



Rumah Sakit
Pusat Otak Nasional
Prof. Dr. dr. Mahar
Mardjono Jakarta

SOP PEMELIHARAAN PERLENGKAPAN SANITASI RUANG PRODUKSI MAKANAN

No. Dokumen

SK.02.02/XXXIX/
11241/2022

No. Revisi
02

Halaman
1 / 1

Standar Operasional Prosedur

Tanggal Terbit :

28 November 2022

Ditetapkan
Plt. Direktur Utama

dr. Mursyid Bustami Sp.S (K) KIC. MARS
NIP 196209131988031002

Pengertian

Pemeliharaan perlengkapan sanitasi merupakan salah satu upaya untuk menjaga kelengkapan dan fungsi peralatan sanitasi di instalasi gizi

Tujuan

Terciptanya ruang produksi makanan dan tempat kerja yang bersih, aman dan nyaman

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 cleaning service menggunakan APD berupa sarung tangan latex, celemek, penutup kepala, masker dan sepatu tertutup
2. Setiap selesai membersihkan ruangan, cleaning service selalu merapikan dan menyimpan peralatan sanitasi pada tempat yang telah disediakan
3. Cleaning service melakukan pengecekan terhadap jumlah dan fungsi masing-masing alat
4. Cleaning service melaporkan kepada atasan langsung apabila ada kehilangan, kerusakan masing masing alat

Unit Terkait

1. Instalasi Gizi
2. Cleaning service

Alur Pemeliharaan Perlengkapan Sanitasi Ruang Produksi Makanan

Petugas cleaning service menggunakan APD lengkap

Setiap selesai membersihkan ruangan, cleaning service selalu merapikan dan menyimpan peralatan sanitasi pada tempat yang telah disediakan

Cleaning service melakukan pengecekan terhadap jumlah dan fungsi masing-masing alat

Cleaning service melaporkan kepada atasan langsung apabila ada kehilangan, kerusakan masing masing alat

Cleaning service melaporkan kepada atasan langsung apabila ada kehilangan, kerusakan masing masing alat