



Dapur merupakan kebutuhan esensial dalam suatu properti baik itu di rumah, restoran, hotel, kantor serta pabrik yang memiliki kantin. Kebutuhan paling dasar manusia berupa makanan dibuat di area ini. Maka wajib bagi kita untuk menjaga kebersihan dan berperilaku food hygiene dalam proses pengolahan makanan demi mengoptimalkan performa dapur dalam menciptakan makanan yang higienis serta berkualitas.

Berikut perilaku hygiene yang dapat dilakukan di dapur :

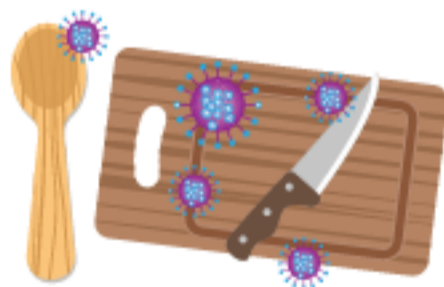
- ❑ Cuci peralatan makan dengan segera.
- ❑ Bersihkan kolong/celah/spot sempit di dapur .
- ❑ Bersihkan kitchen equipment seperti kompor besar/oven modern (standing stove) secara berkala.
- ❑ Bersihkan lemari pendingin dari sisa bahan makanan dan es terlebih jika sudah lama digunakan.
- ❑ Gunakan tempat sampah yang memiliki penutup dan bersihkan tempat sampah di area dapur secara berkala.
- ❑ Sapu dan pel lantai dapur setiap hari.
- ❑ Bersihkan rak makanan dan lemari dapur tempat menyimpan stok dan peralatan makan.
- ❑ Bersihkan dinding dan jendela dapur anda dari sisa makanan dan debu yang melekat.

3 Kunci Menjaga Makanan Tetap Higienis :

1

Tetap bersih :

- Cuci tangan sebelum memasak atau menyajikan makanan.
- Cuci tangan setelah dari toilet.
- Pastikan peralatan dapur bersih dan higienis.



Mikroorganisme yang berbahaya kebanyakan berada di tanah, air, binatang, dan manusia. Mikroorganisme ini terbawa dan dapat berpindah melalui tangan dan peralatan dapur seperti talenan (alas tempat potong)

2

Pisahkan bahan makanan mentah dan yang sudah matang :

- Pisahkan bahan daging dan seafood mentah tersendiri.
- Jangan mencampur peralatan dapur seperti pisau potong daging untuk kegunaan yang lain.
- Simpan makanan dengan baik di dalam container yang tertutup untuk memisahkan bahan mentah dan matang.



Bahan mentah seperti daging dan seafood dapat mengandung mikroorganisme berbahaya yang dapat berpindah ke bahan makanan lain dalam proses penyajiannya

3

Gunakan air dan bahan mentah yang aman :

- Pastikan mencuci bahan makanan dengan air bersih, terutama ketika akan dimakan mentah.
- Pilihlah bahan makanan seperti daging dan sayuran yang masih segar.
- Jangan menggunakan bahan makanan yang sudah kadaluarsa.



Bahan mentah termasuk air maupun es dapat mengandung mikroorganisme berbahaya dan bahan kimia. Racun kimia dapat ditemukan pada makanan yang sudah kadaluarsa maupun berjamur.



WE OFFER

Kami menawarkan servis yang terintegrasi dan di dedikasikan untuk menangani kebutuhan pengendalian hama anda melalui solusi kami yakni pengendalian tikus dan rayap. Kami juga memiliki solusi untuk hama lainnya seperti nyamuk, semut, kecoa, lalat, kutu busuk dan lainnya

HUBUNGI (BEBAS PULSA : 0 800 1 333 777)



PRESIDENT'S
DESIGN
AWARD



reddot award 2014
winner

Rentokil
The Experts in Pest Control

