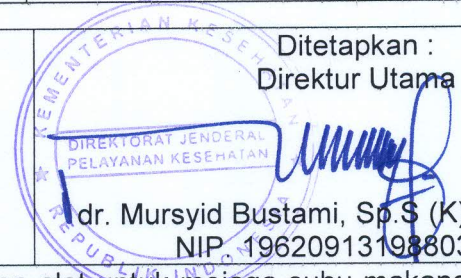


 Rumah Sakit Pusat Otak Nasional	PEMBERSIHAN BAIN MARIE		
	No. Dokumen : OT.02.02/XXXIX.1/ 0694 /2018	No. Revisi : 01	Halaman : 1/2
SPO	Tanggal Terbit : 17 September 2018	Ditetapkan : Direktur Utama  dr. Mursyid Bustami, Sp.S (K), KIC, MARS NIP. 196209131988031002	
PENGERTIAN	Bain marie merupakan alat untuk menjaga suhu makanan matang agar tetap hangat. Pembersihan <i>bain marie</i> adalah suatu cara untuk membersihkan bain marie		
TUJUAN	Untuk menjaga hygiene dan sanitasi makanan agar tidak terkontaminasi oleh bakteri yang masih menempel pada bain marie yang tidak bersih		
KEBIJAKAN	SK Direktur Utama RS Pusat Otak Nasional Nomor HK.02.03/XXXIX/5274/2018 tentang Revisi Pedoman Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Pusat Otak Nasional		
PROSEDUR	1. Petugas Gizi mencuci tangan sesuai prosedur 2. Petugas gizi menggunakan APD (Alat Pelindung Diri) yang terdiri dari sepatu, jas lab, masker, penutup kepala dan sarung tangan. APD digunakan dalam kondisi rapi dan bersih 3. Petugas gizi menyiapkan alat pembersih seperti lap bersih, lap kering, dan larutan pembersih stainless, 4. Petugas menekan tombol off dan mencabut sambungan listrik bain marie terlebih dahulu 5. Mengangkat baskom staninless yang terdapat dalam bain marie dan membiarkan <i>bain marie</i> dalam keadaan terbuka 6. Membuang air yang ada dalam bain marie setelah air tidak panas lagi 7. Petugas membersihkan <i>bain marie</i> dengan lap basah, dan pembersih stanless steel dan mengelapnya kembali dengan lap kering 8. Petugas mencuci tangan sesuai prosedur setelah melakukan kegiatan 9. Kegiatan pembersihan <i>bain marie</i> dilakukan setiap hari setelah selesai menggunakan		
UNIT TERKAIT	Instalasi Gizi		



Rumah Sakit
Pusat Otak Nasional

PEMBERSIHAN BAIN MARIE

No. Dokumen :
OT.02.02/XXXIX.1/
6694 /2018

No. Revisi :
01

Halaman :
2/2

Alur Pembersihan Bain Marie

