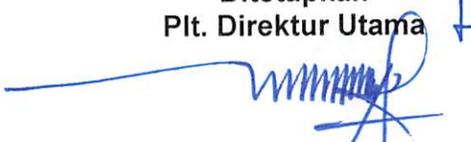


 <p>Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono Jakarta</p>	<b>SOP</b> <b>PENCUCIAN ALAT MAKAN PASIEN</b>		
	<b>No. Dokumen</b> <i>OT-02-0/XXXIX/10833/</i> <i>2022</i>	<b>No. Revisi</b> <b>02</b>	<b>Halaman</b> <b>1 / 2</b>
<b>Standar Operasional Prosedur</b>	<b>Tanggal Terbit</b> <i>16 November 2022</i>	<b>Ditetapkan</b> <b>Plt. Direktur Utama</b>  <b>dr. Mursyid Bustami Sp.S (K) KIC. MARS</b> <b>NIP 196209131988031002</b>	
<b>Pengertian</b>	Pencucian peralatan makan pasien merupakan proses pencucian yang dimulai dari proses pembersihan sisa makanan, penyiraman dengan air panas, penyabunan, pembilasan dengan air panas dan pengeringan yang dilakukan secara sentralisasi di ruang pencucian alat makan pasien Instalasi Gizi.		
<b>Tujuan</b>	Menyediakan alat makan pasien yang bersih sesuai dengan Permenkes 1096 tahun 2011 tentang Higiene sanitasi jasa boga.		
<b>Kebijakan</b>	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		
<b>Prosedur</b>	<b>PENCUCIAN MANUAL</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pramusaji menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) yang bersih dan lengkap berupa Apron, penutup kepala dan sarung tangan latex yang bersih dan benar.</li> <li>2. Pencucian alat makan pasien dimulai dari proses pembuangan sisa makanan pasien di tempat sampah.</li> <li>3. Alat makan pasien dibilas dengan air mengalir hingga tidak ada sisa makanan di alat makan.</li> <li>4. Alat makan pasien digosok menggunakan sabun dan tapas.</li> <li>5. Alat makan pasien selesai diberi sabun kemudian dibilas dengan air panas <math>\pm 60^{\circ}\text{C}</math> dan ditiriskan hingga kering tanpa menggunakan serbet, kemudian alat makan pasien dipindahkan kedalam rak alat makan pasien.</li> <li>6. Pramusaji melepaskan APD dan mencuci tangan sesuai dengan prosedur.</li> <li>7. Pencucian manual hanya jika mesin dishwashing tidak berfungsi.</li> </ol> <b>PENCUCIAN MENGGUNAKAN MESIN</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pramusaji menggunakan APD berupa Apron, penutup kepala dan sarung tangan latex yang bersih dan lengkap.</li> <li>2. Pencucian alat makan pasien dimulai dari proses pembuangan sisa makanan pasien di tempat sampah.</li> <li>3. Alat makan pasien dibilas dengan air mengalir hingga tidak ada sisa makanan di alat makan.</li> <li>4. Alat makan pasien ditata dalam krat alat cuci dan dimasukkan ke dalam mesin pencucian.</li> <li>5. Setelah proses pencucian selesai, krat dikeluarkan dari dalam mesin pencucian. Piring ditiriskan hingga kering tanpa menggunakan serbet kemudian alat makan pasien dipindahkan ke rak alat makan pasien.</li> <li>6. Pramusaji melepaskan APD dan mencuci tangan sesuai prosedur.</li> </ol>		



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

SOP  
PENCUCIAN ALAT MAKAN PASIEN

No. Dokumen

No. Revisi

Halaman

02

2 / 2

Prosedur

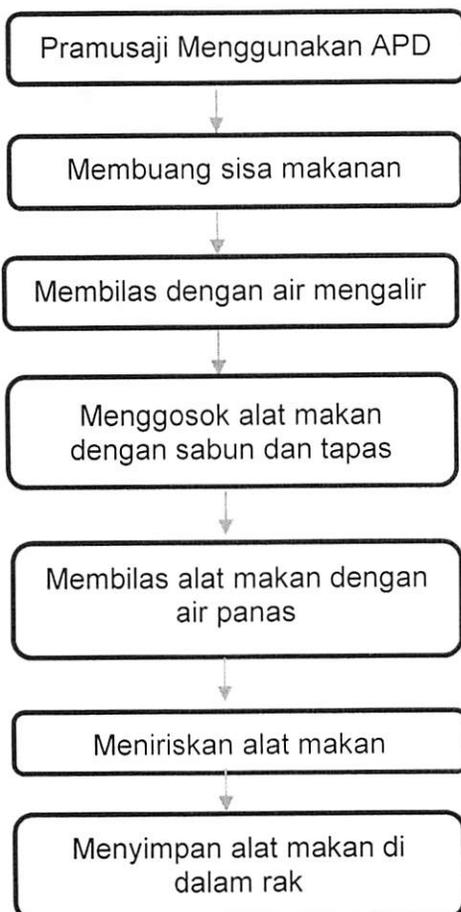
7. Proses pencucian menggunakan mesin dishwashing menggunakan air panas  $> 70^{\circ}\text{C}$ . Suhu dilihat pada indikator suhu pembilasan yang terdapat pada tombol indikator mesin dishwashing. Suhu dicatat pada form suhu pencucian alat makan pasien 3 kali sehari pada saat pencucian alat makan pasien. Jika terdapat kerusakan pramusaji melaporkan kepada ahli gizi yang bertugas, ahli gizi melaporkan kepada IPSRS untuk dilakukan perbaikan.
8. Pembersihan mesin dishwashing dilakukan setiap hari pada saat malam hari setelah mencuci alat makan pasien dengan menggunakan *chemical Process*. Pada saat pembersihan mesin dishwashing pramusaji menggunakan alat pelindung diri meliputi Apron, masker, sarung tangan latex.

Unit Terkait

1. Instalasi Gizi
2. IPSRS

Alur pencucian alat makan pasien

Pencucian Manual



Pencucian Menggunakan mesin

