan i rummet för grönsakskyl. Rengör och skölj hink, mopp, vask, trasor och annan materiel omedelbart efter varje användning och ställ tillbaka på rätt plats.

Förråd

Förbrukningsmateriel finns på nedre plan i gången mot bageriförråd.

Rengöringsmedel

| | |
|-------------------|-------------|
| Grumme såpa gul | generellt |
| Grumme disk natur | fönsterglas |

Säkerhetsdatablad finns dels på www.petitefrance.se dels på nedre plan vid utslagsvasken utanför grönsakskylen.

Arbete

Sopa golv – även under bänkar och möbler
Svabba golv

Torka med vatten och trasa: horisontella ytor som bord, bänkar, hyllor och översidan på skåp och utrustning.

Torka med vatten och trasa: vertikala ytor som väggar och dörrar, hyllkanter, skåpsidor och utrustning.

Torka speglar och fönsterglas med putsmedel och mjuk trasa.

Bär bort och släng sopor i kylt soprum på nedre plan.

Bär bort, vik ut och lägg wellpapp plant i uppsamlingskärl i rummet för fettavskiljare på nedre plan.

Daglig rutin

Ute

Bord, stolar och bänkar

Matsal och gång

Bord, stolar och pallar

Soffa

Golv

Ljusstakar

Brandsläckare

Sopkärl

Butik

Läskkylen och kylmontrar

Bänkar och skärbräda

Kaffemaskinen

Golv

Sopkärl

Bageri

Golv

Arbetsbänk

Arbetsbord

Stickvagnar

Jässkåp

Maskiner

Utrustning

Ugn utvändigt

Kylar utvändigt

Handfat och dispenser

Brandsläckare

Toaletter

Väggar och dörr

Dispenser för tvål och papper

Handfat

Toalettstol

Papperskorg

Spegel

Golv