



UMAH SAKIT UMUM  
DAERAH TAPAN

SANITASI PENYELENGGARAAN MAKANAN UNTUK  
RUANG PENGOLAHAN

No Dokumen  
/SPO- RSUDT/1/2020

No Revisi

0

Halaman

1/1

STANDAR PROSEDUR  
OPERASIONAL  
(SPO)

Tanggal Terbit  
02/01/2020

Ditetapkan Oleh :

DIREKTUR RSUD  
TAPAN

UPT KESERAHAN  
RSUD TAPAN

Dr. Elina Mirna

NIP. 19840427 201412 2 001

Pengertian

:

Serangkaian kegiatan untuk menciptakan suatu kondisi ruangan dan peralatan berkaitan dengan keamanan dan kebersihan makanan untuk menghindari pencemaran yang berpotensi mengganggu kesehatan.

Tujuan

:

Mencegah timbulnya penyakit, keracunan, dan terkontaminasinya makanan akibat kurangnya keamanan dan kebersihan makanan

Kebijakan

:

Prosedur

:

A. Ruang Dapur

1. Pisahkan pencucian bahan makanan dengan alat dapur
2. Tempatkan alat makan (rantang dan plato) di ruang diswasher
3. Tempatkan alat dapur (panci, wajan, dsb) di almari
4. Bersihkan meja persiapan dan pengolahan dengan anti septik sebelum dan sesudah melakukan kegiatan.
5. Keluarkan asap melalui pentilasi udara
7. Lakukan segera pembuangan sampah dari ruang persiapan dan pengolahan makanan

B. Peralatan

1. Lakukan pencucian alat setelah digunakan
2. Simpan peralatan yang sudah bersih dan kering pada tempat yang tidak lembab (almari).

Unit Terkait

:

1. Instalasi gizi