

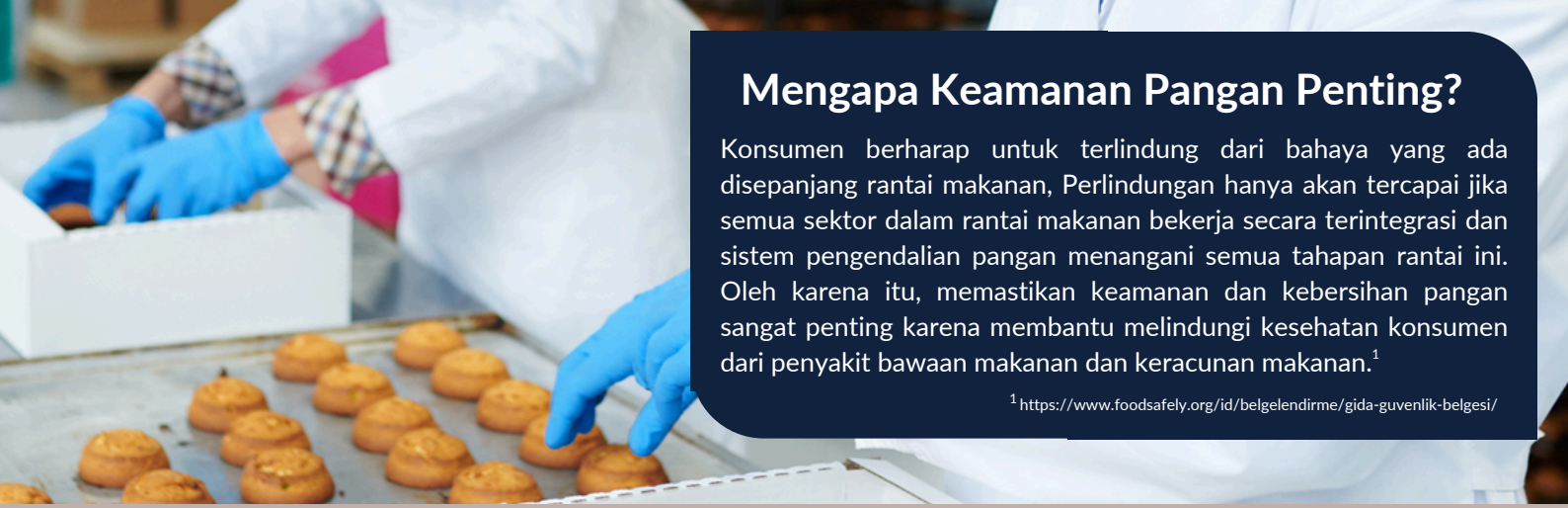


CONFIDENCE

IN EVERY CLEAN

Elevate food safety with our trusted, familiar brand





Mengapa Keamanan Pangan Penting?

Konsumen berharap untuk terlindung dari bahaya yang ada disepanjang rantai makanan, Perlindungan hanya akan tercapai jika semua sektor dalam rantai makanan bekerja secara terintegrasi dan sistem pengendalian pangan menangani semua tahapan rantai ini. Oleh karena itu, memastikan keamanan dan kebersihan pangan sangat penting karena membantu melindungi kesehatan konsumen dari penyakit bawaan makanan dan keracunan makanan.¹

¹<https://www.foodsafely.org/id/belgelendirme/gida-guvenlik-belgesi/>

Sertifikasi Pada Produk Kami

Kepemilikan sertifikat pada produk menjadi penanda dan bukti tertulis mengenai jaminan mutu dan kualitas produk tersebut.



HACCP International

Sertifikasi produk yang menyatakan produk cocok digunakan di fasilitas makanan, didasarkan pada evaluasi mendalam yang dilakukan oleh HACCP Internasional terhadap spesifikasi produk, BOM, kemasan, klaim pada kemasan,² dan lain-lain. Terdapat 3 zona kelas HACCP International untuk area makanan yaitu:

(FZP) Food Zone Primary

Untuk penggunaan di zona makanan untuk kontak jangka pendek dengan makanan bila digunakan sesuai anjuran produsen. Semua item FZP aman untuk digunakan di FZS dan SSZ.

(FZS) Food Zone Secondary

Untuk penggunaan di zona makanan, untuk menyentuh permukaan yang bersentuhan dengan makanan tetapi **tidak diharapkan menyentuh makanan selama kondisi penggunaan normal**. Semua item FZS aman untuk digunakan di SSZ.

SSZ (Splash or Spill Zone)

Untuk penggunaan di area penanganan makanan seperti dapur, area produksi dan area pemrosesan, namun **tidak cocok untuk bersentuhan langsung dengan makanan atau barang yang akan menyentuh makanan**.

²<https://haccpinternational.com/wp-content/uploads/2022/06/Food-Zone-Classifications-v1.2.pdf>



Sertifikat Halal

Pengakuan kehalalan suatu Produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia. Kewajiban sertifikasi halal diatur dalam Peraturan Pemerintah (PP) No 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

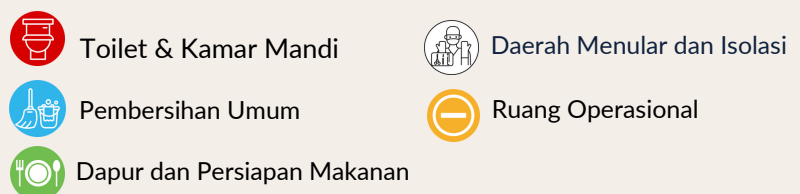
Selain sertifikasi produk, praktik pengkodean warna adalah wajib untuk pengendalian kontaminasi silang.

Tidak ada peraturan tertulis mengenai kode warna, namun berikut adalah praktik umum yang kami temukan (setiap perusahaan mungkin memiliki praktik kode warna yang berbeda).

Dapur



Pembersihan



Pengelapan dan Pembersihan

Produk pengelapan efektif yang membantu meminimalisir resiko kontaminasi, baik untuk pembersihan secara lebih dalam, dan pengelapan tangan



WypAll™ X70 Medium Duty Cloth



WypAll™ X60 Multi-Task Cleaning Cloth



WypAll™ X50 Plus Cleaning Cloth

Fitur Utama

- Bersertifikasi FZS HACCP International dan Halal Indonesia
- Kuat dan tahan lama saat basah maupun kering
- Dapat dicuci dan digunakan kembali
- Daya serap tinggi baik untuk air maupun minyak
- Residu permukaan yang rendah – karena tidak diproduksi menggunakan lem, adhesive atau bahan pengikat
- Aman, tahan/kuat dan efektif digunakan bersama sebagian besar pelarut/detergen dan kompatibel dengan beragam bahan kimia

Keunggulan

WypAll™ X70

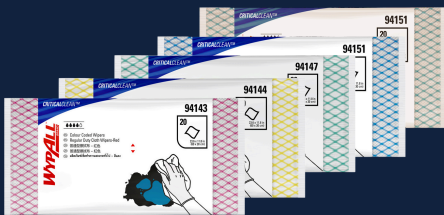
- 90 lembar/pack
- Kemasan polybag yang compact, mudah dipindahkan, serta melindungi wipers
- Daya serap yang lebih tinggi dibandingkan X60 dan X50 Plus

WypAll™ X60

- 900 lembar/roll (kapasitas besar)
- Tersedia dengan dispenser lantai/dinding
- Ideal untuk tugas berat

WypAll™ X50 Plus

- 800 lembar/roll
- Tersedia dengan dispenser lantai/dinding
- Dirancang untuk tugas ringan sampai menengah



WypAll™ Color Coded Wipers

Fitur Utama

- Bersertifikasi FZS HACCP International (SKU #94143, 94144, 94147, 94151) dan FZP HACCP International (SKU #94194, 94195, 94196, 94197, 94198). Sertifikasi Halal sedang menunggu hasil sidang fatwa
- Daya serap yang sangat baik, dirancang untuk mengangkat dan memerangkap kotoran dari permukaan secara cepat
- Mudah dibersihkan, cukup bilas dengan air mengalir dan dapat digunakan kembali
- Kemasan polybag untuk melindungi isi dari kontaminasi dan memungkinkan pengambilan portabel
- Tersedia dalam 5 warna untuk pemisahan tugas, mengurangi resiko kontaminasi silang



Kimtech™ WetTask™ Customizable Wet Wiping System

Fitur Utama

- Bersertifikasi FZS HACCP International
- Kompatibel dengan Quats (Quaternary Amine), Pemutih/Bleach, Hydrogen Peroxide, Isopropanol dan beragam bahan desinfektan lainnya*
- Sistem yang mudah digunakan dirancang untuk meningkatkan efisiensi pembersihan dan mengurangi risiko kontaminasi silang
- Sistem tertutup membantu menghilangkan paparan uap kimia dan percikan
- Low lint, meminimalisir kontaminasi proses dan residu pada permukaan yang di lap

* Selalu mengacu pada bagan kompatibilitas sebelum merekomendasikan suatu produk. Pelanggan harus melakukan uji coba sebelum membeli



WypAll™ L10 Light Cleaning Towels

Fitur Utama

- Bersertifikasi FZS HACCP International
- Higienis karena pengguna hanya menyentuh lembaran yang mereka ambil sehingga membantu mengurangi resiko kontaminasi silang
- Cukup kuat dan menyerap untuk tugas pengelapan ringan
- Format portabel mudah dibawa-bawa untuk menghemat waktu dan tenaga
- Terbukti kuat saat basah – mengurangi resiko wipers robek dan mencemari makanan



WypAll™ L20 Medium
Cleaning Towels

Fitur Utama

- Cocok untuk mengelap tumpahan air dan cairan yang mengandung kotoran
- Daya serap yang unggul untuk pembersihan cepat
- Sistem pengeluaran per lembar - sekali pakai buang
- Sertifikasi Halal sedang menunggu hasil sidang fatwa



WypAll™ Microfiber
Cleaning Cloths

Fitur Utama

- Serat yang 100% terbelah sepenuhnya, dirancang agar lebih efektif untuk mengangkat dan menahan/memerangkap kotoran
- Setiap kain dapat menyerap cairan hingga 8x beratnya
- Dapat dicuci hingga 300x
- Tersedia dalam 4 warna untuk pemisahan tugas, mengurangi resiko kontaminasi silang

Pelindung Diri dan Proses

Memakai sarung tangan untuk mencegah perpindahan bakteri ke dalam makanan saat menangani makanan, terutama dengan adanya bahan kimia berbahaya atau aktivitas mekanis yang terbatas

Fitur Utama

- Cocok digunakan dalam aplikasi kontak makanan - bersertifikasi FZP HACCP International dan Halal Indonesia
- Tidak terbuat dari lateks karet alam dan powder-free
- Bagian jari bertekstur untuk genggam yang lebih kuat
- Tersedia dalam warna biru dan putih untuk pemisahan tugas, mengurangi resiko kontaminasi silang



0,08 mm (3 mil)

0,15 mm (6 mil)

KleenGuard™ G10
Flex White & Flex
Blue Nitrile Gloves

KleenGuard™ G10
2 Pro Flex Blue
Nitrile Gloves

Fitur Utama

- Bersertifikasi FZP HACCP International, menjadikannya cocok untuk bersentuhan dengan makanan dalam jangka pendek
- Dirancang tahan terhadap berbagai bahan kimia umum*
- Telapak tangan dan ujung jari bertekstur untuk meningkatkan daya cengkeram dalam kondisi basah dan kering
- Panjang sarung tangan 330 mm untuk melindungi dari percikan dan celupan bahan kimia
- Flock-line untuk kenyamanan ekstra dan kemudahan pemakaian
- Tidak dibuat dengan lateks karet alam

*Hubungi Perwakilan KCP untuk mengetahui tabel kompatibilitas bahan kimia



KleenGuard™ G80 Chemical
Resistant Gloves

Kebersihan Pribadi

Pencucian dan pengeringan tangan yang benar untuk mengurangi penyebaran bakteri

Fitur Utama

- Bersertifikasi FSC dan SSZ HACCP International
- Pengeringan tangan hanya dengan 1 lembar
- Dibuat dengan Teknologi AIRFLEX™ menawarkan daya serap yang lebih baik dan tetap kuat saat basah*
- Dispenser yang cocok di mana saja, efisien dan ringkas, dirancang untuk memberikan pengeluaran yang sangat higienis dengan pemotong otomatis setiap lembarnya

*Dibandingkan dengan teknologi handuk tangan konvensional di pasaran



Scott® Printed Hard
Rolled Towel

Untuk informasi lebih lanjut, hubungi kami:

PT. Kimberly-Clark Indonesia

Email: kcp.indonesia@kcc.com

Website: KCPProfessional.co.id