



RUMAH SAKIT UMUM
DAERAH TAPAN

KONTROL SUHU PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN

No Dokumen
/SPO-
RSUDT/I/2018

No Revisi

0

Halaman

1/1

STANDAR PROSEDUR
OPERASIONAL
(SPO)

Tanggal Terbit
02/01/2020



Ditetapkan Oleh :

DIREKTUR RSUD TAPAN

dr. Elfrina Mirna

NIP. 19840427 201412 2 001

Pengertian :	Kontrol suhu penyimpanan bahan makanan adalah suatu kegiatan untuk melihat suhu penyimpanan bahan makanan yang disimpan di dalam freezer yang dilakukan setiap hari untuk mempertahankan kualitas bahan makanan.									
Tujuan :	Untuk mempertahankan bahan makanan agar tidak cepat rusak sehingga mutu dan kualitas bahan makanan dapat terjaga									
Kebijakan :										
Prosedur :	<p>1. Catat suhu dua kali setiap hari ke dalam kartu pengontrol suhu. (setiap pagi dan sore). Suhu penyimpanan bahan makanan basah yaitu :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Jenis Bahan Makanan</th> <th>Lama</th> <th>Waktu Penyimpanan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>< 3 hr</td> <td>≤ 1 minggu > 1 minggu</td> </tr> <tr> <td>Daging, ikan, Ayam dan olahannya</td> <td>-5- 0⁰c</td> <td>-10 - 50 < -10⁰c</td> </tr> </tbody> </table> <p>1. Jika suhu berubah-ubah setiap kali pencatatan, cek keadaan listrik atau segera koordinasi ke IPRS</p> <p>2. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip FIFO (<i>Firts In Firts Out</i>)</p> <p>3. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80% - 90%.</p>	Jenis Bahan Makanan	Lama	Waktu Penyimpanan		< 3 hr	≤ 1 minggu > 1 minggu	Daging, ikan, Ayam dan olahannya	-5- 0 ⁰ c	-10 - 50 < -10 ⁰ c
Jenis Bahan Makanan	Lama	Waktu Penyimpanan								
	< 3 hr	≤ 1 minggu > 1 minggu								
Daging, ikan, Ayam dan olahannya	-5- 0 ⁰ c	-10 - 50 < -10 ⁰ c								

Unit Terkait :	<ol style="list-style-type: none">1. Instalasi gizi2. Panitia Penerimaan Bahan Makanan
----------------	---

Handwritten signature