



## KEAMANAN MAKANAN

RUMAH SAKIT UMUM  
DAERAH TAPAN

No Dokumen  
/SPO- RSUDT/I/2020

No Revisi

0

Halaman

1/2

STANDAR PROSEDUR  
OPERASIONAL  
(SPO)

Tanggal Terbit  
02/01/2020



Ditetapkan Oleh :

DIREKTUR RSUD

UPT KESEHATAN  
RSUD TAPAN

dr. Elfina Mirna

NIP. 198404272014122001

<b>Pengertian</b> :	Upaya yang dilakukan untuk mencegah makanan dari kemungkinan cemaran biologis, kimiawi dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan.
<b>Tujuan</b> :	Sebagai acuan penerapan langkah-langkah untuk menghasilkan produk makanan akhir yang aman, bermutu dan sesuai selera pasien, layak dikonsumsi, serta melindungi pasien dari produksi makanan yang tidak aman dan memenuhi syarat.
<b>Kebijakan</b> :	

<p><b>Prosedur</b> :</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ahli gizi melakukan pemilihan bahan makanan meliputi pemilihan bahan makanan yang berkualitas baik, mengenal tanda kerusakan bahan makanan, memeriksa penggunaan bahan makanan tambahan pangan, dan memeriksa tanggal kadaluwarsa untuk bahan makanan atau makanan kemasan</li> <li>2. Ahli gizi melakukan penyimpanan bahan makanan pada tempat sesuai dengan karakteristik bahan makanannya.</li> <li>3. Pengolah makanan mengolah makanan megikuti kaidah prinsip hygiene dan sanitasi makanan.</li> <li>4. Pengolah makanan menyimpan makanan yang matang dengan benar agar tidak busuk/basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, dan berjamur.</li> <li>5. Rekanan melakukan pengangkutan bahan makanan menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang hygiene dan bertutup, tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Pekarya melakukan pengangkutan makanan matang keruangan menggunakan kereta makanan khusus yang tidak karat, tidak membuka tutup makanan selama perjalanan, menghindari isi makanan tidak terlalu penuh pada kereta makanan untuk menghindari uap makanan yang mencair.</li> <li>7. Ahli gizi, pengolah makanan, pekarya menyajikan makanan matang dengan memperhatikan prinsip penyajian makanan meliputi pewadahan bertutup, kadar air, bersih, penanganan tidak kontak langsung dengan tubuh, tepat waktu, tepat volume dan tepat tata hidang.</li> </ol>
<p><b>Unit Terkait</b> :</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instalasi Gizi</li> <li>2. Rekanan</li> </ol>