

RACK STAINLESS STEEL (SHELF)

Safety



1. Sepatu Kerja – Anti Slip



2. Sarung Tangan – Tahan Bahan Kimia



3. Kaca Mata Pengaman

Tools



1. Ember Cuci (Merah) dan Tapas/Spons Cuci



2. Ember Bilas (Kuning) dan Lap Bilas



3. Ember Sanitasi (Hijau) dan Lap Sanitasi

- Memeriksa** : Ganti air dan larutan di masing-masing ember maksimum setiap 4 jam atau bila air dan larutan tersebut sudah tidak layak dipakai.
- Menyiapkan** : Isi **Ember MERAH** dengan Sabun **GENERAL CLEANER** yang sudah dilarutkan dengan air hangat, dan **Ember HIJAU** dengan **Q-SAN**, sesuai dosis yang dianjurkan.
- Membersihkan** : Bersihkan dan Sanitasi seluruh permukaan (tanpa terkecuali) setiap kali terdapat kotoran atau tumpahan, sebelum dan setelah jam operasional restaurant, setiap minimal 4 jam sekali saat operasional.

Execution



1. Kosongkan Rak – pindahkan makanan ketempat yang aman



2. Pindahkan Rak ke tempat yang terang agar semua kotoran dapat terlihat.



3. Cuci gosok seluruh permukaan dengan Tapas Cuci yang sudah dibasahi sabun **GENERAL CLEANER**



4. Bilas seluruh permukaan dengan Lap Bilas yang sudah dibasahi air saja.



5. Sanitasi seluruh permukaan dengan Lap Sanitasi yang sudah dibasahi **Q-SAN**.

Product



GENERAL CLEANER
1 : 25 Air 40° C
Atau
200ml : 5 Ltr



Q-SAN
1 : 25 Air 30° C
Atau
45ml : 5 Ltr
(200 ppm)

Satisfaction



1. Rack BERSIH dan SANITASI



2. Pastikan BERSIH ke seluruh sudut permukaan.