



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

SOP
PENYIMPANAN TELUR DAN HASIL OLAHANNYA

No. Dokumen

OT02/OL/XXXIX/10844/
2022

No. Revisi

02

Halaman

1 / 2

Standar Operasional
Prosedur

Tanggal Terbit

16 November 2022

Ditetapkan
Plt. Direktur Utama


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

Pengertian

Kegiatan menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas dan keamanan telur dan hasil olahan di gudang bahan makanan basah (cold room) atau lemari pendingin.

Tujuan

Tersedianya telur dan hasil olahan 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
2. Petugas gizi menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) sesuai dengan zona penggunaan APD dan kebutuhan penggunaan APD.
3. Petugas gizi menerima telur dan hasil olahan dari panitia penerima bahan makanan
4. Petugas gizi memastikan kebersihan telur dan menyimpan dalam kontainer.
5. Telur dan hasil olahan yang sudah dikemas pabrik dan tertutup serta bersih tidak dilakukan penggantian plastik.
6. Menata telur dan hasil olahan ke dalam gudang penyimpanan bahan makanan basah (cold room) atau lemari pendingin sesuai dengan jenis bahan makanan.
7. Penyimpanan telur dan hasil olahan berdasarkan sistem First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO)
8. Penyimpanan telur dan hasil olahan dengan sistem FIFO adalah penyimpanan telur dan hasil olahan yang disimpan terlebih dahulu akan dikeluarkan terlebih dahulu. Bahan makanan yang disimpan dalam sistem FIFO adalah telur dan hasil olahan yang tidak memiliki tanggal kadaluarsa.
9. Penyimpanan telur dan hasil olahan dengan sistem FEFO adalah penyimpanan telur dan hasil olahan yang memiliki tanggal kadaluarsa lebih dahulu akan dikeluarkan terlebih dahulu.
10. Telur dan hasil olahan disimpan pada suhu 5 — 7°C
11. Penyimpanan telur dan hasil olahan (kemasan) yang didalamnya mencantumkan cara penyimpanan, disimpan sesuai dengan tata cara penyimpanan bahan makanan tersebut.
12. Petugas gizi menjaga kebersihan cold room dan lemari pendingin.
13. Petugas gizi mencatat bahan makanan yang disimpan dan dikeluarkan pada kartu stock bahan makanan basah



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

SOP PENYIMPANAN TELUR DAN HASIL OLAHANNYA

No. Dokumen

No. Revisi
02

Halaman
2 / 2

14. Apabila terjadi ketidaksesuaian suhu penyimpanan dan kerusakan fasilitas penyimpanan telur dan hasil olahan, petugas gizi melaporkan kepada bagian Instalasi Pemeliharaan Sarana dan Prasarana Rumah Sakit (IPSR)

Unit Terkait

1. Tim Teknis Pembantu PPK
2. IPSRS

Alur Penyimpanan Telur dan Hasil Olahan

