| Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono Jakarta | SOP PENYIMPANAN BUAH | | |
|---|---|---|---|
| | **No. Dokumen**<br>05.02.02/XXXIX/10849/2022 | **No. Revisi**<br>02 | **Halaman**<br>1 / 2 |
| **Standar Operasional Prosedur** | **Tanggal Terbit**<br>16 November 2022 | **Ditetapkan**<br>**Plt. Direktur Utama**<br><br>**dr. Mursyid Bustami Sp.S (K) KIC. MARS**<br>**NIP 196209131988031002** | |
| **Pengertian** | Kegiatan menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas dan keamanan buah di gudang bahan makanan basah *(cold room)* atau lemari pendingin. | | |
| **Tujuan** | Tersedianya buah yang siap digunakan dalam jumlah, kualitas dan keamanan yang tepat sesuai dengan kebutuhan. | | |
| **Kebijakan** | Keputusan Direktur Utama Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono Jakarta Nomor HK.02.03/XXXIX/10426/2022 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono Jakarta | | |
| **Prosedur** | 1. Petugas gizi mencuci tangan sesuai prosedur<br>2. Petugas gizi menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) sesuai dengan zona penggunaan APD dan kebutuhan penggunaan APD<br>3. Petugas gizi menerima buah dari Tim Teknis Pembantu PPK<br>4. Petugas gizi menyiangi, membersihkan dan melakukan pengepakan sesuai dengan jenis buah sesuai dengan kebutuhan<br>5. Plastik atau alat habis pakai yang digunakan sebagai tempat untuk menyimpan buah saat datang harus diganti dengan plastik / *wrapping* atau alat habis pakai baru dan atau disimpan dalam kontainer bersih sebelum masuk dalam gudang penyimpanan bahan makanan atau lemari pendingin<br>6. Menata buah ke dalam gudang penyimpanan bahan makanan basah *(cold room)* atau lemari pendingin sesuai dengan jenis buah<br>7. Penyimpanan buah berdasarkan sistem *First In First Out (FIFO)* dan *First Expired First Out (FEFO)*<br>8. Penyimpanan buah dengan sistem *FIFO* adalah penyimpanan buah yang disimpan terlebih dahulu akan dikeluarkan terlebih dahulu. Bahan makanan yang disimpan dalam sistem *FIFO* adalah buah yang tidak memiliki tanggal kadaluarsa<br>9. Penyimpanan buah dengan sistem *FEFO* adalah penyimpanan buah yang memiliki tanggal kadaluarsa lebih dahulu akan dikeluarkan terlebih dahulu<br>10. Buah disimpan pada suhu $10^0$C<br>11. Penyimpanan buah (kemasan) yang di dalamnya mencantumkan cara penyimpanan, disimpan sesuai dengan tata cara penyimpanan bahan makanan tersebut<br>12. Petugas gizi menjaga kebersihan *cold room* dan lemari pendingin<br>13. Petugas gizi mencatat bahan makanan yang disimpan dan dikeluarkan pada kartu stok bahan makanan basah | | |

| Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono Jakarta | SOP PENYIMPANAN BUAH | | |
|---|---|---|---|
| | **No. Dokumen** | **No. Revisi** 02 | **Halaman** 2 / 2 |
| **Prosedur** | 14. Apabila terjadi ketidaksesuaian suhu penyimpanan dan kerusakan fasilitas penyimpanan buah, petugas gizi melaporkan kepada bagian Instalasi Pemeliharaan Sarana dan Prasarana Rumah Sakit (IPSRS) | | |
| **Unit Terkait** | 1. Tim Teknis Pembantu PPK<br>2. IPSRS | | |

**Alur Penyimpanan Buah**