



## FICHE D'AUTOCONTROLE

### BIONETTOYAGE DU SOL DE LA CUISINE

	tenue professionnelle conforme <input type="checkbox"/>		lavage des mains conforme <input type="checkbox"/>		port des gants <input type="checkbox"/>
---	---	---	--	---	---

NOM :			
Date :		Fait	Non fait
1	J'ai préparé tout le matériel		
2	J'ai placé le panneau de signalisation « sol glissant »		
3	J'ai raclé les gros déchets		
4	J'ai ouvert l'arrivée d'eau + produit de la centrale		
5	J'ai aspergé toute la surface sans éclabousser		
6	J'ai brossé énergiquement toute la surface		
7	J'ai brossé sous les meubles et dans les angles		
8	J'ai respecté l'ergonomie pendant le brossage		
9	J'ai laissé agir le produit		
10	J'ai raclé l'eau de lavage vers le siphon		
11	J'ai nettoyé le siphon		
12	J'ai rincé toute la surface sans éclabousser		
13	J'ai fermé l'arrivée d'eau de la centrale		
14	J'ai enroulé le tuyau en l'essuyant		
15	J'ai raclé l'eau de rinçage vers le siphon		
16	J'ai nettoyé, séché et rangé mon matériel		
17	J'ai contrôlé la qualité de mon travail		
18	J'ai signé le planning de nettoyage		