

 RSUD Dr ACHMAD MOCHTAR BUKITTINGGI	RACUN PADA BAHAN MAKANAN YANG DI KONSUMSI		
	No. Dokumen 445/ /SPO-RSAM/ 2025	No. Revisi 0	Halaman 1
SPO (STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL)	Tanggal terbit Januari 2025	Direktur  drg. Busri, M.P.H NIP 197402272002121004	
PENGERTIAN	Racun adalah: zat yang dapat menyebabkan keracunan atau kematian jika di konsumsi Kontaminasi adalah :Proses masuknya racun atau zat lain yang tidak diinginkan kedalam bahan makanan		
TUJUAN	Mencegah dan mengendalikan kontaminasi racun pada bahan makanan yang di konsumsi oleh masyarakat		
KEBIJAKAN	• Permenkes Nomor 14 tahun 2021 tentang hygiene Sanitasi makanan • Permenkes nomor 78 tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. • Buku Pedoman Pelayanan Gizi RSUD dr. Achmad Mochtar Bukittinggi Tahun 2022		
PROSEDUR	1. Pengawasan Bahan Makanan • Lakukan inspeksi visual terhadap bahan makanan sebelum membeli atau menerima • Periksa tanggal kadaluarsa dan simpan dengan benar 2. Penyimpanan dan penanganan • Simpan bahan makanan dalam wadah yang bersih dan tertutup • Jaga suhu penyimpanan yang sesuai untuk mencegah pertumbuhan bakteri • Gunakan peralatan yang bersih dan steril saat menangani bahan makanan 3. Pendeteksian Racun • Lakukan tes deteksi racun secara teratur pada bahan makanan • Gunakan metode deteksi yang sesuai dengan jenis racun yang dicari 4. Tindakan Pencegahan • Jangan mengonsumsi bahan makanan yang telah kadaluarsa atau rusak. • Jangan mengonsumsi bahan makanan yang memiliki bau atau		

 RSUD Dr ACHMAD MOCHTAR BUKITTINGGI	RACUN PADA BAHAN MAKANAN YANG DI KONSUMSI		
	No. Dokumen 445/ /SPO-RSAM/ 2025	No. Revisi 0	Halaman 1
	rasa yang tidak biasa. • Cuci tangan sebelum dan setelah menangani bahan makanan. 5. Penanganan Kasus Keracunan • Jika terjadi kasus keracunan, segera hubungi layanan darurat atau dokter. • Berikan informasi tentang jenis bahan makanan yang dikonsumsi dan gejala yang dialami.		
UNIT TERKAIT	1. Instalasi Gizi 2. Supplier		