

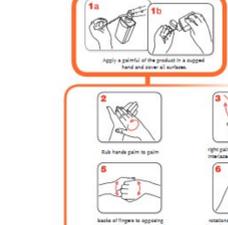


BEST PRACTICE IMPLEMENTING FOOD SAFETY

Cleaning & Sanitation Protocol

By David Handriyanto & Shyintia Lo

Sanitasi dan Personal Hygiene sebagai Tren Gaya Hidup Baru.



Cleaning, Sanitation, & Environmental Friendly (Kebersihan, Sanitasi dan Ramah Lingkungan) merupakan tantangan dalam kehidupan sehari-hari. Dampak pandemi Covid-19 yang melanda hampir sebagian besar penduduk dunia telah merubah perilaku masyarakat dan menciptakan budaya *New Normal Post Covid-19*.

Protokol menjadi hal penting dalam melakukan pelayanan, termasuk di industri *food service*, restoran, atau industri *food & beverage* lainnya. Penggunaan masker, *face shield*, sarung tangan sebagai perlengkapan dasar menjadi perhatian serius pihak manajemen dan *customer*. Etika bersih dan batuk juga menjadi perhatian berikutnya dalam kehidupan sehari-hari.

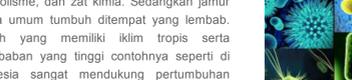
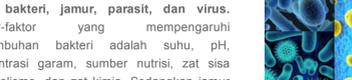
Di sisi lain, gaya hidup masyarakat turut berubah menjadi lebih sadar dan peduli akan kebersihan dan sanitasi. *Personal Hygiene* menjadi salah satu aspek yang meningkat secara signifikan, hal ini dapat dilihat dari penggunaan *hand sanitizer*, sanitasi permukaan benda, dan kebiasaan mencuci tangan yang menjadi tren kebiasaan baru, termasuk higienitas dalam mengelola makanan dan minuman.

CARA MENCUCI DAN MENSANITASI TANGAN YANG BAIK DAN BENAR

How to handrub? WITH ALCOHOL BASED FORMULATION



How to handwash? WITH SOAP AND WATER



Ancaman Mikroorganisme

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 bersih dari kotoran.



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 Disinfektant:

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



Hand Pump Sprayer



Fogging Machine

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.

THE FLOW OF FOOD



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.

Referensi : [The Difference between Cleaning, Disinfecting, and Sterilising?](#)

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 mengatasi area dengan minyak berlemb, *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](#)

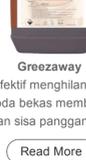
Kitchen Utensils



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



Greezaway

Efektif menghilangkan noda bekas kopi, teh dan bumbu dapur.

[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



PROBLEM

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 masak 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 berlemb, *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



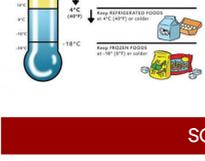
PROBLEM

Faktanya bakteri tidak mati ataupun hilang pada suhu 0 derajat atau dibawah 0 derajat. Pada suhu dingin 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.

Temperature Danger Zone



SOLUTIONS



Cool Clean



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 makanan 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](#)

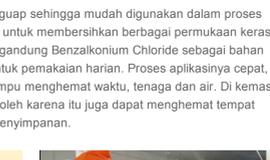
WIPE & GO

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 supaya larutan 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.



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](#)