

MANUEL DU SHIFT DE NETTOYAGE



SOMMAIRE

I. Tâches Quotidiennes

- 1- Poignées des portes du magasin
- 2- Poignées int. et ext. des chambres froides
- 3- Poignées des portes vitrées du frigo
- 4- Étagères du frigo à légumes
- 5- Balances, Machine à moudre & Meuble à pain
- 6- Mobiliers des caisses et zone Accueil
- 7- Sol du Magasin : Aspirateur + à l'eau
- 8- Stock garage : Aspirateur
- 9- Sol et Évier de la Buanderie
- 10- Escalier et barres
- 11- Vider toutes les poubelles de la BEES
- 12- Toilettes
- 13- Cuisine & Salle polyvalente

II. Tâches Hebdomadaires

- 14- Chambres froides - Portes int. & ext., Sol et Étagères
- 15- Étagères et parois du frigo à produits frais
- 16- Chariots et paniers des clients
- 17- Transpalette, chariots roulants
- 18- Étagères du stock
- 19- Bureau des membres
- 20- Portes d'entrée coulissantes du magasin + Entrée du magasin
- 21- Intérieur des deux aspirateurs + sous les scanners des caisses
- 22- Bureau des salariés
- 23- Silos, pelettes et pinces à vrac, contenants à vrac vide & Meuble à pain
- 24- Local Poubelle (Sol, portes, containers)

III. Tâches Mensuelles

- 25- Étagères Pain, Crackers, Chips et Huiles
- 26- Étagères Bières
- 27- Étagères de toute la zone Vrac
- 28- Vestiaire + Escalier de la cave
- 29- Étagères derrière les caisses et sous les escaliers + Lampes
- 30- Étagères et îlots : Boissons
- 31- Étagères et îlots Lessive et Liquide vaisselle
- 32- Zones fruits et légumes : aspirer sous les palettes
- 33- Étagères et îlots de l'épicerie sucrée
- 34- Étagères de l'épicerie salée
- 35- Étagères Farine et Tartinables
- 36- Étagères de la Droguerie et du Non Food
- 37- Filtres ventilations
- 38- Étagères du garage et Zone de Stock Vidange
- 39- Contrôle des appareils anti-nuisibles
- 40- Murs des chambres froides
- 41- Armoire en inox des produits ménagers

I. Tâches Quotidiennes

1- Poignées des portes du magasin

Toutes les poignées des portes du magasin doivent être nettoyées. Faire également le 1er étage et le stock garage. Les poignées doivent être nettoyés avec les **lavettes jaunes** et du **désinfectant**.

2- Poignées int. et ext. des chambres froides

Les poignées des portes des chambres froides (intérieures et extérieures) doivent être nettoyées chaque soir. Les poignées doivent être nettoyés avec les **lavettes jaunes** et du **désinfectant**.

3- Poignées des portes vitrées du frigo

Les poignées des portes vitrées (intérieures et extérieures) doivent être nettoyées chaque soir. Les poignées doivent être nettoyés avec les **lavettes jaunes** et du **désinfectant**. Pour éviter de laisser des traces, il est possible de repasser dessus avec du **lave-vitre**.

4- Étagères du frigo à légumes

Les étagères du frigo à légumes sont nettoyées quotidiennement. Il est important de retirer tous les bacs bleus des étagères (attention, les bacs ne doivent pas être posés directement sur le sol). Il faut tout d'abord retirer tous les restes de légumes. Il faut ensuite nettoyer les étagères à l'aide des **essuies blancs ou rayés (non bleus et rouges)** et du **nettoyant désinfectant ainsi que les réglottes qui retiennent les bacs**.

Le **Mardi***, on nettoie également les parois du frigo, toujours avec le même matériel.

Après cette étape de nettoyage, il est important de remettre les bacs bleus à légumes avec un **plastique** sur chacun d'eux pour la nuit et d'asperger les légumes avec une légère brume d'eau pour la nuit. On peut ensuite éteindre la lumière et fermer les stores.

5- Balances, Machine à moudre, Meuble à pain

Le nettoyage des balances s'effectue avec les **lavettes jaunes** et du nettoyant **désinfectant**. Il est important de nettoyer l'écran sans laisser de traces (quitte à utiliser un peu de lave vitre). Il est également nécessaire de nettoyer en dessous et sur les côtés des balances. Il faut également ranger les sachets et jeter les étiquettes abandonnées dans la poubelle rose.

Attention à ne surtout **pas laisser le scanner sur la balance**. Cela empêche la balance de s'éteindre durant la nuit. Il faut nettoyer (lavette jaune + désinfectant) les **poignées des silos à vrac**. Il faut passer la **balayette dans le meuble à pain** pour retirer toutes les miettes.

Pour la machine à moudre (à bien débrancher avant de nettoyer), il faut également utiliser les **lavettes jaunes et un peu d'eau**. Il faut retirer tout l'excédent de café moulu et nettoyer l'étagère sur laquelle elle est installée.

6- Mobiliers des caisses et zone Accueil

Le mobilier des caisses et de l'accueil se nettoient avec des **lavettes jaunes** et du **produit désinfectant**. Il est important de retirer tout ce qui est sur le mobilier et **bien frotter pour enlever les morceaux d'étiquettes restés collés**. Il ne faut pas oublier de nettoyer l'écran des ordinateurs des deux côtés (on peut aussi utiliser du lave vitre pour éviter les traces). Ne pas oublier de nettoyer en dessous du scan fixe des caisses et dans les casiers & retirer ce qui traîne.

Il est important de **laisser 6 lavettes jaunes propres** pour les caissiers en journée qui ont souvent besoin de nettoyer après le passage de plusieurs clients et retourner les sales dans le bac à linge. Ne pas oublier de faire la **zone d'accueil** et son meuble. Il faut aussi vider ou **remettre des poubelles pour papiers et étiquettes derrière les caisses**.

Il est nécessaire aussi de trier, mettre à donner ou jeter les caisses pour les clients, ainsi que les produits des caisses à -15% et les produits des caisses "à donner". Ils peuvent être mis au compost. N'hésitez pas à solliciter le salarié.e si vous avez des questions.

7- Sol du Magasin : Aspirateur + à l'eau

Le nettoyage du sol du magasin se fait en passant tout d'abord **un coup de balai** pour enlever "le plus gros" et ainsi éviter de bloquer l'aspirateur. Il faut ensuite passer **l'aspirateur** en essayant de bien passer dans tous les recoins. Il faut ensuite nettoyer à l'eau avec les **balais-brosses** et du **nettoyant pour sol, seaux et de l'eau**. Attention à la fin du shift de ranger les seaux sous l'évier et les balais également sans bloquer la porte de secours. Les aspirateurs se rangent sous l'escalier.

Cette étape se fait après le nettoyage des étagères et autres mobiliers donc en fin de Shift. C'est aussi l'occasion de faire un tour du magasin pour ramasser des cartons ou autres objets abandonnés (bics, papier, cartons, étiquettes ...).

8- Stock garage : Aspirateur

Le nettoyage du sol du stock garage se fait en passant tout d'abord **un coup de balai** pour enlever "le plus gros" et ainsi éviter de bloquer l'aspirateur. Il faut ensuite passer **l'aspirateur** en essayant de bien passer dans tous les recoins sans oublier **le sol des chambres froides**.

Le **Mardi*** et **Jeudi***, on nettoie aussi à l'eau avec les **balais-brosses** et du **nettoyant pour sol**. C'est aussi l'occasion de faire un tour du stock garage pour ramasser des cartons ou autres objets abandonnés.

9- Sol et Évier de la Buanderie

Le nettoyage du sol de la buanderie se fait en passant **l'aspirateur** en essayant de bien passer dans tous les recoins. On nettoie ensuite à l'eau avec les **balais-brosses** et du **nettoyant pour sol**.

Pour l'Évier, il est nettoyé avec une **éponge** et du **vinaigre**. Ne pas jeter l'eau sale dedans.

10- Escalier et barres

On passe un **coup de balai** dans les escaliers et on nettoie les barres avec une **lavette jaune** et du **désinfectant**. Il faut faire en sorte que l'escalier reste vide à la fin de la journée et donc que rien n'y reste entreposer.

11- Vider toutes les poubelles de la BEES

Récupérer toutes les poubelles de la BEES qui sont pleines ou quasi-pleines (au fond du magasin, en haut ou encore à l'accueil et au pied des escaliers). Elles doivent être fermées et entreposées dans le local à poubelles. Il ne faut pas oublier de remettre des sacs vides.

Dans le **local à poubelles**, il faut vérifier que le carton est "bien" plié et rangé dans un contenant en carton et mettre les déchets à leur place (dans des sacs bleus, roses, seaux compost, etc). L'objectif est **d'optimiser la place** dans le stockage des déchets dans ce local.

12- Toilettes

Pour les toilettes, **toute la procédure est indiquée directement sur la porte**. Attention à bien respecter le code couleur des lavettes + essuies. Il est également important de les changer régulièrement et de descendre les sales à la machine à laver.

13- Cuisine & Salle polyvalente

Pour la cuisine et la salle polyvalente, **toute la procédure est indiquée directement sur la porte**. Attention à bien respecter le code couleur des lavettes + essuies. Il est également important de les changer régulièrement.

Certaines tâches sont à faire de façon hebdomadaire et il faut donc ne pas les oublier.

Il ne faut pas oublier de nettoyer la balance du fromage (avec **lavette bleue** de la cuisine + **désinfectant**)

II. Tâches Hebdomadaires

14- Chambres froides - Portes int. & ext., Sol et Étagères

Les étagères et parois des chambres froides sont nettoyées hebdomadairement. Il est important de retirer les produits au fur et à mesure (attention à bien les remettre ensuite à la bonne place). Il faut nettoyer les étagères à l'aide des **essuies blancs ou rayés (non bleus et rouges)** et du **nettoyant désinfectant**. On nettoie également les portes du frigo, toujours avec le même matériel. Le nettoyage du sol se fait avec **l'aspirateur et le balai-brosse + nettoyant**.

15- Étagères et parois du frigo à produits frais

Les étagères du frigo à produits frais sont nettoyées hebdomadairement. Il est important de retirer les produits au fur et à mesure (attention à bien les remettre ensuite à la bonne place). Il faut nettoyer les étagères à l'aide des **essuies blancs ou rayés (non bleus et rouges)** et du **nettoyant désinfectant**. On nettoie également les parois du frigo, toujours avec le même matériel.

16- Chariots et paniers des clients

Les chariots et paniers sont nettoyés avec un **essuie blanc ou une serpillière et un peu de vinaigre** ou de nettoyant pour retirer les restes d'étiquettes collantes. On peut également mettre du désinfectant sur les poignées.

17- Transpalette, chariots roulants

Le transpalette et les chariots roulants sont nettoyés avec un **essuie blanc ou une serpillière et un peu de vinaigre** ou de nettoyant. Il est important de passer du **désinfectant avec une lavette jaune** sur les poignées des chariots ou du transpalette.

18- Étagères du stock

Avant de nettoyer le sol, en utilisant les **essuies blancs + du nettoyant désinfectant**. Il est impératif de **le faire hebdomadairement pour le stock du Vrac et mensuellement pour les autres zones** (à répartir sur les différentes semaines). Attention au moment de remettre en place les produits dans l'étagère, à les repositionner au bon endroit (vous pouvez prendre une photo avant le nettoyage pour savoir comment remettre). Vous pouvez en profiter pour passer un bon **coup de balai sous les étagères**.

19- Bureau des membres

Le bureau des membres se situe tout en haut au 1er étage. Il faut passer l'**aspirateur** et un **coup d'eau** sur le sol. Il faut également penser à vider les poubelles. Pour le nettoyage des bureaux, on utilise une **lavette jaune + désinfectant**. Avec des **essuies blancs et du désinfectant**, on peut également retirer la poussière des étagères. Il faut aussi bien nettoyer les écrans et les claviers des ordi, et ramasser ce qui traîne.

20- Portes d'entrée coulissantes du magasin + Entrée du magasin

Le nettoyage des portes d'entrée coulissantes du magasin se fait avec une **lavette jaune** et du **Nettoie-Vitre**. Il est important de bien nettoyer les deux côtés vitrés des portes coulissantes. On peut également en profiter pour retirer la poussière des rails de la porte coulissante. Il faut également passer un **coup de brosse/balai** dans l'entrée où sont stockées les vidanges et sur le trottoir devant BEES coop.

21- Intérieur des deux aspirateurs + sous les scanners des caisses :

Pour les aspirateurs, il ne faut pas hésiter à changer les sacs s'ils sont pleins. Le nettoyage des aspirateurs se fait avec un **essuie blanc humidifié**. Il faut pas hésiter à nettoyer toutes les pièces de l'aspirateur notamment la partie aspirante.

Sous les scanners des caisses, il faut passer l'**aspirateur et une petite lavette jaune**. En mettant l'écran en position haute, il est possible d'enlever la plaque de caisse du scanner.

22- Bureau des salariés

Le bureau des salariés se situe tout en haut, en mezzanine. Il faut passer l'**aspirateur** et un **coup d'eau** sur le sol des différentes pièces et dans l'escalier. Il faut également penser à vider les poubelles. Le nettoyage des bureaux n'est pas à faire.

23- Silos, pellettes et pinces à vrac, contenants à vrac vide & Meuble à pain

Cette partie se fait en plusieurs étapes :

- Nettoyage des **couvercles** et entre chaque silos (sans décrocher les silos) avec du **désinfectant et des lavettes jaunes**.
- Il faut également nettoyer les pellettes et pinces à vrac ou encore les contenants à vrac vide déposés sur l'étagère du fond du stock. Ne pas toucher au silos en place dans le rayon. Le nettoyage se fait dans l'évier de la buanderie avec **Eponge + Savon**
- Nettoyage de l'îlot central et du vrac thé, se fait avec une **lavette jaune et du désinfectant**. Il faut retirer les excédents abandonnés. Ne pas hésiter à bouger les bidons pour bien nettoyer entre avec **le balai ou l'aspirateur**.
- **Nettoyage du meuble à pain** : Torchon blanc + Eau - le nettoyer à fond

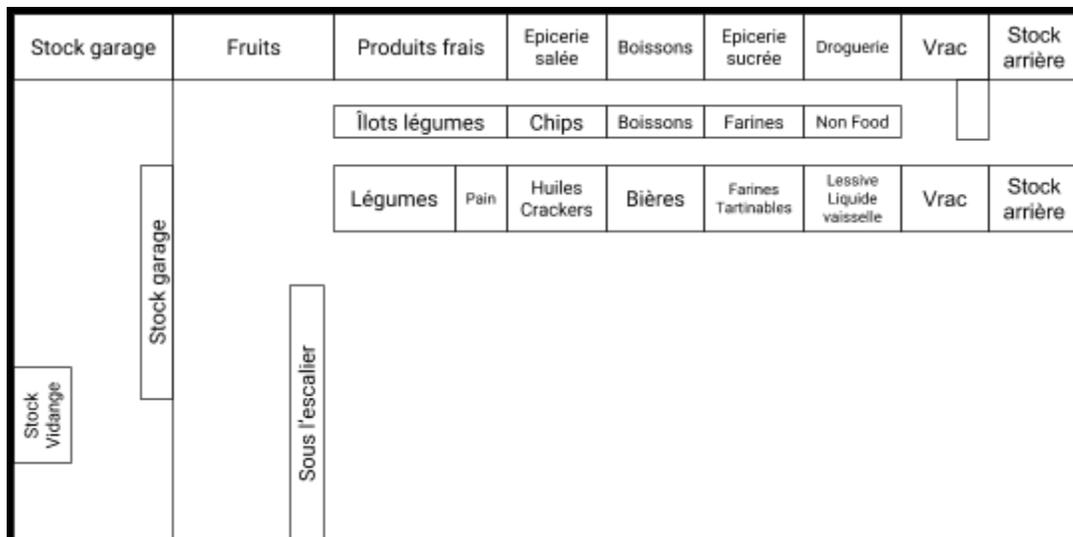
24- Local Poubelle (Sol, portes, containers)

Le sol du local Poubelle se nettoie avec le **balai, puis l'aspirateur et le balai-brosse** associé à du nettoyant et de l'eau. Les portes et les containers à poubelle se nettoient avec des **essuies blancs** et du **désinfectant**. Aller au compost (laver et sécher les bacs blancs en retour avec du vinaigre) et à la bulle à verre.

III. Tâches mensuelles

Les numéros **25, 26, 27, 30, 31, 33, 34, 35, 36** correspondent aux nettoyages des étagères des différents rayons du magasin.

Plan des différents rayons du magasin → Objectif : Identifier la zone à nettoyer



25) 26) 27) 30) 31) 33) 34) 35) 36) Méthode pour le nettoyage des étagères :

- Avant de nettoyer le sol
- Utiliser les **essuies blancs** dans l'armoire en acier du fond du magasin + du **nettoyant désinfectant**.
- Toutes les étagères ne doivent pas être faites systématiquement nettoyés, il est important de vérifier si cela est nécessaire. Dans tous les cas, il est demandé au super coopérateur de vérifier si le nettoyage complet des étagères est bien fait au moins tous les 6 mois.
- Pour un nettoyage complet, il est impératif de **sortir tous les produits** présents sur l'étagère. Attention au moment de remettre en place les produits dans l'étagère, à les repositionner au bon endroit (vous pouvez prendre une photo avant le nettoyage pour savoir comment remettre). **Ne rien poser par terre**.

Attention : Les **étagères** du haut qui servent pour le stock des produits sont à nettoyer à chaque fois. Vous pouvez aussi en profiter pour passer un bon **coup de balai sous les étagères**.

Cette tâche est réalisée de façon mensuelle. Il est donc impératif de le faire.

28- Vestiaire + Escalier de la cave

Dans les vestiaires et l'escalier menant à la cave, il est nécessaire de passer **le balai et la balai-brosse avec de l'eau et du nettoyant**. N'oubliez pas de vider cette zone au moment de son nettoyage (en demandant aux autres Coops de retirer leurs affaires).

Il faut également penser à mettre du sel dans l'adoucisseur à la cave.

29- Étagères derrière les caisses et sous les escaliers + Lampes

Sous les caisses, le monnayeur et l'imprimante, passer avec la **lavette jaune** pour nettoyer avec du **désinfectant**. Nettoyer la zone sous les escaliers avec les aspirateurs et nettoyer les étagères sous l'escalier et le meuble à consignes (en le vidant des bacs) avec des **lavettes jaunes et du désinfectant**. Passer **l'aspirateur et le balai-brosse** derrière le meuble à vidange.

32- Zones fruits et légumes : aspirer sous les palettes

Déplacer les palettes des îlots de stockage des légumes et des oeufs et **balayer et aspirer ces zones**. Remettre les palettes en place (en veillant à ne pas bouger de place les produits). Vous pouvez également échanger des bacs bleus trop sales par des propres.

37- Filtres ventilations

Pour le nettoyage des filtres des ventilations, adressez-vous directement à un.e salarié.e .

38- Étagères du garage et Zone de Stock Vidange

Les étagères des chambres froides sont à nettoyer avec du **désinfectant** et des **essuies blancs**. Il ne faut pas hésiter à les vider pour optimiser le nettoyage. Il faut également soulever les palettes au sol pour passer l'aspirateur et le balai-brosse en dessous.

39- Contrôle des appareils anti-nuisibles

Pour le contrôle des appareils anti-nuisibles, il est nécessaire de **suivre la procédure présente à la suite dans ce classeur**. Ne pas oublier cette tâche.

40- Murs des chambres froides

Les murs des chambres froides sont à nettoyer avec du **désinfectant** et des **essuies blancs**. Il faut bien passer sur tous les murs, en décalant les produits ou en vidant au fur et à mesure les étagères.

41- Armoire en inox des produits ménagers

Suivre les indications sur l'armoire pour le rangement de celle-ci. Penser à **ré-approvisionner** des lavettes et autres essuies aux différents endroits : Toilettes, cuisine (en suivant bien le code couleur) ... et à mettre à laver dans le bac à linge ceux en cours d'utilisation.

Indiquer au salarié.e s'il manque certains produits pour un réapprovisionnement.

(Salarié.e→ prévenir Martin, pour qu'il puisse en racheter)