

Une cuisine propre pendant tout le service

Gardez les zones de travail sûres et prêtes pour la tâche suivante.

01 Débarrassez et nettoyez entre les tâches

Retirez les débris. Nettoyez et désinfectez les surfaces en contact avec les aliments si nécessaire, surtout après des aliments crus.

02 Traitez vite ce qui est renversé

Éloignez les gens des sols mouillés ou contaminés. Nettoyez-les et séchez-les en sécurité.

03 Rangez le matériel propre

Protégez le matériel propre. Séparez-le des objets sales et du matériel pour aliments crus.

04 Videz les déchets en sécurité

Sortez les ordures régulièrement. Gardez les poubelles propres et ne laissez pas les déchets s'accumuler ni déborder.

05 Faites les contrôles de fermeture

Suivez le plan de nettoyage. Vérifiez le stockage des aliments, les surfaces, le matériel et les sols avant de partir.

Utilisez chaque produit chimique selon les consignes, avec le temps de contact et les protections requis. Rangez les produits de nettoyage loin des aliments. Ne mélangez jamais les produits chimiques.