

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