



**RSUD Dr.
MUHAMMAD
ZEIN PAINAN**

PENANGANAN BAHAN MAKANAN KEDALUARSA

No.Dokumen
PP/ 004 /RSUD-PS/ III /2018

No. Revisi
01

HALAMAN
1/1

STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL

Tanggal
25 Maret 2018

Direktur RSUD Dr. Muhammad Zein
Painan

PAINAN H. Sutarnan, MM
0690709 2001121001

PENGERTIAN

Penanganan bahan makanan kedaluarsa adalah suatu proses untuk menapis atau men-cek bahan makanan yang akan dipakai dengan melihat tanggal kedaluarsa bahan makanan tersebut.

TUJUAN

Tersedianya bahan makanan yang aman (*food safety*) untuk pasien.

KEBIJAKAN

- Buku Pedoman Pelayanan Gizi RSUD dr. Muhammad Zein Painan Tahun 2018.
- SK Direktur RSUD tentang Pedoman Pelayanan Gizi no : 800/PP/ /RSUD-PS/ /2018.

PROSEDUR

1. Setelah bahan makanan diterima oleh Tim Penerima maka bahan makanan yang langsung digunakan di bawa ke ruang persiapan bahan makanan, selebihnya disimpan di ruang penyimpanan sesuai jenis bahan makanan (kering dan basah).
2. Untuk bahan makanan kering/pabrikan dengan memperhatikan tanggal kedaluarsa yang ada di kemasan bahan tersebut.
3. Apabila tanggal kedaluarsa kurang dari 1 bulan maka bahan makanan pabrikan tersebut akan dipulangkan ke pihak rekanan untuk dibawa kembali gantinya.
4. Pengeluaran bahan makanan yang disimpan menggunakan sistem FIFO (First In First Out).
5. Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan dicatat di kartu stok.
6. Suhu penyimpanan disesuaikan dengan bahan makanan, bahan makanan kering suhu berkisar 19 - 21°C.

UNIT TERKAIT

Instalasi Gizi
Penanggung jawab Gudang