

MEJA KERJA/PERSIAPAN STAINLESS STEEL

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. Semprotkan air untuk membasahi permukaan.



2. Ambil Tapas Cuci yang sudah dibasahi sabun **GENERAL CLEANER**, peras agar tidak terlalu basah.



3. Cuci gosok seluruh permukaan meja tanpa terkecuali.



4. Ambil Lap Bilas yang sudah dibasahi air saja, peras agar tidak terlalu basah.



5. Bilas seluruh permukaan, tanpa terkecuali.



6. Ambil Lap Sanitasi yang sudah dibasahi **Q-SAN**, peras agar tidak terlalu basah.



7. Sanitasi seluruh permukaan. Biarkan kering (min. 1 menit) dan meja siap digunakan.

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. Meja BERSIH dan ter-SANITASI



2. Pastikan BERSIH ke seluruh sudut permukaan.