
	EDUKASI MEMBAWA MAKANAN DARI LUAR RUMAH SAKIT		
	No Dokumen <i>064/6700/RS.DS (DMS)/2018</i>	No Revisi 02	Halaman 1/1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit <i>21 OKTOBER 2018</i>	Ditetapkan Tgl..... Direktur,  Dr. YUSTAR MULYADI, Sp.PD(K)GEH Pembina Utama Muda NIP. 19620328 198910 1 001	
Pengertian :	Edukasi membawa makanan dari luar Rumah Sakit adalah kegiatan memberikan penjelasan mengenai makanan yang dibolehkan dan tidak boleh diberikan kepada pasien sehubungan dengan diet dan penyakitnya.		
Tujuan :	terlaksananya kegiatan edukasi kepada pasien dan untuk memberikan kesempatan kepada pasien yang berdiet untuk menukar makanan rumah sakit dengan yang diinginkan dari luar rumah sakit tanpa menyalahi takaran, jenis makanan, bentuk dan prinsip diet serta tetap mempertahankan higienis makanan.		
Kebijakan :	Kebijakan Direktur RSUD Dokter Soedarso Nomor 263 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi.		
Prosedur :	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pada saat kunjungan awal pasien baru, petugas gizi menginformasikan apabila pasien ingin mendapatkan makanan / membawa makanan dari luar rumah sakit agar menginformasikan kepada petugas yang bertanggung jawab atas ruangan perawatan tersebut. 2. Petugas gizi menanyakan asupan makanan dan kebiasaan makan pasien melalui recall makanan pasien 24 jam yang lalu. 3. Petugas gizi menghitung dan menyusun kebutuhan gizi pasien sesuai diet dan penyakitnya. 4. Petugas gizi memberikan edukasi kepada pasien dan keluarga pasien makanan yang boleh dan tidak boleh dikonsumsi/dibatasi sesuai dengan prinsip diet, bahan makanan penunjang, dan higienis makanan serta tetap memotivasi untuk memprioritaskan makanan dari rumah sakit. 5. Petugas gizi mengevaluasi makanan yang dibawa dari luar rumah sakit apakah sudah dapat diberikan kepada pasien dengan melihat kondisi makanan, tempat penyimpanan, dan suhu penyimpanannya. 		
Unit Terkait :	<ol style="list-style-type: none"> 1. Instalasi Gizi 2. Ruang Rawat Inap Insentif 3. Ruang Rawat Inap A 4. Ruang Rawat Inap B 		

100°C

Zona Makanan Panas

60°C

ZONA SUHU BERBAHAYA

5°C

Zona Makanan Dingin

0°C

-15°C
Zona Makanan Beku

membuat pangan matang lebih dari 2 jam di anan.

segera pangan yang cepat rusak didalam endingin (sebaiknya dibawah 5°C)

nkkan suhu makanan lebih dari 60°C sebelum

menyimpan makanan terlalu lama dalam endingin

biarkan makanan beku mencair pada suhu

1 ???

dapat berkembang biak dengan cepat
thi ruangan.dengan menjaga suhu
5°C pertumbuhan mikroba lebih lambat
enti. Beberapa mikroba berbahaya tetap
mbuh pada suhu dibawah 5°C.

5. PISAHKAN PANGAN MENTAH DARI PANGAN MATANG



- Pisahkan daging sapi, daging unggas, dan seafood dari pangan lain.
- Gunakan peralatan yang terpisah, seperti pisau dan talenan untuk mengolah pangan mentah
- Simpan pangan dalam wadah untuk menghindari kontak antara pangan mentah dan pangan matang.

Mengapa ???

Pangan mentah, terutama daging sapi, daging unggas, seafood dan cairan yang ditimbulkan dapat mengandung mikroba berbahaya yang dapat mencemari pangan lainnya selama pengolahan dan penyimpanan.

5 KUNCI KEAMANAN PANGAN



NAMA :

UMUR :

NO MR :

TINGGI BADAN :

BERAT BADAN :

**SEHAT DAN CERDAS BERSAMA PKHS
RSUD DR. SOEDARSO**

AN AIR DAN BAHAN MAKANAN YANG AMAN



... air yang aman atau beri perlakuan agar air pangan segar dan bermutu.
... cara pengolahan yang menghasilkan pangan seperti susu pasteurisasi.
... buah – buah atau sayuran terutama yang mentah
... mengonsumsi pangan yang sudah tsa.

Mengapa ???

... an baku, termasuk air dan es terkontaminasi oleh mikroba berbahaya. Racun dpt terbentuk pangan yang rusak dan amur. Memilih bahan baku perlakuan sederhana seperti mencuci dan mengupas kulitnya mengurangi resiko.

2. JAGALAH KEBERSIHAN



- ▼ Cucilah tangan sebelum mengolah pangan dan sesering mungkin selama pengolahan pangan.
- ▼ Cucilah tangan sesudah dari toilet.
- ▼ Cuci dan sanitasi seluruh permukaan yang kontak dengan pangan dan alat untuk pengolahan pangan.
- ▼ Jagalah area dapur dan pangan dari serangga, hama, dan binatang lainnya.

Megapa ???

Walaupun kebanyakan mikroba tidak menyebabkan gangguan kesehatan, namun mikroba berbahaya tersebar luas di tanah, air, hewan, dan manusia. Mikroba ini terbawa oleh pangan, serbet dan peralatan terutama pada talenan yang dapat mencemari pangan dan menyebabkan penyakit.

3. MASAKLAH DENGAN BENAR



- ❖ Masaklah pangan dengan benar terutama daging sapi, daging unggas, telur dan seafood.
- ❖ Rebuslah pangan, seperti sup sampai mendidih dan usahkan cairannya bening, tidak berwarna merah muda. Agar lebih yakin, gunakan thermometer.
- ❖ Panaskan kembali pangan secara benar.

Mengapa ???

Memasak pangan dgn tepat dpt membunuh mikroba berbahaya. Pangan yang dimasak dgn suhu internal 70°C dpt memberikan kepastian pangan aman untuk dikonsumsi. Pangan yg benar-benar harus diperhatikan adl daging panggang utuh dan potongan daging besar.