



RUMAH SAKIT UMUM
DAERAH TAPAN

PENCUCIAN PERALATAN MASAK

No Dokumen
/SPO- RSUDT/I/2020

No Revisi

0

Halaman

1/1

STANDAR PROSEDUR
OPERASIONAL
(SPO)

Tanggal Terbit
02/01/2020

Ditetapkan Oleh :

DIREKTUR RSUD
TAPAN

dr. Eirna Mirna

NIP. 19840427 201412 2 001



Pengertian :	Suatu Proses pencucian peralatan memasak dengan menggunakan sabun cair dan dengan air mengalir
Tujuan :	Menghilangkan sisa proses pemasakan yang dapat digunakan untuk pertumbuhan mikroorganisme, melalui pencucian, pembilasan dan pengeringan
Kebijakan :	
Prosedur :	<ol style="list-style-type: none">1. Bawa peralatan memasak yang telah digunakan ketempat pencucian alat oleh petugas memasak.2. Buang sisa kotoran (<i>scraping</i>)3. Rendam peralatan memasak dengan air panas/dingin agar air meresap kedalam sisa makanan yang menempel/ mengeras pada alat memasak sehingga mudah dibersihkan/terlepas dari permukaan alat4. Cuci dengan menggunakan sabun cair dan menggosok dengan menggunakan sabut pencuci5. Bilas dengan menggunakan air dingin yang mengalir untuk menghilangkan sabun yang menempel6. Siram dengan menggunakan air panas7. Tiriskan dan tempatkan peralatan pada rak peralatan
Unit Terkait :	<ol style="list-style-type: none">1. Instalasi Gizi2. Ruang Rawat Inap