



	<b>TATA LAKSANAN PEMBUANGAN SAMPAH</b>		
	No Dokumen 445/718/PPI/2022	No Revisi 02	Halaman 1/2
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)</b>	Tanggal terbit 05 Januari 2022	Ditetapkan Direktur	
		 <b>Dr ELVI FITRANETI, Sp. PD FINASIM</b> <b>Nip. 19710514 200212 2 002</b>	


Pengertian	<p>Kegiatan kebersihan Lingkungan melalui pembuangan sampah yang dilakukan tiap hari.</p> <p>Sampah adalah limbah yang dihasilkan mulai proses penerimaan , persiapan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan serta sisa-sisa hasil dari pendistribusian makanan serta sampah hasil buangan alat tulis kantor di lingkungan dan Unit Produksi makanan</p>
Tujuan	Mendapatkan lingkungan yang bersih, aman dan nyaman
Kebijakan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. (Peraturan Direktur Nomor :445/ /PPI/2022 tentang kebijakan Pelayan Gizi RSUD M.Natsir Solok )</li> <li>2. Kebijakan Direktur RSUD M.Natsir Solok nomor 445/181/PPI/2022 tentang Standar Prosedur Operasional Rumah Sakit Umum Daerah M.Natsir Solok tahun 2022</li> </ol>
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cleaning Service menggunakan Alat Pelindung Diri ( APD) antara lain : sepatu, sarung tangan dan masker</li> <li>2. Sebelum dan sesudah bekerja, tenaga pengolah membersihkan / melap meja tempat bekerja dengan menggunakan lap</li> <li>3. Menyediakan bak sampah yang dilapisi dengan plastik hitam untuk bak sampah besar</li> <li>4. Sampah yang terkumpul mulai dari proses penerimaan, persiapan, penyimpanan, pengolahan dan pendistribusian dimasukkan ke dalam bak sampah tertutup</li> <li>5. Sampah dari sisa makanan sebelum di buang terlebih dahulu dipisahkan dari airnya</li> </ol>

	<b>TATA LAKSANAN PEMBUANGAN SAMPAH</b>		
	No. Dokumen 445/718/RS-2022	NO.REVISI 01	HALAMAN 2/2
<b>SPO</b>	TANGGAL TERBIT  05 Januari 2022	Ditetapkan DIREKTUR  dr. Elvi Fitraneti, Sp PD	
Prosedur	<p>6. Sampah yang sudah terkumpul diangkut ke tempat pembuangan sampah akhir dengan menggunakan kereta sampah pada pukul 07.30 WIB untuk sampah pagi, jam 13.00 WIB untuk sampah siang</p> <p>7. Tempatsampah yang sudah selesai di buang sampahnya harus di cuci secara berkala 2 hari sekali dan dikembalikan pada tempat semula</p>		
Unit terkait	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instalasi Sanitasi Lingkungan</li> <li>2. Penyelia Cleaning Service</li> </ol>		



	<b>PERSIAPAN SAYUR</b>		
	No Dokumen 445/717/PPI/2022	No Revisi 02	Halaman 1/2
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)</b>	Tanggal terbit 05 Januari 2022	Ditetapkan Direktur   <b>Dr ELVI FITRI ANETI, Sp. PD FINASIM</b> <b>Nip. 19710514 200212 2 002</b>	

Pengertian	Suatu proses menyiangi , mengupas , memotong sayur dalam rangka menyiapkan bahan makanan sehingga sesuai dengan standar resep dan standar porsi.
Tujuan	Tersedianya sayur dengan teknik persiapan yang sesuai dengan standar pengolahan sayur.
Kebijakan	<ol style="list-style-type: none"> <li>Persiapan bahan makanan, pengolahan dan distribusi makanan dilakukan menurut prosedur yang berlaku dan harus mengurangi resiko kontaminasi dan pembusukan makanan. (Peraturan Direktur Nomor : 445/181 /PPI/2022 tentang kebijakan Pelayan Gizi RSUD M.Natsir Solok )</li> <li>Kebijakan Direktur RSUD M.Natsir Solok nomor 445/181 /PPI/2022 tentang Standar Prosedur Operasional Rumah Sakit Umum Daerah M.Natsir Solok tahun 2022</li> </ol>
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>Menu dipelajari oleh petugas persiapan sayur</li> <li>Sayur yang diterima dari petugas logistic di cek sesuai dengan permintaan bahan makanan ke gudang logistic.</li> <li>Sayur di cuci bersih</li> <li>Sayur disiangi/ dikupas dan di potong</li> <li>Sayuran yang akan digunakan langsung disalurkan ke petugas pengolahan untuk diolah.</li> <li>Sayuran yang diolah untuk besok harinya disimpan di lemari.</li> </ol>

	<b>PERSIAPAN SAYUR</b>		
	No. Dokumen 445 /717/PPI/2022	NO.REVISI 01	HALAMAN 2/2
<b>SPO</b>	TANGGAL TERBIT  05 Januari 2022	Ditetapkan DIREKTUR  dr. Elvi Fitraneti, Sp PD	
Prosedur	Pendingin dalam keadaan tertutup		
Unit terkait	Standar porsi		

	<b>PERSIAPAN NABATI</b>		
	No Dokumen 445/716/PPI/2022	No Revisi 02	Halaman 1/1
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)</b>	Tanggal terbit 05 Januari 2022	Ditetapkan Direktur   <b>Dr ELVI FITRI ANETI, Sp. PD FINASIM</b> <b>Nip. 19710514 200212 2 002</b>	

Pengertian	Persiapan nabati adalah suatu proses mempersiapkan bahan makanan nabati (tahu dan tempe) sebelum dilakukan pengolahan sesuai dengan menu
Tujuan	Tersedianya nabati dengan teknik persiapan yang sesuai dengan standar resep.
Kebijakan	<ol style="list-style-type: none"> <li>Persiapan bahan makanan, pengolahan dan distribusi makanan dilakukan menurut prosedur yang berlaku dan harus mengurangi resiko kontaminasi dan pembusukan makanan. (Peraturan Direktur Nomor : 445/181 /PPI/2022 tentang kebijakan Pelayan Gizi RSUD M.Natsir Solok )</li> <li>Kebijakan Direktur RSUD M.Natsir Solok nomor 445/181 /PPI/2022 tentang Standar Prosedur Operasional Rumah Sakit Umum Daerah M.Natsir Solok tahun 2022</li> </ol>
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>Menu dan standar resep dipelajari oleh petugas persiapan nabati.</li> <li>Nabati yang diterima dari petugas logistik di sesuaikan dengan permintaan bahan makanan ke gudang logistik.</li> <li>Nabati di cuci( tahu), di potong.</li> <li>Nabati di hitung dan di beri label</li> <li>Nabati untuk besok hari di simpan dalam pendingin ,dalam keadaan tertutup rapat dan di beri label jumlah .</li> </ol>
Unit Terkait	<ol style="list-style-type: none"> <li>Standar porsi</li> </ol>

	<b>PERSIAPAN HEWANI / LAUK</b>		
	No Dokumen 445/715/PPI/2022	No Revisi 02	Halaman 1/2
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)</b>	Tanggal terbit 05 Januari 2022	Ditetapkan Direktur	
		 <b>Dr ELVI FITRANETI, Sp. PD FINASIM</b> <b>Nip. 19710514 200212 2 002</b>	

Pengertian	Persiapan hewani/ lauk adalah suatu proses memotong, membersihkan bahan makanan hewani / lauk sebelum dilakukan pengolahan sesuai dengan standar resep.
Tujuan	Tersedianya hewani/lauk dengan teknik persiapan yang sesuai dengan standar resep.
Kebijakan	<ol style="list-style-type: none"> <li>Persiapan bahan makanan , pengolahan dan distribusi makanan dilakukan menurut prosedur yang berlaku dan harus mengurangi resiko kontaminasi dan pembusukan. (Peraturan Direktur Nomor : 445/181/PPI/2022 tentang kebijakan Pelayanan Gizi RSUD M.Natsir Solok )</li> <li>Kebijakan Direktur RSUD M.Natsir Solok nomor 445/181/PPI/2022 tentang Standar Prosedur Operasional Rumah Sakit Umum Daerah M.Natsir Solok tahun 2022</li> </ol>
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>Menu dan standar resep dipelajari oleh petugas persiapan lauk.</li> <li>Lauk yang di terima dari petugas logistic disesuaikan dengan permintaan bahan makanan ke gudang logistik.</li> <li>Lauk di cuci/di potong.</li> <li>Lauk di hitung dan di beri label.</li> <li>Lauk hewani untuk besok hari disimpan dalam freezer dalam keadaan tertutup rapat dan di beri label jumlah dan tanggal penyimpanan.</li> </ol>
Unit Terkait	1. Standar Porsi



	<b>PERSIAPAN BUMBU</b>		
	No Dokumen 445/714/PPI/2022	No Revisi 02	Halaman 1/2
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)</b>	Tanggal terbit 05 Januari 2022	Ditetapkan Direktur   <b>Dr ELVI FITRI NETI, Sp. PD FINASIM</b> <b>Nip. 19710514 200212 2 002</b>	

Pengertian	Persiapan bumbu adalah suatu proses menyangi, memotong, mengupas , menghaluskan bumbu untuk dapat di masak sesuai dengan standar resep.
Tujuan	Tersedianya bumbu dengan teknik persiapan yang sesuai dengan standar resep.
Kebijakan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Persiapan bahan makanan , pengolahan dan distribusi makanan dilakukan menurut prosedur yang berlaku dan harus mengurangi resiko kontaminasi dan pembusukan makanan. (Peraturan Direktur Nomor : 445/181/PPI/2022 tentang kebijakan Pelayan Gizi RSUD M.Natsir Solok )</li> <li>2. Kebijakan Direktur RSUD M.Natsir Solok nomor 445/181/PPI/2022 tentang Standar Prosedur Operasional Rumah Sakit Umum Daerah M.Natsir Solok tahun 2022</li> </ol>
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menu dan standar bumbu di pelajari oleh petugas persiapan bumbu.</li> <li>2. Bumbu yang di terima dari petugas logistik di cek sesuai dengan permintaan bahan makanan ke gudang logistik.</li> <li>3. Bumbu di kupas dan di cuci.</li> <li>4. Bumbu di iris / di haluskan/ di memarkan.</li> <li>5. Bumbu di timbang dan di racik sesuai dengan standar bumbu.</li> <li>6. Bumbu di simpan dalam wadah yang telah di sediakan</li> <li>7. Bumbu di beri label dan di simpan dalam lemari pendingin.</li> </ol>



	<b>PERSIAPAN BUMBU</b>		
	No. Dokumen 445714/PPI/2022	NO.REVISI 01	HALAMAN 2/2
<b>SPO</b>	TANGGAL TERBIT  05 Januari 2022	Ditetapkan DIREKTUR  dr. Elvi Fitraneti, Sp PD	
Unit terkait	1. Standar bumbu		

	<b>PERSIAPAN BUAH SATUAN</b>		
	No Dokumen 445/713/PPI/2022	No Revisi 02	Halaman 1/2
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)</b>	Tanggal terbit 05 Januari 2022	Ditetapkan Direktur	
		 <b>Dr ELVI FITRIANI, Sp. PD FINASIM</b> <b>Nip. 19710514 200212 2 002</b>	


Pengertian	Persiapan buah satuan adalah suatu proses mempersiapkan buah satuan ( pisang , jeruk, pear, apel) sebelum di sajikan, sesuai dengan menu.
Tujuan	Tersedianya buah satuan dengan teknik persiapan yang sesuai dengan menu.
Kebijakan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Persiapan bahan makanan, pengolahan dan distribusi makanan dilakukan menurut prosedur yang berlaku dan harus mengurangi resiko kontaminasi dan pembusukan makanan (Peraturan Direktur Nomor :445/181/PPI/2022 tentang kebijakan Pelayan Gizi RSUD M.Natsir Solok )</li> <li>2. Kebijakan Direktur RSUD M.Natsir Solok nomor 445/181 /PPI/2022 tentang Standar Prosedur Operasional Rumah Sakit Umum Daerah M.Natsir Solok tahun 2022</li> </ol>
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menu dipelajari oleh petugas persiapan buah.</li> <li>2. Buah satuan yang diterima dari petugas logistik di cek sesuai dengan permintaan bahan makanan ke gudang logistik.</li> <li>3. Buah di cuci bersih</li> <li>4. Untuk buah pisang potong bagain ujung kemudian di lap</li> <li>5. Buah di hitung sesuai dengan jumlah pasien</li> <li>6. Buah didistribusikan.</li> </ol>

	<b>PERSIAPAN BUAH SATUAN</b>		
	No. Dokumen 445/713 /PPI/2022	NO.REVISI 01	HALAMAN 2/2
<b>SPO</b>	TANGGAL TERBIT  05 Januari 2022	Ditetapkan DIREKTUR  dr. Elvi Fitraneti, Sp PD	
Unit terkait	1. Menu		

	<b>PERSIAPAN BUAH POTONG</b>		
	No Dokumen 445/712/PPI/2022	No Revisi 02	Halaman 1/2
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)</b>	Tanggal terbit 05 Januari 2022	Ditetapkan Direktur	
		 <b>Dr ELVIFFRANETI, Sp. PD FINASIM</b> <b>Nip. 19710514 200212 2 002</b>	

Pengertian	Persiapan buah potong adalah suatu proses mempersiapkan buah potong (Pepaya, semangka, melon) sebelum dilakukan pendistribusian, sesuai dengan menu, standar porsi.
Tujuan	Tersedianya buah potong dengan teknik persiapan yang sesuai dengan standar porsi.
Kebijakan	<ol style="list-style-type: none"> <li>Persiapan bahan makanan, pengolahan dan distribusi makanan dilakukan menurut prosedur yang berlaku dan harus mengurangi resiko kontaminasi dan pembusukan makanan. (Peraturan Direktur Nomor : 445/181/PPI/2022 tentang kebijakan Pelayan Gizi RSUD M. Natsir Solok)</li> <li>Kebijakan Direktur RSUD M. Natsir Solok nomor 445/181/PPI/2022 tentang Standar Prosedur Operasional Rumah Sakit Umum Daerah M. Natsir Solok tahun 2022</li> </ol>
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>Menu di pelajari oleh petugas persiapan buah</li> <li>Buah yang di terima dari petugas logistik di cek sesuai dengan permintaan bahan makanan ke gudang logistik.</li> <li>Buah di cuci bersih.</li> <li>Buah di kupas dan di potong sesuai standar porsi yang telah di tentukan.</li> <li>Bungkus buah potong dengan plastic.</li> <li>Hitung buah potong sesuai dengan jumlah pasien.</li> <li>Simpan buah potong dalam wadah tertutup.</li> </ol>


	<b>PERSIAPAN BUAH POTONG</b>		
	No. Dokumen 445/712/RS-2022	NO.REVISI 01	HALAMAN 2/2
<b>SPO</b>	TANGGAL TERBIT  05 Januari 2022	Ditetapkan DIREKTUR  dr. Elvi Fitraneti, Sp PD	
Prosedur	8. Buah didistribusikan.		
Unit terkait	9. Standar porsi 10. Menu		

	<b>PENYIMPANAN SAMPEL MAKANAN YANG DISAJIKAN</b>		
	No Dokumen 445/711/PPI/2022	No Revisi 02	Halaman 1/1
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)</b>	Tanggal terbit 05 Januari 2022	Ditetapkan Direktur	
		 <b>Dr ELVI FITRIANI, Sp. PD FINASIM</b> <b>Nip. 19710514 200212 2 002</b>	

Pengertian	Serangkaian Kegiatan dalam melakukan pengambilan sampel makanan yang disajikan dalam rangka pelayanan gizi yang digunakan untuk mengetahui keamanan makanan yang di sajikan
Tujuan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tersedianya sampel makanan yang disajikan dalam jumlah dan kualitas yang tetap sesuai dengan kebutuhan</li> <li>2. Untuk mengetahui kualitas makanan yang diolah</li> </ol>
Kebijakan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penyimpanan sampel makanan yang disajikan guna untuk mewaspadaai terjadinya kejadian yang tak di inginkan (Peraturan Direktur Nomor : 445/181 /PPI/2022 tentang kebijakan Pelayan Gizi RSUD M.Natsir Solok )</li> <li>2. Kebijakan Direktur RSUD M.Natsir Solok nomor 445/181 /PPI/2022 tentang Standar Prosedur Operasional Rumah Sakit Umum Daerah M.Natsir Solok tahun 2022</li> </ol>
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuci tangan</li> <li>2. Siapkan peralatan yang bersih sebagai wadah untuk menyimpan sampel makanan yang akan disimpan</li> <li>3. Ambil setiap menu yang telah diolah sebanyak ½ porsi atau minimal 1x 2 cm</li> <li>4. Masukkan kedalam wadah tertutup, simpan pada suhu 4<sup>0</sup>C -10<sup>0</sup>C selama 2x 24 jam</li> <li>5. Tempelkan kertas etiket di setiap kemasan yang berisi mebu, tanggal pengambilan dan penyimpanan.</li> <li>6. Masukkan kedalam refrigerator yang telah disesuaikan suhunya.</li> </ol>
Unit Terkait	Unit produksi dan distribusi

	<b>PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN ENTERAL</b>		
	No Dokumen 445/710/PPI/2022	No Revisi 02	Halaman 1/2
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)</b>	Tanggal terbit 05 Januari 2022	Ditetapkan Direktur   <b>Dr ELVI FITRANETI, Sp. PD FINASIM</b> <b>Nip. 19710514 200212 2 002</b>	

Pengertian	Penyimpanan bahan makanan enteral adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan enteral baik kualitas maupun kuantitas sesuai dengan rekomendasi pabrik.
Tujuan	Tersedianya bahan makanan enteral siap pakai dengan kualitas dan kuantitas yang tepat sesuai dengan perencanaan .
Kebijakan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penyimpanan bahan makanan di lakukan dengan cara mengurangi resiko kontamiasi dan pembusukan (Peraturan Direktur Nomor : 445/181 /PPI/2022 tentang kebijakan Pelayanan Gizi RSUD M.Natsir Solok )</li> <li>2. Kebijakan Direktur RSUD M.Natsir Solok nomor 445/181 /PPI/2022 tentang Standar Prosedur Operasional Rumah Sakit Umum Daerah M.Natsir Solok tahun 2022</li> </ol>
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima, harus segera di bawa ke ruang gudang penyimpanan.</li> <li>2. Bahan makanan enteral tepung atau bubuk di simpan di tempat kering dan sejuk ( 19 – 21 “C) atau sesuai rekomendasi pabrik.</li> <li>3. Jangan disimpan susu formula dalam keadaan beku dan hindari dari paparan terhadap panas yang berlebihan.</li> <li>4. Bahan makanan enteral bentuk tepung atau bubuk setelah dibuka lipat kantung sachet beberapa kali. Simpan kantung sachet dan sendok takar dalam wadah kering, bersih, sejuk dan tutup rapat tidak lebih dari satu bulan.</li> <li>5. Bahan makanan enteral harus ditempatkan secara teratur menurut</li> </ol>

	<b>PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN ENTERAL</b>		
	No. Dokumen 445 /710 /PPI/2022	NO.REVISI 01	HALAMAN 7/7
<b>SPO</b>	TANGGAL TERBIT  05 Januari 2022	Ditetapkan <b>DIREKTUR</b>  dr. Elvi Fitraneti, Sp PD	
	<p>macam, golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Menggunakan bahan yang diterima terlebih dahulu ( FIFO= First In First Out ) . untuk mengetahui bahan makanan yang diterima di beri tanda tanggal penerimaan</li> <li>7. dan pengeluaran bahan makanan enteral serta berbagai pembukuan di bagian penyimpanan bahan makanan ini, termasuk kartu stock, segera diisi tanpa ditunda , diletakkan pada tempatnya ,diperiksa dan diteliti secara kontininyu.</li> <li>8. Pintu harus di kunci pada saat tidak ada kegiatan sera di buka pada waktu-waktu yang di tentukan. Pegawai yang masuk keluar gudang hanya pegawai yang di tentukan.</li> <li>9. Pembersihan ruangan di lakukan setiap hari.,</li> </ol>		
Unit terkait	Unit produksi dan distribusi		



	<b>PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN SEGAR</b>		
	No Dokumen 445/709/PPI/2022	No Revisi 02	Halaman 1/3
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)</b>	Tanggal terbit 05 Januari 2022	Ditetapkan Direktur	
		 <b>Dr ELVI FITRI NETI, Sp. PD FINASIM</b> <b>Nip. 19710514 200212 2 002</b>	

Pengertian	Penyimpanan bahan makanan segar adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan segar baik kualitas maupun kuantitas di gudang makanan basah serta pencatatan dan pelaporannya
Tujuan	Tersedianya bahan makanan segar siap pakai dengan kualitas dan kuantitas yang tepat sesuai dengan perencanaan.
Kebijakan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penyimpanan bahan makanan dilakukan dengan cara mengurangi resiko kontaminasi dan pembusukan (Peraturan Direktur Nomor : 445/181 /PPI/2022 tentang kebijakan Pelayanan Gizi RSUD M.Natsir Solok )</li> <li>2. Kebijakan Direktur RSUD M.Natsir Solok nomor 445/181 /PPI/2022 tentang Standar Prosedur Operasional Rumah Sakit Umum Daerah M.Natsir Solok tahun 2022</li> </ol>
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima, apabila bahan makanan langsung akan digunakan setelah ditimbang dan diawasi oleh bagian penyimpanan bahan makanan dibawa keruangan persiapan</li> <li>2. Bahan makanan segar yang akan digunakan esok harinya dibersihkan terlebih dahulu sebelum disimpan dalam lemari pendingin</li> <li>3. Bahan makanan yang sangat mudah rusak, seperti ikan, daging ayam, sebelum disimpan dalam freezer dibersihkan dahulu. Ayam dan ikan dipotong, dibersihkan isinya untuk menghindari proses pembusukan yang terlalu cepat, lalu cuci dengan air mengalir dan tiriskan.</li> </ol>



## PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN SEGAR

No. Dokumen  
445/709 /PPI/2022

NO.REVISI  
01

HALAMAN  
2/3

**SPO**

TANGGAL TERBIT

05 Januari 2022

Ditetapkan  
DIREKTUR

dr. Elvi Fitraneti, Sp PD

Kemudian dikemas sesuai dengan kebutuhan dan kapasitasnya dan dibungkus plastik serta di beri tanggal penyimpanan.

4. Bahan makanan buah- buahan dan sayur – sayuran yang tidak berdaun terlebih dahulu dicuci dengan air mengalir dan ditiriskan, setelah itu bahan dimasukkan dalam wadah tertutup atau plastik.
5. Untuk sayuran yang berdaun seperti bayam, kangkung, selada, sawi hijau, caisin, tunas lobak, tapak leman, terlebih dahulu dipotong akarnya. Bersihkan dari daun menguning, tanah, dan rumput yang menempel, kemudian ditutup dalam wadah tertutup atau plastik, lalu segera simpan dalam lemari pendingin.
6. Bahan makanan yang berbau keras tidak ditempatkan bersama bahan makanan yang tidak berbau atau berjauhan
7. Sebelum menyimpan semua bahan makanan pastikan suhu tempat penyimpanan harus betul- betul sesuai dengan jenis bahan makanan dan lama penyimpanan.


Jenis bahan makanan	Lama Waktu Penyimpanan	Lama Waktu Penyimpanan	Lama Waktu Penyimpanan
	< 3 hari	< 1 mgg	1 mgg
Daging, ikan, ayam, udang, dan hasil olahannya	-5 – 0 C	- 10 – 5 C	< - 10 C
Telur, buah dan hasil olahannya	5 – 7 C	-5 – 0 C	< - 5 C
Sayu, buah dan minuman	10 C	10 C	10 C



8. Pengecekan terhadap suhu dilakukan setiap hari setiap kali berganti shif( jam 08.00, jam 13.00, jam 19.00 ) oleh penanggung jawab shif dan di lakukan pencatatan di form pencatatan suhu
9. Bila pada saat pemantauan suhu, didapati suhu di luar standar

	<b>PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN SEGAR</b>		
	No. Dokumen 445 / 709/PPI/2022	NO.REVISI 01	HALAMAN 3/3
<b>SPO</b>	TANGGAL TERBIT  05 Januari 2022	Ditetapkan DIREKTUR  dr. Elvi Fitraneti, Sp PD	
Prosedur	Pemeliharaan sarana RS 4. Pembersihan lemari es dilakukan setiap hari.		
Unit terkait	Kartu stok Bahan Makanan		

	<b>PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING</b>		
	No Dokumen 445/708/PPI/2022	No Revisi 02	Halaman 1/2
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)</b>	Tanggal terbit 05 Januari 2022	Ditetapkan Direktur	
		 <b>Dr ELVIFITRANETI, Sp. PD FINASIM</b> <b>Nip. 19710514 200212 2 002</b>	


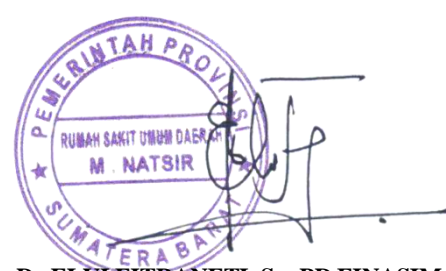
Pengertian	Penyimpanan bahan makanan kering adalah suatu tata cara menata , menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering baik kualitas maupun kuantitas digudang bahan makanan kering serta pencatatan dan pelaporannya.
Tujuan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Melindungi pasien dari produksi makanan yang tidak aman dan tidak memenuhi syarat.</li> <li>2. Menjamin bahwa makanan yang di produksi sudah aman dan layak di konsumsi</li> <li>3. Tersedianya bahan makanan kering siap pakai dengan kualitas dan kuantitas yang tepat sesuai dengan perencanaan.</li> </ol>
Kebijakan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penyimpanan bahan makanan di lakukan dengan cara mengurangi resiko kontamiasi dan pembusukan (Peraturan Direktur Nomor : 445/181 /PPI/2022 tentang kebijakan Pelayan Gizi RSUD M.Natsir Solok )</li> <li>2. Kebijakan Direktur RSUD M.Natsir Solok nomor 445/181 /PPI/2022 tentang Standar Prosedur Operasional Rumah Sakit Umum Daerah M.Natsir Solok tahun 2022</li> </ol>

	<b>PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING</b>		
	No. Dokumen 445 /708 /PPI/2022	NO.REVISI 01	HALAMAN 2/2
<b>SPO</b>	TANGGAL TERBIT  05 Januari 2022	Ditetapkan DIREKTUR  dr. Elvi Fitraneti, Sp PD	
Prosedur	<p>golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Semua bahan makanan ditempatkan dalam tempat tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlubang. Diletakkan diatas rak bertingkat yang cukup kuat dan tidak menempel pada dinding ( maksimal 15 cm dari dinding).</li> <li>4. Menggunakan bahan yang diterima terlebih dahulu ( FIFO = First In First Out). Untuk mengetahui bahan makanan yang diterim di beri tanggal tanda penerimaan</li> <li>5. Kartu/buku penerimaan , stok dan pengeluaran bahan makanan harus diisi dan di letak kan pada tempatnya.</li> <li>6. Pintu harus selalu tertutup pada saat tidak ada kegiatan, pegawai yang keluar masuk gudang hanya pegawai yang di tentukan ( petugas logistik)</li> <li>7. Suhu ruang harus kering dan sejuk berkisar antara 19-21 C</li> <li>8. Pembersihan ruangan dilakukan setiap hari .</li> </ol>		
Unit terkait	<p>Unit produksi dan distribusi Instalasi pemeliharaan Sarana Rumah</p>		

	<b>PENGOLAHAN MAKANAN PASIEN</b>		
	No Dokumen 445/707/PPI/2022	No Revisi 02	Halaman 1/2
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)</b>	Tanggal terbit 05 Januari 2022	Ditetapkan Direktur	
		 <b>Dr ELVI FITRIANI, Sp. PD FINASIM</b> <b>Nip. 19710514 200212 2 002</b>	


Pengertian	Suatu kegiatan mengubah bahan makanan mentah menjadi makanan berkualitas tinggi untuk dapat memenuhi kebutuhan gizi dan selera pasien.
Tujuan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dapat meningkatkan selera makan pasien</li> <li>2. Meningkatkan dan mempertahankan warna, bau, rasa, keempukan dan penampilan makanan.</li> <li>3. Meningkatkan nilai gizi makanan.</li> <li>4. Makanan bebas dari mikroorganisme dan bahan berbahaya.</li> </ol>
Kebijakan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Persiapan bahan makanan, pengolahan dan distribusi makanan dilakukan menurut prosedur yang berlaku dan harus mengurangi resiko kontaminasi dan pembusukan makanan (Peraturan Direktur Nomor : 445/181 /PPI/2022 tentang kebijakan Pelayanan Gizi RSUD M.Natsir Solok )</li> <li>2. Kebijakan Direktur RSUD M.Natsir Solok nomor 445/181 /PPI/2022 tentang Standar Prosedur Operasional Rumah Sakit Umum Daerah M.Natsir Solok tahun 2022</li> </ol>
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Melakukan kebersihan tangan dan memakai alat pelindung diri sesuai dengan APD yang telah ditetapkan</li> <li>2. Membaca menu, menghitung jumlah pasien dan pegawai yang mendapat makanan berdasarkan Daftar Pembagian Makanan</li> <li>3. Mengecek alat masak</li> </ol>



	<b>PENGOLAHAN MAKANAN PASIEN</b>		
	No. Dokumen 445 / 707 /PPI/2022	NO.REVISI 01	HALAMAN 2/2
<b>SPO</b>	TANGGAL TERBIT  05 Januari 2022	Ditetapkan DIREKTUR  dr. Elvi Fitraneti, Sp PD	
<b>Prosedur</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Membersihkan alat masak dan alat distribusi makanan sebelum dan sesudah bekerja</li> <li>4. Menerima bahan makanan yang sudah dipotong dan dicuci bersih dari bagian persiapan</li> <li>5. Mengolah makanan sesuai menu, standar resep, jumlah pasien dan pegawai serta mengatur suhu makanan yang diolah</li> <li>6. Melakukan uji organoleptik makanan yang di olah</li> <li>7. Menyimpan kedalam lemari penyimpanan makanan matang</li> <li>8. Mengambil sampel makanan yang sudah di olah si simpan 2x24 jam</li> <li>9. Mendristibusikan makanan sesuai dengan daftar pembagian makanan</li> <li>10. Memastikan kembali meja kerja, lantai, dalam keadaan rapi dan bersih</li> </ol>		
<b>Unit terkait</b>	Instalasi gizi		

	<b>PENGOLAHAN MAKANAN CAIR PASIEN</b>		
	No Dokumen 445/706/PPI/2022	No Revisi 02	Halaman 1/2
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)</b>	Tanggal terbit 05 Januari 2022	Ditetapkan Direktur	
		 <b>Dr ELVI FITRANETI, Sp. PD FINASIM</b> <b>Nip. 19710514 200212 2 002</b>	

Pengertian	Makanan cair adalah makanan dengan konsistensi cair dengan bahan dasar susu. Pengolahan makanan cair biasanya meliputi menghitung kebutuhan dan mengolah makanan cair untuk memenuhi kebutuhan
Tujuan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tersedianya makanan cair yang berkualitas dan aman bagi penderita yang berdiet makanan cair sesuai dengan nilai gizi makanannya.</li> <li>2. Makanan bebas dari mikroorganisme dan bahan berbahaya</li> </ol>
Kebijakan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Persiapan bahan makanan, pengolahan dan distribusi makanan dilakukan menurut prosedur yang berlaku dan harus mengurangi resiko kontaminasi dan pembusukan makanan (Peraturan Direktur Nomor : 445/181/PPI/2022 tentang kebijakan Pelayan Gizi RSUD M.Natsir Solok )</li> <li>2. Kebijakan Direktur RSUD M.Natsir Solok nomor 445/181/PPI/2022 tentang Standar Prosedur Operasional Rumah Sakit Umum Daerah M.Natsir Solok tahun 2022</li> </ol>
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mencuci tangan dan memakai APD yang telah ditetapkan</li> <li>2. Membersihkan dan mengelap meja tempat bekerja dengan menggunakan lap, sebelum dan sesudah bekerja</li> <li>3. Mengecek alat masak dan bahan bakar</li> <li>4. Menghitung jumlah makanan cair yang akan di olah sesuai dengan formulir permintaan makanan cair dari ruangan rawat</li> </ol>




 <b>RSUD M. NATSIR</b>	<b>PENGUNAAN ALAT PELINDUNG DIRI</b>		
	No. Dokumen 445 /705 /PPI/2022	NO.REVISI 01	HALAMAN 7/7
<b>SPO</b>	TANGGAL TERBIT  05 Januari 2022	Ditetapkan DIREKTUR  dr. Elvi Fitraneti, Sp PD	
	inap 5. Menghitung pemakaian bahan makanan sesuai dengan perhitungan makanan cair yang akan diolah 6. Mengambil bahan makanan di gudang persiapan bahan makanan kering sesuai dengan daftar permintaan bahan makanan 7. Menimbang bahan makanan cair sesuai dengan hasil perhitungan bahan makanan cair yang akan diolah		
Unit terkait	1. Instalasi gizi		



<b>PENERIMAAN BAHAN MAKANAN</b>		
	No Dokumen 445/705 /PPI/2022	No Revisi 02
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)</b>	Tanggal terbit 05 Januari 2022	Ditetapkan Direktur   <b>Dr ELVI FITRANETI, Sp. PD FINASIM</b> <b>Nip. 19710514 200212 2 002</b>

Pengertian	Suatu kegiatan penerimaan bahan makanan yang meliputi memeriksa/ meneliti, mencatat dan melaporkan macam, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan, spesifikasi yang telah ditetapkan.
Tujuan	Tersedianya bahan makanan yang diperlukan dalam rangka penyelenggaraan makanan untuk menghasilkan makanan untuk menghasilkan makanan yang diperlukan
Kebijakan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi harus sesuai dengan permintaan dan spesifikasi yang telah ditentukan. (Peraturan Direktur Nomor :445/181 /PPI/2022 tentang kebijakan Pelayan Gizi RSUD M. Natsir )</li> <li>2. Kebijakan Direktur RSUD Solok nomor 445/181/ PPI/ 2022 tentang Standar Prosedur Operasional Rumah Sakit Umum Daerah M. Natsir Tahun 2022</li> </ol>
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mempersiapkan sarana penerimaan bahan makanan ( timbang , wadah )</li> <li>2. Ambil daftar permintaan bahan makanan</li> <li>3. Periksa bahan makanan yang datang dan cocokan dengan spesifikasi yang telah ditetapkan</li> <li>4. Timbang dan hitung bahan makanan yang sudah diperiksa</li> <li>5. Tanda tangani surat pengantar dan serahkan pada tim pelaksana, setelah bahan makanan diterima dan catat dalam buku penerimaan</li> </ol>


  <b>RSUD M. NATSIR</b>	<b>PENERIMAAN BAHAN MAKANAN</b>		
	No. Dokumen 445 / 705 / PPI / 2022	NO.REVISI 01	HALAMAN 2/2
<b>SPO</b>	TANGGAL TERBIT  05 Januari 2022	Ditetapkan DIREKTUR  dr. Elvi Fitraneti, Sp PD	
Prosedur	bahan makanan 1. Serahkan semua bahan makanan yang diterima kepada petugas gudang		
Unit terkait	Penerima Barang RSUD M.Natsir Solok		

	<b>PENCUCIAN ALAT MAKAN PASIEN</b>		
	No Dokumen 445/704/PPI/2022	No Revisi 02	Halaman 1/1
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)</b>	Tanggal terbit 05 Januari 2022	Ditetapkan Direktur   <b>Dr ELVI FITRANETI, Sp. PD FINASIM</b> <b>Nip. 19710514 200212 2 002</b>	

Pengertian	Kegiatan membersihkan alat makan pasien dari sisa makanan dan terbebas dari penyakit infeksi
Tujuan	Alat makan yang digunakan pasien bersih dari sisa makanan dan terbebas dari penyakit infeksi
Kebijakan	1. Setiap pegawai yang sudah menyelesaikan pekerjaan menarik alat makan pasien wajib membersihkan peralatan makan menurut peraturan yang berlaku. (Peraturan Direktur Nomor :445/181 /PPI/2022 tentang kebijakan Pelayanan Gizi RSUD M. Natsir )
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Persiapan peralatan             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Tempat sampah</li> <li>b. Wastafel</li> <li>c. Sabut cuci piring/sikat kecil</li> <li>d. Air mengalir</li> <li>e. Canebo</li> </ol> </li> <li>2. Gunakan celemek plastik/apron</li> <li>3. Pisahkan peralatan makan infeksi dan non infeksi</li> <li>4. Pencucian alat makan (plato, piring, mangkok, sendok) terpisah dengan gelas</li> <li>5. Setelah peralatan dicuci bersih, keringkan di rak pengering/peniris</li> </ol>
Unit Terkait	1. Tenaga pramusaji

	<b>PEMBERSIHAN TROLLEY MAKANAN</b>		
	No Dokumen 445/703/PPI/2022	No Revisi 02	Halaman 1/1
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)</b>	Tanggal terbit 05 Januari 2022	Ditetapkan Direktur	
		 <b>Dr ELVIFRANETI, Sp. PD FINASIM</b> <b>Nip. 19710514 200212 2 002</b>	


Pengertian	Upaya untuk membersihkan trolley makanan dari sisa makanan dan kotoran yang menempel.
Tujuan	Trolley makanan selalu dalam keadaan bersih, kering dan bebas kuman.
Kebijakan	1. Setiap pegawai yang baru menyelesaikan pekerjaan wajib membersihkan alat dan tempat kerjanya menurut peraturan yang berlaku. (Peraturan Direktur Nomor :445/181/PPI/2022 tentang kebijakan Pelayan Gizi RSUD M. Natsir ).
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pramusaji membersihkan trolley makanan dari sisa-sisa makanan dan kotoran yang menempel setiap selesai pendistribusian makanan .</li> <li>2. Trolley dilap dengan lap bersih sampai kering</li> <li>3. Trolley di bersihkan oleh pramusaji dengan menggunakan pembersih setiap minggu dan di lap kering.</li> </ol>
Unit Terkait	Pramusaji

	<b>PEMBERSIHAN TEMPAT MAKANAN MATANG</b>		
	No Dokumen 445/702/PPI/2022	No Revisi 02	Halaman 1/1
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)</b>	Tanggal terbit 05 Januari 2022	Ditetapkan Direktur	
		 <b>Dr ELVIFFRANETI, Sp. PD FINASIM</b> <b>Nip. 19710514 200212 2 002</b>	



Pengertian	Kegiatan membersihkan tempat makanan matang yang dilakukan setiap hari pada pergantian shif.
Tujuan	Sebagai acuan dalam melakukan langkah- langkah pembersihan tempat makanan matang
Kebijakan	1. Kebijakan Direktur RSUD Solok nomor 445/181/PPI/2022 tentang Standar Prosedur Operasional Rumah Sakit Umum Daerah M. Natsir Tahun 2022
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bersihkan lemari penyimpanan makanan matang setiap pergantian shif</li> <li>2. Lemari penyimpanan makanan matang dibersihkan dengan menggunakan lap khusus</li> <li>3. Bersihkan lemari penyimpanan makanan matang dari noda/ sisa makanan agar lemari tetap bersih.</li> </ol>
Unit Terkait	1. Tenaga pengolah

 Jl. Simpang Rumbio Kota Solok, Telp. (0755) 20003	<b>KEBERSIHAN LINGKUNGAN</b>		
	No Dokumen 445/700/PP/2022	No Revisi 02	Halaman 1/2
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)</b>	Tanggal terbit 05 Januari 2022	Ditetapkan Direktur   <b>Dr ELVI FITRANETI, Sp. PD FINASIM</b> <b>Nip. 19710514 200212 2 002</b>	


Pengertian	Suatu upaya pencegahan yang menitik beratkan pada kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan lingkungan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan .
Tujuan	Tersedianya lingkungan kerja yang bersih dan aman bagi kesehatan , menurunkan resiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan.
Kebijakan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Setiap pegawai yang sudah menyelesaikan pekerjaan wajib membersihkan alat dan tempat kerjanya menurut peraturan yang berlaku (Peraturan Direktur Nomor :445/181/PPI/2022 tentang kebijakan Pelayan Gizi RSUD M. Natsir )</li> <li>2. Kebijakan Direktur RSUD Solok nomor 445/181/PPI/2022 tentang Standar Prosedur Operasional Rumah Sakit Umum Daerah M. Natsir Tahun 2022</li> </ol>
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Petugas kebersihan ( cleaning service ) memasukan sampah persiapan dan pengolahan kedalam tong sampah hitam dan membawa ke tempat pembuangan.</li> <li>2. Petugas kebersihan (cleaning service ) menyapu dan mengepel ruang</li> <li>3. Petugas kebersihan ( cleaning service) memeriksa dan membersihkan tempat bersarang kecoa</li> <li>4. Petugas pengolahan segera mencuci peralatan setelah digunakan saat pengolahan menggunakan sabun dan air bersih.</li> </ol>



	<b>PENGUNAAN ALAT PELINDUNG DIRI</b>		
	No. Dokumen 445 /700/PPI/2022	NO.REVISI 01	HALAMAN 2/2
<b>SPO</b>	TANGGAL TERBIT  05 Januari 2022	Ditetapkan DIREKTUR  dr. Elvi Fitraneti, Sp PD	
Pengertian	Suatu upaya pencegahan yang menitik beratkan pada kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan lingkungan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan		
Unit terkait	Petugas cleaning service		



 <p>Jl. Simpang Rumbio Kota Solok, Telp. (0755) 20003</p>	<b>PEMBERSIHAN RUANG PRODUKSI MAKANAN</b>		
	No Dokumen 445/701/PP/2022	No Revisi 02	Halaman 1/2
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)</b>	Tanggal terbit 05 Januari 2022	Ditetapkan Direktur	
		 <p><b>Dr ELVI FITRANETI, Sp. PD FINASIM</b> <b>Nip. 19710514 200212 2 002</b></p>	

Pengertian	Kegiatan membersihkan ruang produksi setiap hari dan satu bulan sekali pada minggu pertama membersihkan seluruh ruangan produksi. tempat makanan matang yang dilakukan setiap hari pada pergatian shif.
Tujuan	Sebagai acuan dalam melakukan langkah- langkah pembersihan ruang produksi makanan
Kebijakan	1. Kebijakan Direktur RSUD Solok nomor 445/181/PPI/2022 tentang Standar Prosedur Operasional Rumah Sakit Umum Daerah M. Natsir Tahun 2022
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lantai <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Setiap hari, lantai disapu bersih</li> <li>b. Buat larutan pemersihan lantai yang telah di tetapkan</li> <li>c. Ambil kain pel khusus ruang produksi lalu, pel lantai sampai bersih.</li> <li>d. Lalu tunggu lantai sampai kering, baru melakukan produksi makanan.</li> <li>e. Setelah selesai melakukan kegiaan produksi lantai di sapu dan di pel kembali setiap shif</li> <li>f. Setiap bulan pada minggu perata dilakukan mpencucian lantai dengan menggunakan larutan yang telah disediakan.</li> </ol> </li> <li>2. Dinding</li> </ol>

	<b>PENGUNAAN ALAT PELINDUNG DIRI</b>		
	No. Dokumen 445 / 701/PPI/2022	NO.REVISI 01	HALAMAN 2/2
<b>SPO</b>	TANGGAL TERBIT  05 Januari 2022	Ditetapkan DIREKTUR  dr. Elvi Fitraneti, Sp PD	
	<p>a.Dinding dibersihkan setiap hari dari debu dan kotoran yang menempel saat proses produksi</p> <p>b.Sarang laba- laba yang ada dihilangkan sekali setiap bulan menggunakan sapu panjang</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Langit –langit Langit – langit dibersihkan sekali sebulan menggunakan sapu panjang</li> <li>2. Kompor Kompor yang digunakan di ruangan produksi dibersihkan setiap setelah selesai memasak. Menggunakan kain lap agar minyak dan sisa makanan menempel hilang</li> <li>3. Rak alat Rak alat di ruangan produksi dibersihkan 1x seminggu menggunakan lap dan larutan khusus, alat- alat yang ada di cuci bersih menggunakan sabun , lalu dikeringkan menggunakan kanebo, lalu di susun kembali di rak alat yang sudah dibersihkan tadi</li> <li>4. Meja kerja Meja kerja yang digunakan saat proses produksi di bersihkan setiap setelah selesai memasak, dengan menggunakan kain lap.</li> <li>5. Troly Troly yang digunakan untuk meletakkan bahan makanan dan makanan yang telah matang dibersihkan setiap shif dengan menggunakan kain lap.</li> </ol>		

	<b>5 MOMENT CUCI TANGAN</b>		
	No Dokumen 445/ 699/PPI/2022	No Revisi 02	Halaman 1/1
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)</b>	Tanggal terbit 05 Januari 2022	Ditetapkan Direktur   <b>Dr ELVIFITRANETI, Sp. PD FINASIM</b> <b>Nip. 19710514 200212 2 002</b>	

Pengertian	5 moment cuci tangan adalah saat/ waktu dimana petugas harus melakukan cuci tangan untuk mencegah penyebaran infeksi yang ditularkan melalui tangan, bisa dalam bentuk proses Hand Rub dan Hand Wash dengan jenis sabun, durasi dan ketentuan kondisi penggunaannya sesuai ketentuan WHO
Tujuan	Sebagai pedoman dalam melaksanakan pelayanan gizi yang sesuai standar serta aman bagi petugas dan pasien
Kebijakan	1. Kebijakan Direktur RSUD M.Natsir Solok nomor 445/181/PPI/2022 tentang Standar Prosedur Operasional Rumah Sakit Umum Daerah M.Natsir Solok tahun 2022
Prosedur	<b>5 Momen Cuci Tangan (Penjamah Makanan )</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sebelum menjamah / memegang makanan</li> <li>2. Sebelum memegang peralatan makan</li> <li>3. Setelah keluar dari kamar kecil</li> <li>4. Setelah meracik bahan makanan mentah</li> <li>5. Setelah mengerjakan pekerjaan lain seperti bersalaman, memegang uang</li> </ol>
Unit Terkait	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ahli Gizi</li> <li>2. Tenaga Pengolah</li> <li>3. Tenaga pramusaji</li> </ol>