

		HIGIENE DAN SANITASI PETUGAS PENJAMAH MAKANAN		
		No Dokumen	No Revisi	Halaman
		065/6716/1313/PM/2018	02	1/1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL		Tanggal Terbit 24 Oktober 2018	Ditetapkan Tgl..... Direktur RSUD dr Soedarso  Dr. YUSTAR MULYADI, Sp.PD(K)GEH Pembina Utama Muda NIP - 19620328 198910 1 001	
Pengertian	:	Higiene Petugas Penjamah Makanan adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu. Sanitasi adalah Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan Lingkungan.		
Tujuan	:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tersedianya makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan 2. Menurunnya kejadian resiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan melalui makanan 3. Terwujudnya perilaku kerja yang sehat dan benar dalam penanganan makanan 		
Kebijakan	:	Surat Keputusan Direktur Nomor 263 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi		
Prosedur	:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Setiap penjamah makanan mempunyai syarat – syarat sebagai berikut : <ul style="list-style-type: none"> - Mempunyai surat keterangan berbadan sehat dari dokter. - Tidak menderita penyakit menular - Mampu menjaga kebersihan diri sendiri dengan mandi, gosok gigi, dan mencuci rambut secara teratur. - Membiasakan mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah atau memegang makanan atau peralatan makan. - Penampilan penjamah makanan selalu bersih, rapi dan memakai APD 2. Melakukan pemeriksaan general check up secara berkala yaitu 6 bulan sekali atau 1 tahun sekali. 		
Unit Terkait	:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Instalasi gizi 		