FICHE DE POSTE

DEPARTEMENT	ETABLISSEMENT	SERVICE	EQUIPE
Volailles Classiques	UV St-Germain des Fossés	Fabrication	Nettoyage

RESPONSABLE NETTOYAGE

Mission : Responsabilité globale de l'atelier de nettoyage (mise en place des postes de travail, la conformité des produits, cadences, planification du personnel, l'inventaire et l'organisation).

ACTIVITÉS AU POSTE

En arrivant :

- ✓ S'assurer que les postes informatiques et les machines non résistantes à l'humidité sont bâchés sinon le faire.
- ✓ S'assurer que les poubelles sont évacuées sinon le faire.
- ✓ Évacuer les grosses salissures à l'aide de raclette, pelle.
- ✓ Démontez le matériel.

Procéder au pré lavage :

- ✓ Éliminer à l'aide de la moyenne pression toutes les souillures en allant de haut en bas pour toutes les surfaces à nettoyer.
- ✓ Commencer par le plafond, le matériel puis l'environnement (mur et sol) et enfin les caniveaux dans le sens de l'écoulement de l'eau.
- ✓ Vider les paniers des égouts et emmener les déchets dans un bac prévu à cet effet.
- ✓ Appliquer le détergent en allant de bas en haut pour toutes les surfaces à nettoyer et en suivant le sens d'écoulement des eaux.
- ✓ Effectuer après avoir respecté un temps d'action de 20 minutes le rinçage en allant de haut en bas et en suivant le sens d'écoulement des eaux.
- ✓ Tous les jeudi il y a le nettoyage du couloir transitique à effectuer.

A l'issue du rinçage, remettre les lieux en état de production :

- ✓ Avant la désinfection, effectuer un contrôle visuel.
- ✓ Remonter les carters et mettre en place le matériel.
- ✓ Appliquer le désinfectant en allant de bas en haut pour toutes les surfaces à désinfecter et en suivant le sens d'écoulement des eaux.
- ✓ Respecter un temps d'action de 30 minutes et rincer les zones découpe standard et découpe fermière.
- ✓ Effectuer de façon périodique (suivant le planning établi par le responsable) le nettoyage des frigos.
- ✓ Connaître et respecter les conditions d'utilisation des produits détergents et désinfectants (% de dilution, réactions).
- ✓ Relever les anomalies de fonctionnement des machines, les signaler à son supérieur hiérarchique.
- ✓ Connaître et respecter les règles d'utilisation des produits de nettoyage et le port des équipements de protections individuelles (EPI), existence de fiches techniques.
- ✓ Porter une attention particulière lors du nettoyage aux abords des interrupteurs, prises, armoires électriques et matériels branchés.
- ✓ Nettoyer le matériel de nettoyage (satellite) avant de le ranger au local.

HYGIÈNE

- ✓ Respecter les règles d'hygiène en vigueur (tenue, lavage des mains, nettoyage du poste , bijoux interdit sauf alliance).
- ✓ Si présence de corps étrangers, l'enlever, l'identifier et avertir immédiatement son responsable

E
N
V
I
R
O
N
N
E
M
E
N
T

- ✓ Trier les déchets suivant les règles en vigueur et éviter de souiller l'eau.
- ✓ Fermer les portes après ouverture des locaux réfrigérés.
- ✓ Économiser l'eau et utiliser la raclette.
- ✓ Optimiser l'utilisation des produits lessiviels.
- ✓ En cas d'anomalies liées à l'environnement, prévenir immédiatement son responsable (ex : fuites, bruits anormaux, déversement accidentel de produits dangereux...)