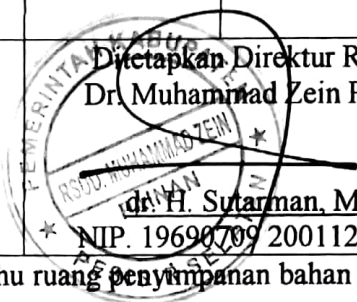




KONTROL SUHU PENYIMPANAN MAKANAN

STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	No Dokumen PPI/ 055 /RSUD-PS/XI/2018	No Revisi 01	Halaman 1 / 2
	Tanggal Terbit 6 November 2018	 Ditetapkan Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein Painan dr. H. Sutarnan, MM NIP. 19690709 200112 1 001	
Pengertian	Suatu kegiatan pemantauan suhu ruang penyimpanan bahan makanan, baik bahan makanan kering maupun basah (daging, ikan, ayam), sayuran, buah, bumbu.		
Tujuan	Mencegah kerusakan bahan makanan/makanan		
Kebijakan	Keputusan Direktur No. 800/PPI/002/RSUD-PS/X/2018 tentang kebijakan pelayanan Komite PPI.		
Prosedur	1. Petugas ruang penyimpanan mengukur suhu ruangan penyimpanan bahan makanan kering dengan thermometer (suhu 20°-25°C); 2. Petugas ruang penyimpanan bahan makanan segar melihat suhu alat pendingin yang tertera di alat pendingin (suhu -5 s/d -10°C) untuk frezeer, 4 – 10°C untuk chiller; 3. Pada pagi hari, siang hari dan setelah proses pendistribusian makanan, petugas melakukan pencatatan suhu pada pukul 08.00, 13.00 dan 16.30 WIB pada formulir monitoring suhu; 4. Petugas melaporkan kepada pengawas apabila suhu ruang dan alat penyimpanan tidak sesuai; 5. Pengawas melaporkan ketidaksesuaian suhu kepada petugas teknik yang berada di Pantry, apabila terjadi perubahan suhu pada malam hari, petugas malam akan melaporkan ke bagian teknik pada esok harinya.		

	6. Petugas teknik melakukan perbaikan, bila tidak dapat ditangani menindaklanjuti ke Bagian Umum untuk memanggil pihak ke-3 7. Bila terjadi perbaikan salah satu freezer atau chiller, maka bahan makanan dipindahkan pada alat pendingin/chiller yang lain; 8. Pemeriksaan, pengecekan dan pembersihan alat pendingin dilakukan oleh pihak ke-3 (kontrak service) setiap 3 bulan sekali. 9. Apabila terjadi pemadaman listrik, maka secara otomatis digantikan dengan Genset <i>emergency</i>.
Unit Terkait	Gizi