

 RUMAH SAKIT UNHAS	PENYIMPANAN SAMPLE MAKANAN		
	No. Dokumen : 3984/UN4.24.0/OT.01.00/2023		No. Revisi 00 Halaman 1/1
PROSEDUR OPERASIONAL STANDAR INSTALASI GIZI	Tanggal Terbit 4 April 2023	 Ditetapkan oleh Direktur Utama, dr. Andi Muhammad Ichsan, Ph.D., Sp.M(K) NIP.197002122008011013	
Pengertian	Sample makanan adalah semua hasil olahan dari dapur berupa lauk hewani, nabati, sayuran, nasi dan bubur.		
Tujuan	Sebagai bahan sampel makanan apabila terjadi kejadian penularan infeksi nosokomial melalui makanan atau terjadi kejadian luar biasa.		
Kebijakan	Peraturan Direktur Utama Rumah Sakit Unhas nomor 31/UN4.24.0/2023 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi		
Prosedur	1. Makanan yang telah diolah sesuai rekapan menu terdiri dari nasi / bubur, sayur, lauk hewani dan lauk nabati di sisihkan minimal 25 gram untuk sampel makanan. 2. Sampel makanan di simpan dalam tempat penyimpanan tertutup secara terpisah. 3. Tempat penyimpanan diberi label (Hari, tanggal simpan, nama menu, jadwal makan dan tanggal buang). Sampel makanan yang disimpan mulai dari menu makan pagi, siang dan malam. 4. Sampel disimpan pada suhu < 10°C dan dalam jangka waktu 3 x 24 jam		
Unit terkait	Instalasi gizi		
Dokumen terkait	Rekapan Menu		
Petugas Terkait	Kepala Juru Masak		