



## Reborn Business Post COVID-19

### Cleaning & Sanitation Protocol For Catering Operation

By Feren Agatha & Paul Christi

#### Inilah mengapa diperlukan sanitasi sebelum re-opening



Indonesia merupakan negara yang beriklim tropis. Seperti dalam report WHO (World Health Organization) mengenai perubahan iklim dan infeksi penyakit, menyatakan bahwa populasi penyakit sangat terkait dengan kondisi suhu udara, kelembaban dan curah hujan (World Health Organization, 2005). Ruang yang tertutup lama, tidak ada aktivitas dan sirkulasi udara menjadi salah satu faktor peningkatan kelembaban udara yang menyebabkan berkembang biaknya bakteri atau mikroorganisme dan juga virus COVID-19.

#### Ancaman Mikroorganism

**Mikroorganisme** adalah organisme hidup yang berukuran sangat kecil dan hanya dapat diamati dengan menggunakan mikroskop. Mikroorganisme terdiri dari beberapa kategori yaitu, **bakteri, jamur, parasit, dan virus**. Faktor-faktor yang mempengaruhi pertumbuhan bakteri adalah suhu, pH, konsentrasi garam, sumber nutrisi, zat sisa metabolisme, dan zat kimia. Sedangkan jamur secara umum tumbuh ditempat yang lembab. Daerah yang memiliki iklim tropis serta kelembaban yang tinggi contohnya seperti di Indonesia sangat mendukung pertumbuhan jamur dengan cepat. Lain halnya dengan virus yang membutuhkan makhluk hidup untuk dapat bertumbuh.



#### FIRST THING FIRST!

Sebelum melakukan sanitasi, langkah pertama yang perlu dilakukan adalah membersihkan terlebih dahulu area maupun peralatan yang sudah lama tidak di gunakan. Hal ini perlu dilakukan karena sanitasi akan lebih efektif apabila permukaan ataupun ruangan yang ingin disanitasi sudah lebih bersih dari kotoran.



Detail Product

#### Q-SAN

##### Multi Surface Sanitation

Menggunakan bahan aktif disinfektan yaitu Benzalkonium Chloride yang direkomendasikan oleh NEA (National Environment Agency) untuk membunuh bakteri dan juga virus, salah satunya adalah Corona Virus. Benzalkonium Chloride efektif bekerja selama 12 jam.

NEA : <https://rb.gy/zlup7v>

#### Aplikasi Sebagai Sanitasi:

1. Siapkan Q-San Multi Surface Sanitizer (QMSS)
2. Larutkan 10-20ml dengan 1lt air
3. Gunakan Quat Test Paper untuk memastikan jumlah takaran mencapai 200ppm
4. Masukkan ke dalam botol *sprayer*, dan semprotkan pada kain lap berbahan *microfibre*. Kemudian lap seluruh permukaan atau benda yang akan disanitasi menggunakan kain lap *microfibre* tersebut secara merata.

#### Aplikasi Sebagai Disinfektan:

1. Siapkan Q-San Multi Surface Sanitizer (QMSS)
2. Larutkan 20-30ml dengan 1lt air
3. Gunakan Quat Test Paper untuk memastikan jumlah takaran mencapai 400-800ppm
4. Masukkan ke dalam botol *sprayer* / *fogging*, kemudian semprotkan pada kain lap berbahan *microfibre* apabila menggunakan botol *sprayer*, dan untuk penggunaan alat *fogging* dapat disemprotkan langsung pada objeknya.

#### Peralatan yang dapat digunakan



Untuk membersihkan benda atau area yang mudah dijangkau dan tidak terlalu besar, proses sanitasi dan disinfektan dapat dilakukan dengan cara semprot menggunakan *hand pump sprayer*.

Apabila area yang akan disanitasi merupakan area yang luas maka dapat juga dilakukan dengan cara *fogging*. Namun cara ini dilakukan apabila ruangan atau area tersebut sudah dikosongkan dari makhluk hidup. Hal ini agar supaya asap yang dihasilkan dari proses *fogging* tidak mengganggu pernapasan.



#### Bagaimana Langkah-Langkah Cleaning dan Sanitasi yang benar?

Dalam industri FnB pelaksanaan *cleaning* dan sanitasi dianjurkan mengikuti 'The Flow of Food'. Dengan demikian *cleaning* dan sanitasi dapat dilakukan secara menyeluruh dengan lebih efektif dan efisien.

#### Back of The House



Receiving Area



Storage



Kitchen area

#### PROBLEM

Pada Area 'Back of the house' Masalah yang sering kali di temui adalah lantai yang kotor dan berminyak dikarenakan aktivitas yang padat saat distribusi barang masuk, aktivitas memasak dan lainnya sehingga tidak menutup kemungkinan adanya barang/ bahan makanan yang bocor/ tumpah ataupun rusak yang mengakibatkan area ini menjadi kotor. Sebelum melakukan sanitasi, akan lebih efektif apabila dilakukan pembersihan terlebih dahulu.

#### SOLUTIONS



General Cleaner

*Multi Purpose Cleaner* yang efektif dalam mengatasi noda berat pada lantai ataupun permukaan lainnya.

[Read More](#)



Forcemaxx

Efektif dalam menyikat area dengan minyak berlebih, *grease* dan permukaan lainnya yang memiliki noda berat.

[Read More](#)



Q-SAN Multi Surface Sanitation

Cairan sanitasi dan juga disinfektan yang Efektif membunuh bakteri dan mikroorganisme.

[Read More](#)

#### Kitchen Utensils



#### PROBLEM

Peralatan masak yang kotor akan menghasilkan makanan yang tidak higienis akibat sisa makanan yang masih menempel dan menjadi kerak (*Grease*). Semakin lama noda menempel akan semakin sulit untuk dihilangkan. Sanitasi tidak akan efektif jika peralatan masih kotor, sehingga diperlukan pembersihan terlebih dahulu sebelum melakukan sanitasi.

#### SOLUTIONS



Greazeway

Efektif menghilangkan noda bekas pembakar dan sisa pangangan.

[Read More](#)



Stain Away

Efektif menghilangkan noda bekas kopi, teh dan bumbu dapur.

[Read More](#)



Q-san Multi Surface Sanitation

Cairan sanitasi dan juga disinfektan yang Efektif membunuh bakteri dan mikroorganisme.

[Read More](#)

#### Kitchen Equipment



Perlengkapan masak yang kotor akan mencemari makanan yang ada didalamnya sehingga tidak higienis karena sisa makanan yang masih menempel dan kotoran akibat penggunaan terus menerus. Semakin lama noda menempel akan semakin sulit untuk dihilangkan. Sanitasi tidak akan efektif jika peralatan masih kotor, sehingga diperlukan pembersihan terlebih dahulu sebelum melakukan sanitasi.

#### SOLUTIONS



Scale Off

Efektif menghilangkan bercak air dan kalsium deposit.

[Read More](#)



Forcemaxx

Efektif dalam mengatasi area dengan minyak berlebih, *grease* dan permukaan lainnya yang memiliki noda berat.

[Read More](#)



Q-San Multi Surface Sanitation

Cairan sanitasi dan juga disinfektan yang efektif membunuh bakteri dan mikroorganisme.

[Read More](#)

#### Sanitasi Pada Suhu < 0 Derajat Celcius



#### PROBLEM

Faktanya bakteri tidak mati ataupun hilang pada suhu 0 derajat atau dibawah 0 derajat. Pada suhu di bawah 0 derajat atau dibawah 0 derajat, bakteri tetap ada dengan kondisi tidak aktif atau tidur. *Cleaning challenge* pada tempat penyimpanan makanan ini adalah terjadinya *cross contamination*. Untuk itu melakukan *cleaning & sanitation* pada *refrigerator* sangat penting dilakukan.

#### SOLUTIONS



#### COOL CLEAN

Dengan kandungan alkohol dan Benzalkonium Chloride di dalamnya, Cool Clean di desain untuk penggunaan di area penyimpanan dingin dan diformulasikan khususnya di industri restoran dan minuman. Cool Clean efektif membersihkan dan juga sanitasi di suhu ruangan < 0 derajat celcius.

[Detail Product](#)

#### Dining & Bar Area



#### PROBLEM

Ruangan yang tertutup lama dan tidak dilakukan pembersihan akan menimbulkan penumpukan kotoran/ bakteri akibat peningkatan kelembaban udara. Sanitasi tidak akan efektif jika permukaan masih kotor, sehingga perlu dibersihkan terlebih dahulu dan dilanjutkan dengan sanitasi.

#### SOLUTIONS



General Cleaner

*Multi Purpose Cleaner* yang efektif dalam mengatasi noda berat pada lantai ataupun permukaan lainnya.

[Read More](#)



Wipe & Go

Memudahkan dalam membersihkan permukaan kotor dengan satu tahap saja.

[Read More](#)



Q-San Multi Surface Sanitation

Cairan sanitasi dan juga disinfektan yang efektif membunuh bakteri dan mikroorganisme.

[Read More](#)

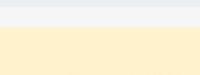
#### WIPE & GO

##### Multi Surface Cleaner & Disinfectant

Berbahan dasar alkohol, cepat menguap sehingga mudah digunakan dalam proses *cleaning*. Kegunaan Wipe&Go adalah untuk membersihkan berbagai permukaan keras (*hard surface*). Wipe & Go juga mengandung Benzalkonium Chloride sebagai bahan aktif sanitasi. Wipe&Go digunakan untuk pemakaian harian. Proses aplikasinya cepat, tanpa perlu pembilasan sehingga mampu menghemat waktu, tenaga dan air. Di kemasan dalam bentuk sachet ukuran 15ml oleh karena itu juga dapat menghemat tempat penyimpanan.

#### Aplikasi Sebagai Sanitasi

1. Campurkan 1 sachet Wipe&Go kedalam botol *sprayer* berukuran 500ml
2. kocok dahulu agar baik tercampur dengan baik
3. Semprotkan pada kain lap berbahan *microfibre*. Kemudian lap seluruh permukaan atau benda yang akan disanitasi menggunakan kain lap *microfibre* tersebut secara merata.



Jika anda memiliki *cleaning challenge* lainnya, silahkan isi *cleaning challenge survey* di bawah ini.

<https://forms.gle/98ErsD5WFnnUhz7>

#### Informasi Lainnya

Temukan berbagai informasi *cleaning* lainnya, e-brosur, sertifikat produk, MSDS, serta video tutorial pemakaian produk pada situs kami. Klik "MORE INFO" dibawah ini.

[More Info](#)

[Hotline](#)

[Email](#)

[www.iclean.co.id](http://www.iclean.co.id)