

 RUMAH SAKIT UMUM DAERAH TAPAN	HIGIENE PENJAMAH MAKANAN		
	No Dokumen /SPO- RSUDT/II/2020	No Revisi 0	Halaman 1/1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)	Tanggal Terbit 02/01/2020	Ditetapkan Oleh :  Direktur RSUD TAPAN dr. Elnina Mirna NIP. 19840427 201412 2 001	
Pengertian :	Kegiatan untuk menciptakan suatu kondisi yang berkaitan dengan keamanan, keselamatan dan kebersihan makanan oleh tenaga penjamah makanan		
Tujuan :	Mencegah timbulnya penyakit dan keracunan makanan akibat dari kontaminasi dari penjamah makanan.		
Kebijakan Prosedur :	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuci tangan sebelum bekerja, sesudah menangani bahan makanan mentah/kotor atau terkontaminasi, setelah dari kamar mandi, setelah tangan digunakan untuk menggaruk, batuk / bersin dan setelah makan. 2. Pakai APD (Celemek dan penutup kepala) yang bersih pada saat bekerja. 3. Gunakan sarung tangan pada saat menjamah dan melakukan distribusi makanan 4. Rawat dan bersihkan kuku sertatidak memakai perhiasan sewaktu bekerja 5. Tidak merokok pada saat bekerja. 6. Periksa kesehatan berkala sesuai pedoman departemen kesehatan. 		
Unit Terkait :	1. Instalasi gizi		