

 RSUD Dr. MUHAMMAD ZEIN PAINAN	PENANGANAN OUTBREAK MAKANAN		
	No.Dokumen PP/ 004 /RSUD-PS/ III /2018	No. Revisi 01	HALAMAN 1/1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 25 Maret 2018	Disahkan oleh: Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein Painan  dr. H. Sutorman, MM 10690709 2001121001	
PENGERTIAN	Penanganan outbreak makanan adalah suatu kegiatan penyimpanan sampel makanan yang sudah diolah dalam waktu 1 x 24 jam untuk dapat diperiksa di laboratorium makanan sebagai bahan konfirmasi apabila terjadi gangguan atau tuntutan pelanggan.		
TUJUAN	1. Untuk menjaga keamanan dan keselamatan pasien/pelanggan yang mengkonsumsi makanan. 2. Sebagai bahan pertanggungjawaban apabila terjadi gangguan atau tuntutan.		
KEBIJAKAN	• Buku Pedoman Pelayanan Gizi RSUD dr. Muhammad Zein Painan Tahun 2015 • SK Direktur RSUD tentang Pedoman Pelayanan Gizi no : 800/PP/004/RSUD-PS/ maret /2018		
PROSEDUR	1. Lakukan pencicipan semua makanan/uji organoleptik sebelum didistribusikan kepada pelanggan (pasien dan pegawai). 2. Ambil semua contoh makanan terutama makanan protein tinggi sebanyak 1 porsi setiap shift dinas. 3. Masukkan kedalam wadah tertutup/plastik/mika dan beri label tanggal, menu beberapa dan shift dinas. 4. Simpan didalam freezer dengan suhu -4 s/d -10 C selama 1 x 24 jam. 5. Apabila telah lewat dari 1 x 24 jam maka sampel makanan dapat dibuang 6. Untuk penyimpanan makanan cair (MC) dan makanan saring (MS) dilakukan 1 x 24 jam dalam chiller dengan suhu 4 – 10 C. 7. Makanan yang disimpan dimusnahkan apabila kondisi aman.		
UNIT TERKAIT	Instalasi Gizi		