

 <b>RUMAH SAKIT UNHAS</b>	<b>KEBERSIHAN TROLLY MAKANAN</b>		
	No. Dokumen :	No. Revisi	Halaman
	3986/UN4.24.0/OT.01.00/2023	00	1/1
<b>PROSEDUR OPERASIONAL STANDAR</b>  <b>INSTALASI GIZI</b>	Tanggal Terbit  4 April 2023	Ditetapkan oleh Direktur Utama,  dr. Andi Muhammad Ichsan, Ph.D., Sp.M(K) NIP 197002122008011013	
Pengertian	Kegiatan membersihkan trolley makanan pasien sebelum di gunakan untuk distribusi.		
Tujuan	Membersihkan trolley makanan dari sisa makanan yang menempel dan membunuh bakteri dan kuman, sehingga trolley bersih dan aman di gunakan.		
Kebijakan	Peraturan Direktur Utama Rumah Sakit Unhas nomor 31/UN4.24.0/2023 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi		
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membersihkan troli dengan menggunakan lap basah untuk mengangkat sisa makan yang melekat.</li> <li>2. Bersihkan bagian dalam dan bagian luar troli</li> <li>3. Semprotkan bahan pembersih yang aman untuk makanan dan dapat membunuh kuman dan bakteri.</li> <li>4. Setelah bersih simpanlah troli di tempat troli bersih.</li> <li>5. Troli dibersihkan setelah proses distribusi selesai</li> <li>6. Troli dicuci menggunakan sabun dan dibilas dengan air mengalir dilakukan sekali dalam seminggu</li> </ol>		
Unit terkait	Instalasi Gizi		
Dokumen terkait	Form monitoring kebersihan troli		
Petugas terkait	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pramusaji</li> <li>2. Koordinator Penyelenggaraan Makanan</li> </ol>		