

 <b>RUMAH SAKIT UMUM DAERAH TAPAN</b>	<b>KEBERSIHAN RUANG PRODUKSI DAN DISTRIBUSI</b>		
	No Dokumen /SPO- RSUDT/I/2020	No Revisi 0	Halaman 1/1
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)</b>	Tanggal Terbit 02/01/2020	Ditetapkan Oleh :  DIREKTUR RSUD TAPAN UPT KESEHATAN RSUD TAPAN dr. Elrina Mirna NIP. 19840427 201412 2 001	
<b>Pengertian</b> :	Serangkaian kegiatan untuk menciptakan suatu kondisi ruangan yang bersih dan nyaman.		
<b>Tujuan</b> :	Untuk menciptakan suasana kerja yang nyaman, bersih dan sehat serta ruangan terpelihara dengan baik		
<b>Kebijakan</b> :			
<b>Prosedur</b> :	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Petugas membersihkan ruangan setiap kali melakukan kegiatan pengolahan dan distribusi makanan :           <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Bersihkan lantai dengan sapu</li> <li>b. Buang sampah di tempat pembuangan sampah</li> <li>c. Bersihkan peralatan memasak (kompor, dll)</li> <li>d. Lakukan pengepelan lantai dengan menggunakan air panas dan pembersih lantai.</li> </ol> </li> <li>2. Petugas membersihkan ruangan secara total :           <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Bersihkan langit-langit dengan sapu panjang</li> <li>b. Bersihkan jendela dengan lap/kain</li> <li>c. Sapu lantai dan buang sampah</li> <li>d. Siram lantai dengan campuran air panas dan deterjen, kemudian disikat</li> <li>e. Sapu lantai dengan sikat lidi sampai air tidak menggenang</li> <li>f. Keringkan lantai dengan lap</li> </ol> </li> </ol>		
<b>Unit Terkait</b> :	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instalasi gizi</li> <li>2. Cleaning Service</li> </ol>		