

 RUMAH SAKIT UMUM DAERAH TAPAN	PENYIMPANAN MAKANAN MATANG		
	No Dokumen /SPO- RSUDT/I/2020	No Revisi 0	Halaman 1/1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)	Tanggal Terbit 01/01/2020	Ditetapkan Oleh :  dr. Etna Mirna NIP. 19840427 201412 2 001	
Pengertian :	Penyimpanan makanan adalah suatu tata cara penyimpanan makanan baik kualitas maupun kuantitas makanan untuk mengurangi resiko kontaminasi makanan.		
Tujuan :	Makanan yang tersedia terhindar dari kontaminasi.		
Kebijakan :			
Prosedur :	<ol style="list-style-type: none"> 1. Juru masak memindahkan makanan yang telah diolah ke dalam wadah penyimpanan tertutup sesuai dengan jenis makanan dan kelas perawatan. 2. Juru masak menyimpan makanan di ruang penyimpanan. 3. Juru masak memberi label pada wadah penyimpanan sesuai dengan jenis makanan dan kelas perawatan. 4. Juru masak membuang contoh makanan matang setelah hari ke 2 jika tidak ada kasus infeksi makanan. 		
Unit Terkait :	1. Instalasi gizi		