

Safety



1. Sepatu Kerja – Anti Slip



2. Sarung Tangan – Tahan Bahan Kimia



3. Kaca Mata Pengaman



4. Masker Pengaman

Tools



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



2. Ember Bilas (Kuning) dan Lap Bilas



3. Ember Sanitasi (Hijau) dan Lap Sanitasi



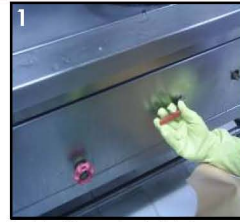
4. Botol Sprayer

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. Isi **GREEZAWAY MURNI** ke dalam Botol Sprayer.

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. Matikan Api Wok – pastikan aliran **GAS** sudah **TERTUTUP**.



2. Semprot kotoran gosong dengan **GREEZAWAY MURNI**



3. Cuci seluruh permukaan dengan Tapas Cuci sudah dibasahi **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



GREEZAWAY
Murni



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. Wok **BERSIH** dan ter-SANITASI



2. Pastikan **BERSIH** ke seluruh sudut permukaan.