

**KURIKULUM PELATIHAN IMPLEMENTASI HACCP  
SESUAI STANDAR AKREDITASI RUMAH SAKIT (STARKES)**



**RSUP Dr. KARIADI  
SEMARANG  
2023**

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala berkat dan rahmat-Nya sehingga Kurikulum Pelatihan Implementasi HACCP sesuai Standar Akreditasi Rumah Sakit (STARKES) telah tersusun.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit harus mengutamakan keamanan makanan. Dalam mengupayakan hal tersebut maka program *food safety* dan *food quality* harus dilakukan dengan baik dan konsisten. *Food safety* dan *food quality* bisa tercapai dengan adanya penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)*, *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*, dan *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* dimana ketiganya saling berkaitan satu sama lain. Mengingat pentingnya hal tersebut maka diperlukan penyampaian ilmu terkini dan bertukar pikiran baik bagi para praktisi gizi maupun pemerhati gizi melalui pelatihan.

Kami sampaikan apresiasi dan ucapan terimakasih kepada seluruh tim penyusun yang telah bekerja secara optimal demi tersusunnya kurikulum ini. Semoga kurikulum ini dapat bermanfaat dan memberikan kemudahan dalam penyelenggaraan pelatihan, sehingga dapat menghasilkan lulusan pelatihan yang berkompeten.

Semarang, 26 Juli 2023

Ketua Panitia

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Peran dan Fungsi .....	2
<b>BAB II KOMPONEN KURIKULUM</b> .....	<b>3</b>
A. Tujuan .....	3
B. Kompetensi .....	3
C. Struktur Kurikulum .....	3
D. Evaluasi Hasil Belajar .....	4
<b>BAB III DIAGRAM ALUR PROSES PELATIHAN</b> .....	<b>5</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>9</b>
Lampiran 1. Rancang Bangun Pembelajaran Mata Pelatihan (RBPMP) .....	10
Lampiran 2. Master Jadwal .....	21
Lampiran 3. Panduan Penugasan .....	23
Lampiran 4. Instrumen Evaluasi Hasil Belajar (Form nilai, <i>Pre test</i> ) .....	44
Lampiran 5. Ketentuan Penyelenggaraan Pelatihan .....	45

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan kegiatan pelayanan gizi yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien di rumah sakit, baik rawat inap maupun rawat jalan, memenuhi keperluan metabolisme tubuh, dan meningkatkan kesehatan maupun mengoreksi kelainan metabolisme, dalam upaya preventif, kuratif, promotif, dan rehabilitative. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 983 Tahun 1998 tentang Organisasi Rumah Sakit dan Peraturan Menkes Nomor 1045/Menkes/Per/XI/2006 tentang Pedoman Organisasi Rumah Sakit di lingkungan Kementerian Kesehatan menyebutkan bahwa kegiatan Pelayanan Gizi Rumah Sakit, meliputi 4 aspek yaitu Asuhan Gizi Rawat Jalan, Asuhan Gizi Rawat Inap, Penyelenggaraan Makanan, dan Penelitian dan Pengembangan.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit harus mengutamakan keamanan makanan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI no 129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal (SPM) Rumah Sakit dan Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit yang ditetapkan Kemenkes tahun 2022 yang menyatakan bahwa memberikan pelayanan, rumah sakit harus memperhatikan mutu dan keselamatan pasien. Pelayanan kesehatan yang bermutu adalah pelayanan yang memiliki karakter aman, tepat waktu, efisien, efektif, berorientasi pada pasien, adil dan terintegrasi. Standar tersebut hanya bisa tercapai jika program *food safety* dan *food quality* dilakukan dengan baik dan konsisten.

*Food safety* dan *food quality* bisa tercapai dengan adanya penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP), dan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) yang saling berkaitan satu sama lain. *Good Manufacturing Practices* (GMP) adalah sistem yang memuat persyaratan minimum yang harus dipenuhi oleh industri makanan dan kemasan terkait keamanan pangan, kualitas, dan persyaratan hukum. *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) adalah prosedur pelaksanaan sanitasi terstandar yang harus dipenuhi oleh suatu unit untuk mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk yang diolah.

*Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) adalah teknik yang dianjurkan untuk penyehatan makanan karena HACCP merupakan pendekatan paling efektif dari

segi biaya untuk menjamin keamanan makanan di semua tahap penyediaannya dibandingkan dengan pengawasan tradisional atau dengan pengujian hasil akhir produk. Penerapan standar-standar tersebut akan mewujudkan keselamatan pasien (*Patient Safety*) dan berpengaruh terhadap kepuasan pasien dalam penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi. HACCP juga merupakan jaminan mutu terhadap produk makanan yang diakui secara internasional. Namun dalam pelaksanaannya tentu harus ditunjang dengan pendekatan *good practices* yang mengutamakan *food safety*, *food quality*, dan *patient safety*.

Saat ini merupakan era dimana penjaminan mutu menjadi syarat mutlak bagi tiap institusi pelayanan publik, termasuk rumah sakit. Hal tersebut diperkuat dengan adanya aturan bahwa semua rumah sakit harus terstandar melalui kegiatan akreditasi berkala oleh lembaga mandiri baik dari dalam negeri maupun luar negeri. Pelayanan gizi merupakan salah satu bagian penting dari pelayanan keseluruhan di rumah sakit sehingga memiliki kontribusi terhadap peningkatan mutu/kualitas di mata masyarakat.

Dalam rangka menindaklanjuti kebutuhan ini maka Instalasi Gizi RSUP Dr Kariadi berinisiatif mengadakan pelatihan HACCP. Melalui pelatihan ini diharapkan dapat menjadi sarana penyampaian ilmu terkini dan bertukar pikiran baik bagi para praktisi gizi maupun pemerhati gizi serta mampu diterapkan di tempat kerja masing-masing serta menunjang kualitas dietisien di rumah sakit dalam menyongsong Standar Akreditasi Rumah Sakit (STARKES). Agar pelaksanaan pelatihan tersebut sesuai dengan tujuan yang diharapkan, maka disusunlah kurikulum Pelatihan HACCP ini sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan, sehingga siapapun penyelenggaranya dapat menghasilkan lulusan pelatihan dengan kompetensi yang sama.

## **B. Peran dan Fungsi**

### **1. Peran**

Setelah mengikuti pelatihan, peserta berperan sebagai penanggungjawab keamanan pangan dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

### **2. Fungsi**

Dalam melakukan perannya, peserta memiliki fungsi :

1. Menerapkan GMP dalam pelayanan gizi di rumah sakit.
2. Menerapkan SSOP dalam pelayanan gizi di rumah sakit.
3. Menyusun rancangan HACCP dalam pelayanan gizi di rumah sakit.

## BAB II KOMPONEN KURIKULUM

### A. Tujuan

Setelah mengikuti pelatihan ini peserta mampu menyusun dokumen rancangan HACCP dalam rangka penerapan jaminan keselamatan pasien sesuai Standar Akreditasi Rumah Sakit.

### B. Kompetensi

Setelah mengikuti pelatihan ini, peserta mampu :

1. Menjelaskan konsep dan masalah keamanan pangan di RS
2. Menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dalam pelayanan gizi RS
3. Menyusun *Sanitation Standard operating Procedure* (SSOP)
4. Mengkaji risiko bahaya keamanan pangan di RS
5. Mengkaji tindakan pengendalian bahaya keamanan pangan di RS
6. Menyusun dokumen rancangan HACCP di RS

### C. Struktur Kurikulum

NO	MATERI	WAKTU			
		T	P	PL	JML
<b>A</b>	<b>MATA PELATIHAN DASAR</b>				
1	Kebijakan Keselamatan Pasien dalam Penyelenggaraan Makanan di RS sesuai Standar Akreditasi Rumah Sakit (STARKES)	1	0	0	1
2	Pencegahan dan Pengendalian Infeksi (PPI) dalam penyelenggaraan makanan di RS	1	0	0	1
	<b>Jumlah</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>B</b>	<b>MATA PELATIHAN INTI</b>				
1	Konsep dan masalah keamanan pangan di RS	2	0	0	2
2	<i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) dalam pelayanan gizi RS	2	1	1	4
3	<i>Sanitation Standard operating Procedure</i> (SSOP)	2	1	0	3
4	Risiko bahaya keamanan pangan di RS	2	1	0	3
5	Tindakan pengendalian bahaya keamanan pangan di RS	2	2	2	6
6	Dokumen rancangan HACCP di RS	2	2	5	9
	<b>Jumlah</b>	<b>12</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>27</b>
<b>C</b>	<b>MATA PELATIHAN PENUNJANG</b>				
1	BLC	0	2	0	2
2	Anti korupsi	2	0	0	2
3	RTL	1	1	0	2
	<b>Jumlah</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
	<b>JUMLAH TOTAL</b>	<b>17</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>35</b>

**Keterangan :**

- T = Teori
- P = Penugasan
- Untuk T dan P 1 JPL = 45 menit
- Untuk PL (Praktek Lapangan) 1 JPL = 60 menit
- Fasilitator untuk penugasan dan praktek lapangan dilakukan secara team teaching minimal 3 orang.

**D. Evaluasi Hasil Belajar**

Pada pelatihan ini dilakukan evaluasi hasil belajar dengan ketentuan sebagai berikut :

## 1. Indikator proses pembelajaran

- Kehadiran : 100%
- Penyelesaian tugas mata pelatihan : 100%
- Penyelesaian tugas akhir pelatihan : 100%

## 2. Indikator hasil pembelajaran

- Peserta telah menyelesaikan semua tugas mata pelatihan dengan lengkap dan tepat waktu
- Adanya peningkatan nilai post test dibandingkan dengan nilai pre test

## 3. Mekanisme evaluasi

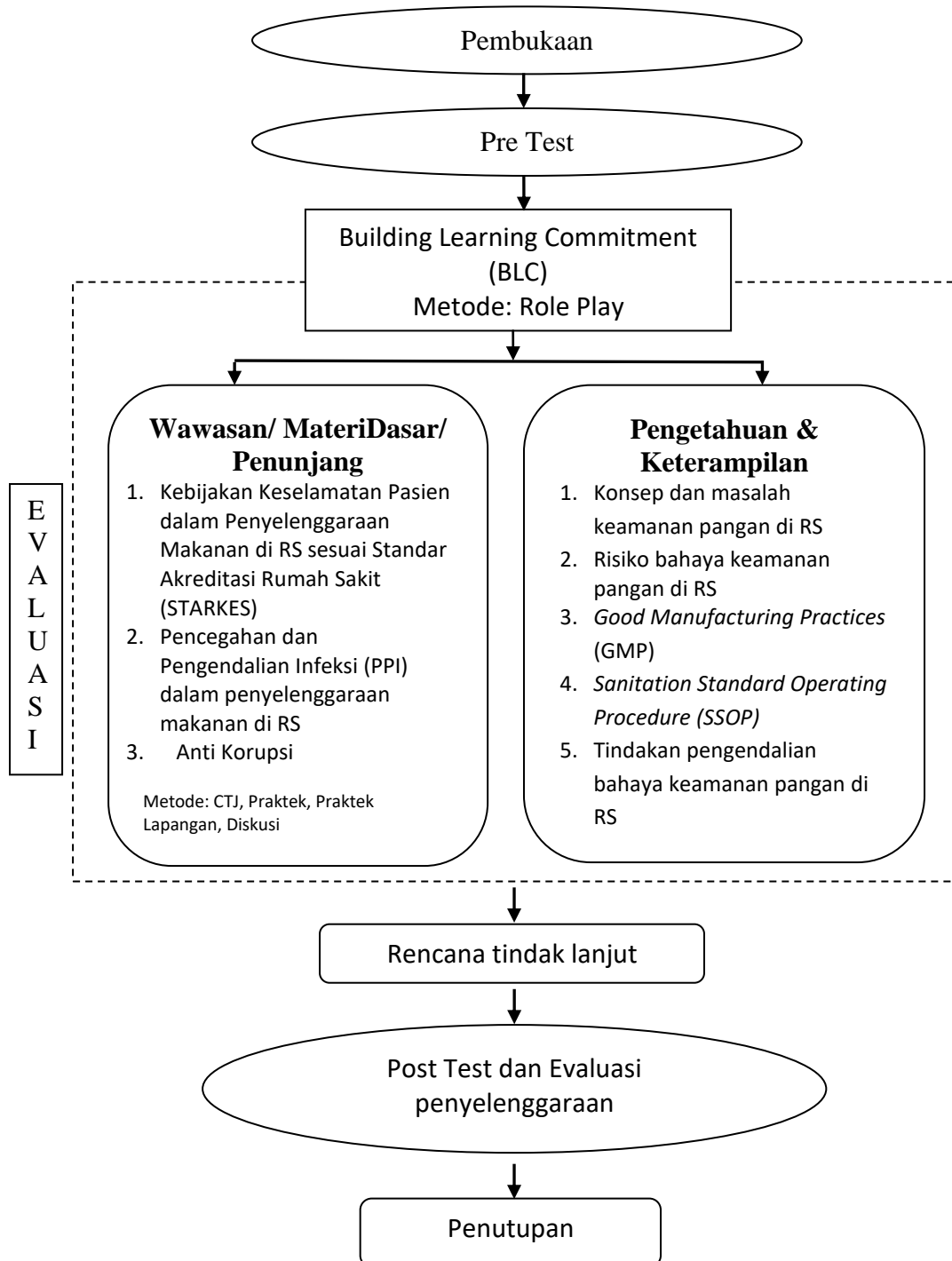
No	Jenis Evaluasi	Pelaksana	Waktu	Cara
1.	<i>Pre/post test</i>	Sie Ilmiah	Awal dan akhir pelatihan	Mengisi <i>google form</i>
2.	Tugas mata pelatihan	Fasilitator	Setelah menyelesaikan mata pelatihan	Mengecek kelengkapan tugas

## 4. Ketentuan penilaian peserta

Peserta akan mendapatkan sertifikat apabila memenuhi penilaian akhir minimal 85, dengan perhitungan sebagai berikut :

No	Indikator Penilaian	Nilai minimal	Bobot
1.	Kehadiran	100	40 %
2.	Penyelesaian Tugas Mata Pelatihan	75	30 %
3.	Penyelesaian Tugas Akhir Pelatihan	75	30 %
	Jumlah Akhir	85	100 %

**BAB III**  
**DIAGRAM ALUR PROSES PELATIHAN**





Berdasarkan diagram diatas, proses pembelajaran dalam pelatihan dapat dijelaskan sebagai berikut :

#### 1. Pembukaan

Proses pembukaan pelatihan meliputi beberapa kegiatan, yaitu :

- a. Laporan ketua panitia penyelenggara pelatihan.
- b. Pembukaan
- c. Pembacaan doa

#### 2. *Pre Test*

Sebelum acara pembukaan, dilakukan *pre test* terhadap peserta untuk mengukur kemampuan awal peserta terkait mata pelatihan yang akan didapat dalam pelatihan yang akan diikuti sebelum peserta mengikuti pelatihan.

#### 3. *Building Learning Commitment (BLC)* atau Membangun Komitmen Belajar.

Kegiatan ini ditujukan untuk menyiapkan peserta dalam mengikuti proses pelatihan, antara lain :

- a. Penjelasan oleh fasilitator tentang tujuan pembelajaran dan kegiatan yang akan dilakukan dalam materi membangun komitmen belajar.
- b. Perkenalan antara peserta, fasilitator dan panitia penyelenggara pelatihan, serta perkenalan antar sesama peserta. Kegiatan perkenalan dilakukan dengan permainan, dimana seluruh peserta terlibat secara aktif.
- c. Mengemukakan kebutuhan/harapan, kekhawatiran dan komitmen masing-masing peserta selama pelatihan.
- d. Kesepakatan antara fasilitator, penyelenggara pelatihan dan peserta dalam berinteraksi selama pelatihan berlangsung, yaitu meliputi pengorganisasian kelas, kenyamanan kelas, keamanan kelas, dan lain-lain.
- e. Perkenalan peserta secara singkat

#### 4. Pemberian Wawasan

Setelah materi membangun komitmen belajar, kegiatan dilanjutkan dengan penyampaian mata pelatihan dasar, sebagai dasar pengetahuan/wawasan yang sebaiknya diketahui peserta dalam pelatihan, antara lain :

- a. Kebijakan Keselamatan Pasien dalam Penyelenggaraan Makanan di RS sesuai Standar Akreditasi Rumah Sakit (STARKES)
- b. Pencegahan dan Pengendalian Infeksi (PPI) dalam penyelenggaraan makanan di RS

## 5. Pemberian Pengetahuan dan Keterampilan

Pemberian materi ketrampilan dari proses pelatihan mengarah pada kompetensi keterampilan yang akan dicapai oleh peserta. Penyampaian materi dilakukan dengan menggunakan berbagai metode yang melibatkan semua peserta untuk berperan serta aktif dalam mencapai kompetensi tersebut, yaitu metode curah pendapat, tanya jawab, latihan, *role play* dan kunjungan lapangan.

Pengetahuan dan keterampilan meliputi mata pelatihan sebagai berikut :

- a. Konsep dan masalah keamanan pangan di RS
- b. *Good Manufacturing Practices* (GMP)
- c. *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP)
- d. Risiko bahaya keamanan pangan di RS
- e. Tindakan pengendalian bahaya keamanan pangan di RS
- f. Dokumen rancangan HACCP di RS

Peserta melakukan evaluasi terhadap fasilitator yang dilakukan tiap hari dengan cara *me-review* kegiatan proses pembelajaran yang sudah berlangsung, ini sebagai umpan balik untuk menyempurnakan proses pembelajaran selanjutnya. Di samping itu juga dilakukan proses umpan balik dari pelatih ke peserta berdasarkan penilaian penampilan peserta.

## 6. Rencana Tindak Lanjut

Masing-masing peserta menyusun rencana tindak lanjut berupa rencana kerja yang dapat dilaksanakan setelah mengikuti pelatihan. Rencana tindak lanjut berupa rencana penyusunan dokumen rancangan HACCP di instansi masing-masing sesuai dengan mata pelatihan yang telah diberikan.

## 7. Evaluasi Hasil Belajar

Pada pelatihan ini dilakukan evaluasi hasil belajar dengan ketentuan sebagai berikut :

- a. Indikator proses pembelajaran :

Kehadiran : 100 %

Penyelesaian tugas mata pelatihan : 100 %

Penyelesaian tugas akhir pelatihan : 100 %

- b. Indikator hasil pembelajaran :

Peserta telah menyelesaikan semua tugas mata pelatihan dengan lengkap dan tepat waktu dan adanya peningkatan nilai *post-test* dibandingkan dengan nilai *pre-test*. *Pre-test* dan *post-test* dilakukan menggunakan *Google Form*.

c. Mekanisme evaluasi

Evaluasi dilakukan pada akhir pelatihan untuk melihat efektifitas belajar atau perolehan belajar peserta yang terlihat dari selisih nilai *post-test* dengan *pre-test*.

8. Evaluasi Penyelenggaraan

Evaluasi penyelenggaraan dilakukan untuk mendapatkan masukan dari peserta tentang penyelenggaraan pelatihan dan akan digunakan untuk perbaikan penyelenggaraan pelatihan berikutnya, yang terdiri dari :

- a. Evaluasi peserta, dilakukan pada akhir pelatihan untuk melihat efektifitas belajar atau perolehan belajar peserta yang terlihat dari selisih nilai *post-test* dengan *pre-test*.
- b. Evaluasi fasilitator dilakukan setelah fasilitator selesai menyampaikan pembelajaran untuk mengukur kualitas performa fasilitator.
- c. Evaluasi penyelenggara dilakukan pada akhir pelatihan untuk mengukur kualitas penyelenggaraan dalam aspek teknis dan substantif.

9. Penutupan

Acara penutupan adalah sesi terakhir dari semua rangkaian kegiatan.

## **LAMPIRAN**

**Lampiran 1. Rancang Bangun Pembelajaran Mata Pelatihan (RBPMP)**

**Lampiran 2. Master Jadwal**

**Lampiran 3. Panduan Penugasan**

**Lampiran 4. Instrumen Evaluasi Hasil Belajar**

**Lampiran 5. Ketentuan Penyelenggaraan Pelatihan**

**Lampiran 6. Soal Pre-Test**

**Lampiran 1.Rancang Bangun Pembelajaran Mata Pelatihan (RBPMP)**

**RANCANG BANGUN PEMBELAJARAN MATA PELATIHAN**

**A. MATA PELATIHAN DASAR**

Nomor	MPD.01
Mata Pelatihan Dasar	Kebijakan Keselamatan Pasien dalam Penyelenggaraan Makanan di RS sesuai Standar Akreditasi Rumah Sakit (STARKES)
Deskripsi Mata Pelatihan	Mata pelatihan ini membahas tentang kebijakan standar penyelenggaraan makanan yang aman dan bermutu, standar dan pedoman pelayanan gizi Rumah Sakit
Hasil Belajar	Setelah mengikuti mata pelatihan ini peserta mampu menjelaskan kebijakan keselamatan Pasien dalam Penyelenggaraan Makanan di RS sesuai Standar Akreditasi Rumah Sakit (STARKES)
Waktu	1 JPL (T=1, P=0, PL=0)

Indikator Hasil Belajar (IHB)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Alat Bantu / Media	Referensi
Setelah mengikuti materi ini, peserta dapat : 1. Menjelaskan kebijakan yang berlaku terkait penyelenggaraan makanan yang aman dan bermutu  2. Menjelaskan standar-standar dan pedoman penyelenggaraan makanan di RS	1. Kebijakan standar penyelenggaraan makanan yang aman dan bermutu.  2. Standar dan Pedoman penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit	Ceramah & Tanya Jawab	1. Bahan tayang 2. LCD proyektor 3. Laptop 4. Sound system	1. UU No 44 Tahun 2009; pasal 4 2. STARKES tahun 2022 3. Permenkes RI No 78 tahun 2013 4. Permenkes RI no 1096/MENKES/PER/VI/2011

Nomor	MPD.02
Mata Pelatihan Dasar	Pencegahan dan Pengendalian Infeksi (PPI) dalam penyelenggaraan makanan di RS
Deskripsi Mata Pelatihan	Mata pelatihan ini membahas tentang konsep Pencegahan dan Pengendalian Infeksi (PPI) dalam penyelenggaraan makanan, serta PPI dalam lingkup penyelenggaraan makanan di RS
HasilBelajar	Setelah mengikuti materi ini, peserta mampu menjelaskan Pencegahan dan Pengendalian Infeksi (PPI) dalam lingkup penyelenggaraan makanan di RS
Waktu	1 JPL (T=1, P=0, PL=0)

Indikator Hasil Belajar (IHB)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Alat Bantu / Media	Referensi
Setelah mengikuti materi ini, peserta dapat : 1. Menjelaskan Konsep PPI dalam penyelenggaraan Makanan  2. Menjelaskan Pencegahan dan Pengendalian Infeksi dalam penyelenggaraan makanan	1. Konsep PPI dalam penyelenggaraan makanan a. Pengertian dan definisi b. Tujuan dan manfaat c. Mekanisme  2. PPI dalam penyelenggaraan makanan a. Dekontaminasi b. Sterilisasi peralatan penyelenggaraan makanan	Ceramah & Tanya Jawab	1. Bahan tayang 2. LCD proyektor 3. Laptop 4. Sound system	1. Pedoman PPI RSUP dr Kariadi tahun 2016 / BAB VII tentang Pengelolaan Alat Medis Habis Pakai <i>single use</i> yang di <i>reuse</i> , kadaluarsa dan linen 2. <i>Student Workbook : Food Safety Handler</i> . Institute of Training + Further Education

## B. MATA PELATIHAN INTI

Nomor	MPI.01
Mata Pelatihan Inti	Keamanan Pangan ( <i>Food Safety</i> ) & <i>Food Borne Disease</i> di RS
Deskripsi Mata Pelatihan	Mata pelatihan ini membahas tentang keamanan pangan dan masalah keamanan pangan ( <i>Food Safety</i> ) & <i>Food Borne Disease</i> di RS
Hasil Belajar	Setelah mengikuti materi ini, peserta mampu menjelaskan konsep dan masalah keamanan pangan di RS
Waktu	2 JPL (T=2, P=0, PL=0)

Indikator Hasil Belajar (IHB)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Alat Bantu/ Media	Referensi
Setelah mengikuti materi ini, peserta dapat : 1. Menjelaskan masalah keamanan pangan ( <i>Food Borne Disease</i> ) di RS 2. Menjelaskan keamanan pangan ( <i>Food Safety</i> ) di RS	1. Masalah keamanan pangan ( <i>Food Borne Disease</i> ) a. Pengertian <i>Food Borne Disease</i> b. Bentuk bahaya dari makanan c. Dampak yang ditimbulkan dari keracunan makanan 2. Keamanan pangan ( <i>Food Safety</i> ) di RS a. Pengertian, regulasi dan bahaya keamanan Pangan ( <i>Food Safety</i> ) b. Pengawasan Pangan	Ceramah & Tanya Jawab	1. Bahan tayang 2. LCD proyektor 3. Laptop 4. Sound system	1. ISO 22000:2005, Food Safety Management System 2. Undang Undang No 18 Tahun 2012 Tentang Pangan

Nomor	MPI.02
Mata Pelatihan Inti	<i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>
Deskripsi Mata Pelatihan	Mata pelatihan ini membahas tentang <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i> , penyusunan dan penerapan GMP
Hasil Belajar	Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu menerapkan GMP ( <i>Good Manufacturing Practices</i> ) dalam pelayanan gizi
Waktu	JPL 4 (T=2, P=1, PL=1)

Indikator Hasil Belajar (IHB)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Alat Bantu/ Media	Referensi
<p>Setelah mengikuti materi ini, peserta dapat :</p> <p>1. Menjelaskan GMP (<i>Good Manufacturing Practices</i>)</p> <p>2. Menerapkan GMP (<i>Good Manufacturing Practices</i>)</p>	<p>1. <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i></p> <p>a. Pengertian <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i></p> <p>b. Unsur – Unsur <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i></p> <p>2. Penerapan GMP</p> <p>a. Penyusunan GMP</p> <p>b. Tatacara penerapan GMP</p>	<p>1. Ceramah &amp; Tanya Jawab</p> <p>2. Latihan</p> <p>3. Praktek lapangan</p>	<p>1. Bahan tayang</p> <p>2. LCD proyektor</p> <p>3. Laptop</p> <p>4. Sound sytem</p> <p>5. From aplikasi GMP</p> <p>6. Alat Tulis</p> <p>7. Panduan Latihan</p> <p>8. Panduan praktek lapangan</p>	<p>1. SK Menkes No. 715 Tahun 2003 tentang persyaratan higiene dan sanitasi</p> <p>2. Permenkes RI No : 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga.</p>



Nomor	MPI.03
Mata Pelatihan Inti	<i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i>
Deskripsi Mata Pelatihan	Mata pelatihan ini membahas tentang <i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i> dan tata cara penyusunan SSOP
Hasil Belajar	Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu menyusun SSOP
Waktu	JPL 3 (T=2, P=1, PL=0)

Indikator Hasil Belajar (IHB)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Alat Bantu/ Media	Referensi
Setelah mengikuti materi ini, peserta dapat : 1. Menjelaskan SSOP  2. Menyusun SSOP	1. SSOP ( <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> ) : a. Pengertian SSOP ( <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> ) b. Persyaratan SSOP  2. Tata cara penyusunan SSOP	1. Ceramah & Tanya Jawab 2. Latihan	1. Bahan tayang 2. LCD proyektor 3. Laptop 4. Sound sytem 5. Alat tulis 6. Form SSOP 7. Panduan Latihan	1. Keener K, <i>SSOP and GMP Practices and Programs</i> , Purdue University 2015 2. Mekonen, YM, Melaku SM. <i>Significance of HACCP and SSOP in Food Processing Establishment</i> 2011

Nomor	MPI.04
Mata Pelatihan Inti	Risiko bahaya keamanan pangan di RS
Deskripsi Mata Pelatihan	Mata pelatihan ini membahas tentang analisis risiko bahaya kewanamanan pangan dan tindakan pengendalian serta penetapan signifikansi bahaya.
Hasil Belajar	Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu mengkaji risiko bahaya kewanamanan pangan di RS
Waktu	JPL 3 (T=2, P=1, PL=0)

Indikator Hasil Belajar (IHB)	Pokok Bahasan dan sub pokok bahasan	Metode	Alat Bantu/ Media	Referensi
Setelah mengikuti materi ini, peserta dapat : 1. Menganalisis risiko bahaya keamanan pangan di RS  2. Menetapkan signifikansi bahaya	1. Analisis risiko bahaya keamanan pangan dan tindakan pengendalian a. Macam risiko bahaya keamanan pangan b. Identifikasi bahaya pangan c. Analisis risiko (peluang dan tingkat keparahan) bahaya keamanan pangan  2. Penetapan signifikansi bahaya	1. Ceramah & Tanya Jawab 2. Latihan	1. Bahan tayang 2. LCD proyektor 3. Laptop 4. Sound sytem 5. Alat tulis 6. Form identifikasi bahaya pangan dan analisis risiko bahaya pangan 7. Panduan Latihan	1. Arisman. Keracunan Pangan. EGC. 2008 2. <i>Food Safety Programme Template formRetail &amp; Food Service Bussines</i> . Tasmania.2013 3. Rubby P,Puckett. <i>Food ServiceManual for Helath Care Institute : 4<sup>th</sup> edition</i> . 2012. 4. ISO 22000 tahun 2018

Nomor	MPI.05
Mata Pelatihan Inti	Tindakan pengendalian bahaya keamanan pangan di RS
Deskripsi Mata Pelatihan	Mata pelatihan ini membahas tentang tindakan pengendalian bahaya keamanan pangan di RS
Hasil Belajar	Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu melakukan tindakan pengendalian bahaya keamanan pangan di RS
Waktu	JPL 6 (T=2, P=2, PL=2 )

Indikator Hasil Belajar (IHB)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Alat Bantu/ Media	Referensi
Setelah mengikuti materi ini, peserta dapat : 1. Melakukan tindakan pengendalian bahaya keamanan pangan di RS	1. Tindakan pengendalian bahaya keamanan pangan di RS a. Penentuan CCP b. Penetapan batas kritis c. Penetapan prosedur monitoring d. Penetapan tindakan koreksi e. Penetapan prosedur validasi dan verifikasi f. Penetapan sistem pencatatan	1. Ceramah & Tanya Jawab 2. Latihan 3. Praktek lapangan	1. Bahan tayang 2. LCD proyektor 3. Laptop 4. Sound sytem 5. Alat tulis 6. Form rancangan HACCP 7. Panduan Latihan 8. Panduan praktik lapangan	1. <i>Food Safety Programme Template formRetail &amp; Food Service Bussines</i> .Tasmania.2013 2. Rubby P,Puckett. <i>Food ServiceManual for Helath Care Institute : 4<sup>th</sup> edition</i> . 2012. 3. ISO 22000 tahun 2018 Arisman. Keracunan Pangan. EGC. 2008

Nomor	MPI.06
Mata Pelatihan Inti	Dokumen rancangan HACCP di RS
Deskripsi Mata Pelatihan	Mata pelatihan ini membahas tentang langkah penyusunan dokumen rancangan HACCP di RS
Hasil Belajar	Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu menyusun dokumen rancangan HACCP di RS
Waktu	JPL 9 (T=2, P=2, PL=5)

Indikator Hasil Belajar (IHB)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Alat Bantu / Media	Referensi
<p>Setelah mengikuti materi ini, peserta dapat :</p> <p>1. Menjelaskan Konsep HACCP dalam pengolahan makanan di rumah sakit</p> <p>2. Menyusun dokumen rancangan HACCP</p>	<p>1. Konsep HACCP</p> <p>2. Langkah penyusunan dokumen rancangan HACCP di RS</p> <p>a. Menyusun tim HACCP</p> <p>b. Deskripsi produk atau proses</p> <p>c. Identifikasi Pengguna produk</p> <p>d. Penyusunan diagram alir</p> <p>e. Verifikasi diagram alir di tempat</p> <p>f. Analisa bahaya (hazard)</p> <p>g. Penentuan CCP</p> <p>h. Penetapan batas kritis</p> <p>i. Penetapan prosedur monitoring</p> <p>j. Penetapan tindakan koreksi</p> <p>k. Penetapan prosedur validasi dan verifikasi</p> <p>l. Penetapan sistem pencatatan</p>	<p>1. Ceramah &amp; Tanya Jawab</p> <p>2. Latihan</p> <p>3. Praktek lapangan</p>	<p>1. Bahan tayang</p> <p>2. LCD proyektor</p> <p>3. Laptop</p> <p>4. Sound sytem</p> <p>5. Alat tulis</p> <p>6. Form rancangan HACCP</p> <p>7. Panduan Latihan</p> <p>8. Panduan praktek lapangan</p>	<p>1. SNI No. 01-4852-1998 tentang Sistem Bahaya dan Titik Kritis (HACCP) Pedoman Penerapannya</p> <p>2. <i>Food Safety Programme Template formRetail &amp; Food Service Bussines</i>.Tasmania.2013</p> <p>3. Rubby P,Puckett. <i>Food ServiceManual for Helath Care Institute : 4<sup>th</sup> edition</i>. 2012.</p> <p>4. ISO 22000 tahun 2018 Arisman. Keracunan Pangan. EGC. 2008</p>

### C. MATA PELATIHAN PENUNJANG

Nomor	MPP.01
Mata Pelatihan Penunjang	<i>Building Learning Commitment</i> ( BLC )
Deskripsi Mata Pelatihan	Mata pelatihan ini membahas tentang pencairan suasana kelas dan komitmen kelas
HasilBelajar	Setelah mengikuti materi ini peserta saling mengenal serta mampu membentuk organisasi dan norma kelas yang disepakati bersama
Waktu	2 JPL (T=0, P=2, PL=0)

Indikator Hasil Belajar (IHB)	Pokok dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Alat Bantu / Media	Referensi
Setelah mengikuti materi ini, peserta dapat : 1. Melaksanakan perkenalan antara peserta, fasilitator dan panitia 2. Saling mengenal serta mampu membentuk organisasi dan norma kelas yang disepakati bersama	1. Perkenalan 2. Pencairan ( <i>ice breaking</i> ) 3. Teknik Saling mengenal 4. Teknik membentuk organisasi dan norma kelas yang disepakati bersama	Role Play	1. Alat peraga 2. Sound sistem	1. Pusat Pelatihan SDM Kesehatan. Badan PPSDM Kesehatan. Modul Pelatihan Bagi Pelatih Kader Kesehatan.2018 2. Pusat Pelatihan SDM Badan PPSDM Kesehatan. Modul TOT Promkes Bagi Kader.2016 3. Pusdiklat aparatur BPPSDM Kesehatan, Modul Pelatihan Tenaga Pelatih Program Kesehatan, Jakarta.2011

Nomor	MPP.02
Mata Pelatihan Penunjang	Anti Korupsi
Deskripsi Mata Pelatihan	Mata pelatihan ini membahas tentang dampak korupsi, semangat perlawanan terhadap korupsi, cara berpikir kritis terhadap masalah dan sikap anti korupsi.
Hasil Belajar	Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta pelatihan mampu membangun Sikap Anti Korupsi di instansinya.
Waktu	2 JPL (T=2, P=0, PL=0)

Indikator Hasil Belajar (IHB)	Pokok dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Alat Bantu / Media	Referensi
<p>Setelah mengikuti materi ini, peserta dapat :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan konsep anti korupsi &amp; gratifikasi</li> <li>2. Menjelaskan upaya pemberantasan korupsi</li> <li>3. Menjelaskan tata cara pelaporan dugaan pelanggaran tindakan pidana korupsi (TPK)</li> <li>4. Menjelaskan tindakan anti korupsi dalam kegiatan di instansinya</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian korupsi dan gratifikasi</li> <li>2. Upaya pemberantasan korupsi</li> <li>3. Tata cara pelaporan dugaan pelanggaran tindakan pidana korupsi</li> <li>4. Tindakan anti korupsi dalam kegiatan di instansinya</li> </ol>	Ceramah & Tanya Jawab	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bahan tayang</li> <li>2. Laptop</li> <li>3. LCD</li> <li>4. Modul Film tayang</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gie. 2002. Pemberantasan Korupsi Untuk Meraih Kemandirian, Kemakmuran, Kesejahteraan dan Keadilan.</li> <li>2. Mochtar. 2009. "Efek Treadmill" Pemberantasan Korupsi : Kompas</li> <li>3. UU No. 20 Tahun 2001 Tentang Pemberantasan Tindak Pidana Korupsi.</li> </ol>

Nomor	MPP.03
Mata Pelatihan Penunjang	Rencana Tindak Lanjut
Deskripsi Mata Pelatihan	Mata pelatihan ini membahas tentang rencana tindak lanjut dan penyusunan rencana tindak lanjut
Hasil Belajar	Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu menyusun rencana tindak lanjut
Waktu	2 JPL (T=1, P=1, PL=0)

Indikator Hasil Belajar (IHB)	Pokok dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Alat Bantu / Media	Referensi
Setelah mengikuti materi ini, peserta dapat : 1. Menjelaskan Rencana Tindak Lanjut (RTL)  2. Menyusun Rencana Tindak Lanjut (RTL)	1. Rencana Tindak Lanjut (RTL) a. Pengertian dan Ruang Lingkup RTL b. Langkah-langkah penyusunan RTL  2. Penyusunan Rencana Tindak Lanjut (RTL)	1. Ceramah & Tanya Jawab  2. Latihan	1. LCD 2. Laptop 3. Formulir RTL	1. Pusdiklat Aparatur, Standar Penyelenggaraan Pelatihan, 2012, Jakarta

## Lampiran 2. Master Jadwal

### MASTER JADWAL PELATIHAN IMPLEMENTASI HACCP SESUAI STARKES

Waktu	Kegiatan	Metode	JPL
<i>Hari ke 1</i>			
07.30-08.00	Registrasi	-	-
08.00-08.15	Sambutan Ketua Panitia Pelatihan	-	-
08.15-08.30	Sambutan Direktur RSUP Dr.Kariadi	-	-
MD 08.30-09.15	Keynote Speaker : Kebijakan Keselamatan Pasien dalam Penyelenggaraan Makanan di RS sesuai Standar Akreditasi Rumah Sakit (STARKES)	Teori (Ceramah & Tanya Jawab)	1
09.15-09.30	Rehat Kopi	-	
09.30-09.45	<i>Pre Test</i>	-	
MP 09.45-11.15	BLC	Praktek (Role Play)	2
MD 11.15-12.00	Pencegahan dan Pengendalian Infeksi (PPI) dalam penyelenggaraan makanan di RS	Teori (Ceramah & Tanya Jawab)	1
12.00-13.00	ISHOMA	-	-
MI 13.00-14.30	Konsep dan masalah keamanan pangan di RS	Teori (Ceramah & Tanya Jawab)	2
MI 14.30-16.00	<i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	Teori (Ceramah & Tanya Jawab)	2
16.00-16.15	Rehat Kopi	-	
MI 16.15-17.00	Praktik Penyusunan GMP	Latihan	1
<i>Hari ke 2</i>			
07.30-08.00	Refleksi	-	-
MI 08.00-09.30	<i>Sanitation Standard Operating Procedure</i>	Teori (Ceramah & Tanya Jawab)	2
MI 09.30-10.15	Praktik Penyusunan SSOP	Latihan	1
10.15-10.30	Rehat kopi	-	-
MI 10.30-12.00	Risiko bahaya	Teori (Ceramah & Tanya Jawab)	2
12.00-13.00	ISHOMA	-	-
MI 13.00-13.45	Praktik analisis risiko bahaya	Latihan	1
MI 13.45-15.15	Tindakan pengendalian bahaya keamanan pangan di RS	Teori (Ceramah & Tanya Jawab)	2
MI 15.15-16.00	Praktik penyusunan tindakan pengendalian bahaya keamanan pangan di RS	Latihan	1
16.00-16.15	Rehat kopi	-	-
MI	Praktik penyusunan tindakan pengendalian bahaya keamanan	Latihan	1



16.15-17.00	pangan di RS		
<b><i>Hari ke 3</i></b>			
07.30-08.00	Refleksi	-	-
MI 08.00-09.30	Dokumen rancangan HACCP di RS	Teori (Ceramah & Tanya Jawab)	2
MI 09.30-10.15	Praktik penyusunan dokumen rancangan HACCP	Latihan	1
10.15-10.30	Rehat kopi	-	-
MI 10.30-12.00	Praktik penyusunan dokumen rancangan HACCP	Latihan	2
12.00-13.00	ISHOMA	-	
MI 13.00-15.15	Praktik lapangan/observasi dalam rangka penyusunan HACCP di Instalasi Gizi (observasi GMP, identifikasi risiko bahaya, tindakan pengendalian, rancangan HACCP)	Praktek Lapangan	3
15.15-15.30	Rehat kopi	-	-
MI 15.30-16.15	Praktik lapangan/observasi dalam rangka penyusunan HACCP di Instalasi Gizi (observasi GMP, identifikasi risiko bahaya, tindakan pengendalian, rancangan HACCP)	Praktek Lapangan	1
<b><i>Hari ke 4</i></b>			
07.30-08.00	Refleksi	-	-
MI 08.00-10.15	Praktik lapangan/observasi dalam rangka penyusunan HACCP di Instalasi Gizi (observasi GMP, identifikasi risiko bahaya, tindakan pengendalian, rancangan HACCP)	Praktek Lapangan	3
10.15-10.30	Rehat kopi	-	-
MP 10.30-12.00	Anti Korupsi	Teori (Ceramah & Tanya Jawab)	2
12.00-13.00	ISHOMA	-	
MP 13.00-13.45	RTL	Teori (Ceramah & Tanya Jawab)	1
MP 13.45-14.30	Praktik RTL	Latihan	1
14.30-14.45	<i>Post Test</i>	-	-
14.45-15.00	Rehat kopi	-	-
15.00-15.30	Penutupan	-	-

Keterangan :

MD = Mata pelatihan Dasar

MI = Mata pelatihan Inti

MP = Mata pelatihan Penunjang

## Lampiran 3. Panduan Penugasan

### PANDUAN PENUGASAN DAN BAHAN PENUGASAN

#### Panduan Latihan Mata Pelatihan Inti 2 :

#### Menyusun Dokumen *Good Manufacturing Practices (GMP)*

Waktu 1 x 45 menit

#### Pokok Materi Penugasan :

Menyusun dokumen GMP menurut masing-masing komponen yaitu :

1. Pekerja
2. Bangunan dan fasilitas
3. Peralatan
4. Produksi dan pengendalian infeksi

#### A. Tujuan

Pada pelatihan ini diharapkan tenaga ahli gizi dan kesehatan mampu menyusun pedoman *Good Manufacturing Practices (GMP)* sebagai salah satu prasyarat penerapan HACCP dalam penyelenggaraan makanan di RS.

#### B. Pelaksanaan

1. Penugasan dilakukan secara berkelompok, masing-masing kelompok terdiri dari 3-4 orang.
2. Masing-masing kelompok ditugaskan menyusun salah satu dokumen GMP yang sudah ditentukan oleh panitia (**dibagi menurut komponen GMP : pekerja, bangunan dan fasilitas, peralatan, produksi dan pengendalian proses**) selama **25 menit**.

Peserta mengerjakan sesuai dengan format yang sudah disediakan panitia. Susunan dokumen GMP berupa tabel yang terdiri dari :

- a. Judul, nomor, halaman
- b. Komponen
- c. Acuan
- d. Tujuan
- e. Prosedur
- f. Monitoring
- g. Tindakan koreksi
- h. Pencatatan

**Rincian :**

- a. Judul : nama dokumen GMP sesuai unsur-unsur (pekerja, bangunan & fasilitas, peralatan, produksi dan pengendalian infeksi).
  - b. Tahapan : berisi fokus utama dari masing-masing unsur GMP contoh dalam unsur bangunan dan fasilitas berisi persyaratan lokasi, tata letak atau desain, sanitasi, dan lain-lain.
  - c. Acuan : berisi pedoman atau standar terkait yang mendukung pelaksanaan unsur terkait (SPO, instruksi kerja, dan lain-lain).
  - d. Tujuan : tujuan penyusunan masing-masing unsur GMP yang dikaitkan dengan pengendalian keamanan pangan dalam penyelenggaraan makanan di RS.
  - e. Prosedur : tahap kerja yang perlu dilakukan, termasuk frekuensi dan waktunya
  - f. Monitoring : kegiatan pemantauan masing-masing prosedur.
  - g. Tindakan koreksi : rencana tindakan/kegiatan yang akan dilakukan bila terjadi penyimpangan prosedur.
  - h. Pencatatan : rekaman, dokumen, atau lembar kerja yang dibutuhkan dalam pemantauan dan catatan masing-masing prosedur.
3. Kelompok dari perwakilan kasus mempresentasikan dokumen yang telah disusun untuk dijadikan bahan diskusi (masing-masing 5 menit) x 4 kasus = 20 menit.

### **Panduan Latihan Mata Pelatihan Inti 3 :**

#### **Menyusun Dokumen *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)***

**Waktu 2 x 45 menit.**

#### **Pokok Materi Penugasan :**

Menyusun dokumen SSOP sesuai 8 kunci SSOP yaitu :

1. Keamanan air
2. Kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan makanan
3. Pencegahan kontaminasi silang
4. Fasilitas kebersihan
5. Pencegahan dari bahan-bahan kontaminan/palsu
6. Pelabelan, penyimpanan dan penggunaan senyawa kimia yang benar
7. Kesehatan karyawan
8. Pengendalian hama

#### **A. Tujuan**

Pada pelatihan ini diharapkan tenaga ahli gizi dan kesehatan mampu menyusun pedoman *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)* sebagai salah satu prasyarat penerapan HACCP dalam penyelenggaraan makanan di RS.

#### **B. Pelaksanaan**

1. Penugasan dilakukan secara berkelompok, masing-masing kelompok terdiri dari 3-4 orang.
2. Masing-masing kelompok ditugaskan menyusun salah satu dokumen SSOP yang sudah ditentukan oleh panitia (**1 kelompok menyusun dokumen 1-2 kunci SSOP**) selama 40 menit. Peserta mengerjakan sesuai dengan format yang sudah disediakan panitia. Susunan dokumen SSOP berupa tabel yang terdiri dari :
  - a. Judul, nomor, halaman
  - b. Kunci SSOP
  - c. Acuan
  - d. Tujuan
  - e. Prosedur
  - f. Monitoring
  - g. Tindakan Koreksi
  - h. Pencatatan

**Rincian :**

- a. Judul : nama dokumen SSOP sesuai masing-masing kunci sanitasi (SSOP 1, SSOP 2, dan lain-lain) .
  - b. Kunci SSOP : berisi fokus utama dari masing – masing kunci sanitasi.
  - c. Acuan : berisi pedoman atau standar terkait yang mendukung pelaksanaan komponen terkait (SPO, instruksi kerja, dan lain-lain)
  - d. Tujuan : tujuan penyusunan masing- masing kunci sanitasi yang dikaitkan dengan pengendalian keamanan pangan dalam penyelenggaraan makanan di RS.
  - e. Prosedur : tahap kerja yang perlu dilakukan, termasuk frekuensi dan waktunya
  - f. Monitoring : kegiatan pemantauan masing-masing prosedur
  - g. Tindakan koreksi : rencana tindakan/kegiatan yang akan dilakukan bila terjadi penyimpangan prosedur.
  - h. Pencatatan : rekaman, dokumen, atau lembar kerja yang dibutuhkan dalam pemantauan dan catatan masing-masing prosedur.
3. Kelompok dari perwakilan kasus mempresentasikan dokumen yang telah disusun untuk dijadikan bahan diskusi (masing-masing 5 menit) x 8 kasus = 40 menit.
  4. Pembahasan dan penutupan oleh fasilitator selama 10 menit.

## **Panduan Latihan Mata Pelatihan Inti 4 :**

### **Menganalisis risiko bahaya keamanan pangan di RS**

**Waktu 1 x 45 menit**

#### **Pokok Materi Penugasan :**

Menganalisis resiko bahaya pada bahan dan tahapan proses pada penyediaan makanan, meliputi bahaya:

1. Fisik
2. Kimia
3. Biologi

#### **A. Tujuan**

Pada pelatihan ini diharapkan tenaga ahli gizi dan kesehatan mampu menetapkan resiko bahaya keamanan pangan sebagai salah satu prinsip penerapan HACCP dalam penyelenggaraan makanan di RS.

#### **B. Pelaksanaan**

1. Penugasan dilakukan secara berkelompok, masing-masing kelompok terdiri dari 3-4 orang.
2. Masing-masing kelompok ditugaskan menetapkan resiko bahaya pada bahan dan tahapan proses penyediaan makanan yang sudah ditentukan oleh panitia (**contoh : lauk hewani, lauk nabati, sayur, makanan cair/formula, dan lain-lain**) selama 25 menit. Peserta mengerjakan sesuai dengan form yang sudah disediakan panitia.
  - a. Formulir Penugasan
    - 1) Nama bahan/tahapan proses
    - 2) Identifikasi jenis bahaya
    - 3) Sumber bahaya
    - 4) Peluang (kemungkinan terjadi)
    - 5) K (Keparahan)
    - 6) Resiko (signifikan atau tidak signifikan)
    - 7) Tindakan pengendalian
  - b. Rincian Pengisian Formulir
    - 1) Nama bahan/Tahapan proses : jenis bahan makanan dan tahapan proses yang dilakukan dalam suatu pengolahan makanan (bahan mentah, penerimaan, penyimpanan, penyiapan, pengolahan, distribusi)

- 2) Identifikasi jenis bahaya : menentukan jenis bahaya yang mungkin timbul, meliputi bahaya fisik, bahaya kimia dan bahaya biologi, misal bahaya fisik (kotoran, pasir, rambut), bahaya kimia (antibiotik, hormon), bahaya biologi (*salmonella*).
- 3) Sumber bahaya : mendiskripsikan sumber terjadinya bahaya, missal bahaya fisik terjadi pada saat perlakuan di transportasi, bahaya kimia terjadi pada saat perlakuan di peternak, bahaya biologi terjadi saat proses pemotongan, dan lain-lain.
- 4) Peluang (kemungkinan terjadi) : menganalisa peluang kemungkinan terjadinya bahaya meliputi *Low, Moderate, High* berdasarkan matriks resiko.
- 5) K (keparahan) : menganalisa tingkat keparahan bahaya yang timbul meliputi *Low, Moderate, High* berdasarkan matriks resiko.
- 6) Resiko : menetapkan signifikansi resiko bahaya yang terjadi apakah signifikan atau tidak signifikan berdasarkan data peluang dan keparahan.
- 7) Tindakan pengendalian : menetapkan jenis tindakan untuk menghindari atau mengurangi resiko bahaya, missal : pemilihan layanan transport yang baik, pemilihan pemasok yang baik.
- 8) Kelompok dari perwakilan kasus mempresentasikan dokumen yang telah disusun untuk dijadikan bahan diskusi (masing-masing 5 menit) x 4 kasus = 20 menit.

## **Panduan Latihan Mata Pelatihan Inti 5 :**

**Menyusun dokumen tindakan pengendalian bahaya keamanan pangan di RS (*CCP worksheet*)**

**Waktu 2 x 45 menit**

### **Pokok Materi Penugasan :**

Menyusun dokumen (*CCP worksheet*) sesuai 7 prinsip HACCP yang terdiri dari :

1. Penentuan CCP
2. Penetapan batas kritis
3. Penetapan prosedur monitoring
4. Penetapan tindakan koreksi
5. Penetapan prosedur validasi dan verifikasi
6. Penetapan sistem pencatatan

### **A. Tujuan**

Pada pelatihan ini diharapkan tenaga ahli gizi dan kesehatan mampu menyusun dokumen tahapan pengendalian bahaya keamanan pangan (*CCP worksheet*) penyelenggaraan makanan di RS.

### **B. Pelaksanaan**

1. Penugasan dilakukan secara berkelompok, masing-masing kelompok terdiri dari 3-4 orang.
2. Masing-masing kelompok ditugaskan menyusun dokumen tahapan pengendalian bahaya keamanan pangan (*CCP worksheet*) salah satu menu makanan (**ditentukan oleh panitia, contoh : “Ayam Goreng Gizi”** ). Selama 45 menit
3. Peserta mengerjakan sesuai dengan format yang sudah disediakan panitia. Susunan (*CCP worksheet*) berupa tabel.
  - a. Formulir *CCP Worksheet*
    - 1) Judul, No, Halaman
    - 2) Tahapan proses yang menjadi CCP
    - 3) Jenis bahaya
    - 4) Batas kritis
    - 5) Prosedur monitoring
    - 6) Tindakan koreksi
    - 7) Prosedur validasi/verifikasi
    - 8) Pencatatan/dokumentasi



b. Rincian Pengisian Formulir

- 1) Judul : nama CCP worksheet (menurut nama masakan, kelompok masakan, dan lain-lain).
  - 2) CCP : berisi nama tahapan proses yang menjadi CCP.
  - 3) Jenis bahaya : berisi potensi bahaya yang ada pada proses yang menjadi CCP.
  - 4) Batas kritis : berisi standar/acuan batasan aman yang dapat ditolerir dan dijadikan fokus dalam monitoring.
  - 5) Prosedur monitoring : berisi apa, siapa, bagaimana, dimana, dan kapan tindakan monitoring/pemantauan dilakukan.
  - 6) Tindakan koreksi : rencana tindakan/kegiatan yang akan dilakukan bila terjadi penyimpangan prosedur.
  - 7) Prosedur validasi/verifikasi : rencana tindakan untuk memastikan batas kritis yang ditentukan benar-benar dapat menjamin keamanan makanan.
  - 8) Pencatatan/dokumentasi : jenis dokumen, rekaman yang diperlukan (ceklis, formulir, dan lain-lain).
4. Masing-masing kelompok mempresentasikan dokumen yang telah disusun untuk dijadikan bahan diskusi antar kelompok.

**C. Bahan Latihan**

1. Formulir CCP worksheet
2. Standar resep di Instalasi Gizi
3. Spesifikasi bahan makanan di Instalasi Gizi
4. Alat tulis
5. Panduan latihan
6. Modul
7. Bahan tayang
8. Laptop
9. Pointer

## **PANDUAN PRAKTEK LAPANGAN**

### **A. Tujuan**

Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu menyusun kelengkapan dokumen rancangan HACCP sesuai dengan 12 langkah penerapan HACCP berdasarkan hasil observasi/pengamatan di Instalasi Gizi.

### **B. Petunjuk**

1. Fasilitator membagikan standar resep dan spesifikasi bahan sesuai menu yang diamati serta formulir rancangan HACCP (terdiri dari : checklist GMP, susunan tim HACCP, formulir deskripsi produk, formulir identifikasi pengguna produk, dan bagan alir) kepada masing-masing kelompok.
2. Fasilitator menjelaskan pembagian tugas tiap peserta dalam satu kelompok.
  - a. Menilai gambaran pelaksanaan GMP dan SSOP di Instalasi Gizi dengan mengisi checklist GMP sesuai Permenkes RI No : 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga sebagai prasyarat penerapan HACCP.
  - b. Mempelajari standar resep sebagai pembanding saat observasi dan penyusunan deskripsi produk serta diagram alir.
  - c. Melakukan observasi/pengamatan proses pengolahan menu yang ditentukan.
3. Fasilitator menjelaskan rute observasi dan pengamatan kepada masing-masing kelompok selama 10 menit. Rute observasi sebagai berikut :
  - a. Penerimaan bahan makanan (penjelasan 10 menit, pengamatan 20 menit)
  - b. Penyimpanan (penjelasan 5 menit, pengamatan 15 menit)
  - c. Persiapan (penjelasan 10 menit, pengamatan 15 menit)
  - d. Produksi (penjelasan 10 menit, pengamatan 35 menit)
  - e. Distribusi (penjelasan 5 menit, pengamatan 30 menit)
  - f. Penyajian menu yang diamati (penjelasan 5 menit, pengamatan 10 menit)
4. Fasilitator mendampingi setiap kelompok dalam melakukan observasi selama 180 menit. Setiap kelompok didampingi 1 fasilitator.  
Waktu 4 JPL :  $4 \times 45 \text{ menit} = 180 \text{ menit}$ .
5. Menyusun kelengkapan dokumen rancangan HACCP di RS, setelah selesai observasi  
Waktu 3 x 45 menit = 135 menit

### **a. Pokok Materi Penugasan**

Menyusun kelengkapan dokumen rancangan HACCP sesuai 12 langkah penerapan HACCP yaitu :

- 1) Menyusun tim HACCP
- 2) Deskripsi produk atau proses
- 3) Identifikasi Pengguna produk
- 4) Penyusunan diagram alir
- 5) Verifikasi diagram alir di tempat

### **b. Pelaksanaan**

- 1) Penugasan dilakukan secara berkelompok, masing-masing kelompok terdiri dari 3-4 orang.
- 2) Masing-masing kelompok ditugaskan menyusun kelengkapan dokumen HACCP sesuai 12 langkah penerapan HACCP sesuai hasil pengamatan/observasi menu makanan yang diproduksi di Instalasi Gizi RSDK (ditentukan oleh panitia).
- 3) Peserta melakukan pengamatan di ruang produksi Instalasi Gizi
- 4) Peserta mengerjakan sesuai dengan format yang sudah disediakan panitia.
  - a) Kelengkapan dokumen yang dimaksud adalah :
    - (1) Susunan tim HACCP
    - (2) Deskripsi produk atau proses
    - (3) Identifikasi Pengguna produk
    - (4) Penyusunan diagram alir
    - (5) Verifikasi diagram alir di tempat
  - b) Rincian Pengisian
    - (1). Susunan Tim HACCP terdiri dari pihak-pihak yang harus terlibat dalam penerapan HACCP dan mencakup rincian tugas/tanggungjawab masing-masing pihak di dalam tim.
    - (2) Deskripsi produk atau proses : berisi standar resep yang terdiri dari bahan serta proses pembuatan, distribusi, dan cara penyajian.
    - (3) Identifikasi pengguna produk : berisi karakteristik konsumen yang akan mengkonsumsi makanan tersebut (contoh : pasien dewasa dengan diet khusus, pasien anak, pasien di kelas perawatan 1/2/3/VIP, dan lain-lain).

- (4) Diagram alir : rincian alur/proses pengolahan makanan mulai dari penerimaan, persiapan, pengolahan, distribusi, dan penyajian yang dibuat dalam bentuk diagram/skema.
- (5) Verifikasi diagram alir : berisi keterangan terkait kesesuaian tahapan proses pengolahan dibandingkan dengan standar resep. Kemudian tentukan rencana verifikasi bila terdapat tahapan proses yang berbeda/berubah.
- (6) Masing-masing kelompok mempresentasikan dokumen yang telah disusun untuk dijadikan bahan diskusi antar kelompok (total 45 menit).

**c. Bahan Praktik**

- 1) Formulir susunan tim HACCP
- 2) Formulir deskripsi produk
- 3) Spesifikasi bahan makanan di Instalasi Gizi
- 4) Standar resep
- 5) Termometer makanan
- 6) Alat tulis
- 7) Panduan praktik
- 8) Modul
- 9) Bahan tayang
- 10) Laptop
- 11) Pointer

**Panduan Latihan Mata Pelatihan Penunjang :**

**Menyusun Rencana Tindak Lanjut**

**Waktu 1 x 45 menit**

**Pokok Materi Penugasan :**

Menyusun Rencana Tindak Lanjut

**A. Tujuan**

Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu menyusun Rencana Tindak Lanjut (RTL) penerapan HACCP di masing-masing instansi peserta.

**B. Petunjuk**

1. Peserta menyusun rencana tindak lanjut (30 menit), meliputi :
  - a. *Self assessment* penerapan GMP dan SSOP serta kelengkapan komponen dalam langkah- langkah penerapan HACCP di instansi masing-masing peserta.
  - b. Menganalisa masalah yang ditemukan dari hasil *self assessment*.
  - c. Menyusun rencana tindak lanjut yang akan dilakukan di instansi masing-masing.
2. Peserta mempresentasikan hasil rencana tindak lanjut (10 menit).
3. Fasilitator menyimpulkan dan memberi masukan kepada peserta tentang Rencana Tindak Lanjut yang telah dibuat (5 menit).

## LEMBAR BANTU PENUGASAN

### 1. Formulir GMP

Logo	Program Persyaratan Dasar				No :	Logo
	Good Manufacturing Practises (GMP)				Revisi :	
					Halaman :	
	<i>(komponen : bangunan &amp; fasilitas/pekerja/dan lain-lain)</i>					
Tahapan	Acuan	Tujuan	Prosedur	Monitoring	Tindakan Koreksi	Pencatatan

### 2. Formulir SSOP

Logo	<b>PROGRAM PERSYARATAN DASAR</b>					Nomor :
	<b>SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES (SSOP)</b>					Revisi :
						Halaman :
<b>8 Kunci Sanitasi (SSOP)</b>	Acuan	Tujuan	Prosedur	Monitoring	Tindakan perbaikan	Pencatatan/ Rekaman

### 3. Formulir Analisis Risiko Bahaya

<b>Tahapan Proses</b>	<b>Identifikasi Jenis Bahaya (F/K/B)</b>	<b>Sumber Bahaya</b>	<b>Peluang (P) Kemungkinan terjadi</b>	<b>Keparahan (L/M/H)</b>	<b>Risiko (S/TS)</b>	<b>Tindakan pengendalian</b>

Keterangan :

F = Fisik

K = Kimia

B = Biologi

L = Low (rendah)

M = Medium (sedang)

H = High (tinggi)

S = Signifikan

TS = Tidak signifikan

**4. Formulir CCP Worksheet**

Logo	Tindakan Pengendalian Bahaya Keamanan Makanan										No :
	<i>(nama menu/masakan)</i>										Revisi :
											Halaman :
CCP	Jenis Bahaya	Batas Kritis	Prosedur Pemantauan					Tindakan Koreksi	Verifikasi	Pencatatan	
			<b>Apa</b>	<b>Siapa</b>	<b>Bagaimana</b>	<b>Dimana</b>	<b>Kapan</b>				



## 5. Formulir Deskripsi Produk

<b>Nama Produk</b>	
<b>Bahan Baku</b>	
<b>Proses</b>	
<b>Kemasan</b>	
<b>Penyimpanan</b>	
<b>Distribusi</b>	
<b>Penyajian dan penggunaan oleh konsumen</b>	

## 6. Formulir *checklist* penerapan GMP

### UJI KELAIKAN FISIK UNTUK HIGIENE SANITASI MAKANAN JASABOGA

Nama perusahaan : .....

Alamat perusahaan : .....

Nama pengusaha : .....

Tanggal penilaian : .....

Nama Pemeriksa : .....

No.	URAIAN	BOBOT	X
	LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS		
1.	Halaman bersih, rapi, tidak becek, dan berjarak sedikitnya 500 meter dari sarang lalat / tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran .	1	
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa.	1	
3.	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, ter pelihara dan mudah dibersihkan.	1	
4.	Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (sarang laba-laba)	1	
5.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai	1	
6.	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat penahan lalat dan bau. Pintu dapur membuka ke arah luar.	1	

No.	URAIAN	BOBOT	X
	PENCAHAYAAN		
7.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	
	PENGHAWAAN		
8.	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik se hingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1	
	AIR BERSIH		
9.	Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan bertekanan	5	
	AIR KOTOR		
10.	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang .	1	
	FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET		
11	Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	

c.

No.	URAIAN	BOBOT	X
	<b>PEMBUANGAN SAMPAH</b>		
12.	Tersedia tempat sampah yang cukup, tertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang se lalu diangkat setiap kali penuh.	2	
	<b>RUANG PENGOLAHAN MAKANAN</b>		
13.	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan , dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian	1	
14.	Ruangan bersih d ari barang yang tidak berguna. (b arang tersebut disimpan rapi di gudang)	1	
	<b>KARYAWAN</b>		
15.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seprti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA).	5	
16.	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku ya ng higienis.	5	
17.	Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan.	1	
	<b>MAKANAN</b>		
18.	Sumber makanan , keutuhan dan tidak rusak.	5	
19.	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa.	1	

No.	URAIAN	BOBOT	X
	<b>PERLINDUNGAN MAKANAN</b>		
20.	Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan peracikan, persiapan penyajian dan pengangkutan m akanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak ( <i>thawing</i> ).	5	
21.	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4	
	<b>PERALATAN MAKAN DAN MASAK</b>		
22.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaannya.	2	
23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	
24.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pem – bersihan sisa makanan, pe – rendaman, pencucian dan pembilasan.	5	
25.	Bahan racun / pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, mengguna –kan label / tanda yang jelas untuk digunakan.	5	
26.	Perlindungan terhadap se – rangga, tikus, hewan pelihara –an dan hewan pengganggu lainnya.	4	
	<b>JUMLAH</b>	<b>65</b>	

No.	URAIAN	BOBOT	X
	KHUSUS GOLONGAN A.1		
27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	
28.	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas)	4	
	<b>JUMLAH</b>	<b>70</b>	
	KHUSUS GOLONGAN A.2		
29.	Pengeluaran asap dapur di – lengkapi dengan alat pembuangan asap.	1	
30.	Fasilitas pencucian dibuat dengan tiga bak pencuci.	2	
31.	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (loker).	1	
	<b>JUMLAH</b>	<b>74</b>	
	KHUSUS GOLONGAN A.3		
32.	Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan penangkap lemak ( <i>grease trap</i> )	1	
33.	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.	1	
34.	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu –5°C dilengkapi dengan termometer pengontrol.	4	

No.	URAIAN	BOBOT	X
35.	Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan	3	
	<b>JUMLAH</b>	<b>83</b>	
	KHUSUS GOLONGAN B		
36.	Pertemuan sudut lantai dan dinding lengkung (konus).	1	
37.	Tersedia ruang belajar.	1	
38.	Alat pembuangan asap di – lengkapi filter (penyaring)	1	
39.	Dilengkapi dengan saluran air panas untuk pencucian.	2	
40.	Lemari pendingin dapat men–capai suhu – 10 °C.	4	
	<b>JUMLAH</b>	<b>92</b>	
	KHUSUS GOLONGAN C		
41.	Ventilasi dilengkapi dengan alat pengatur suhu.	1	
42.	Air kran bertekanan 15 psi.	2	
43.	Lemari penyimpanan dingin tersedia untuk tiap jenis bahan dengan suhu yang sesuai dengan suhu yang sesuai kebutuhan.	4	
44.	Rak pembawa makanan/alat dilengkapi dengan roda peng–gerak.	1	
	<b>J U M L A H</b>	<b>100</b>	

....., .....

20.....

Pemeriksa

.....

## 7. Formulir Validasi Rancangan HACCP

<b>VALIDASI RANCANGAN HACCP (check list)</b>	<b>Dok. No</b>
--	----------------

<b>Validasi Rancangan HACCP : (nama produk)</b>
---

	Ya	Tidak
Apakah cakupan (scope) sudah mendeskripsikan proses dengan tepat (akurat) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apakah bagan alir sudah mengidentifikasi setiap tahapan proses yang ada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apakah semua bahaya sudah diidentifikasi ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apakah tindakan pencegahan atau pengendalian sudah ada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apakah CCP beralasan (memiliki dasar yang kuat)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apakah batas kritis dapat diterima?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apakah sudah ada prosedur monitoring?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apakah tindakan koreksi sudah ada dan difahami oleh staf yang ada atau ditugasi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sudah adakah rekaman ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>RINGKASAN</b>		
Apakah semua bahaya yang relevan sudah ditangani??	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apakah Rencana HACCP sudah dapat mengontrol semua bahaya bila diikuti dengan benar?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>REKAMAN VALIDASI</b>	
Validasi dilakukan oleh :	
Posisi :	
Tanda tangan:	Tanggal Validasi

## 8. Formulir RTL

### RENCANA TINDAK LANJUT

<b>Permasalahan</b>	<b>Tindak lanjut</b>	<b>Tujuan</b>	<b>Indikator</b>	<b>PIC</b>	<b>Waktu</b>

**Lampiran 4. Instrumen Evaluasi Hasil Belajar (Form nilai, *Pre-test*)**

**DAFTAR NILAI PENERAPAN HACCP**

<b>No</b>	<b>Aspek Penilaian</b>	<b>Nilai Maksimal</b>	<b>Nilai</b>
1	Susunan Tim HACCP	5	
2	Deskripsi Produk	5	
3	Deskripsi Bahan Baku dan Bahan Kemasan	5	
4	Diagram Alir	15	
5	Identifikasi Bahaya, Signifikansi, dan Tindakan Pencegahan	20	
6	Penetapan CCP	25	
7	Penetapan Batas, Monitoring, Koreksi dan Tindakan Koreksi, Verifikasi serta Rekaman	25	
	Nilai yang diperoleh	100	

## Lampiran 5. Ketentuan Penyelenggaraan Pelatihan

### A. Peserta

Kriteria peserta :

1. Ahli Gizi di Rumah Sakit
2. Ahli Gizi di Puskesmas
3. Mampu mengoperasikan computer (*MS Office*)

Jumlah peserta maksimal 30 orang.

#### a. Pelatih/Fasilitator

Kriteria Pelatih/Narasumber/ Fasilitator/Instruktur :

NO	MATERI	Kriteria Pelatih / Fasilitator
<b>A</b>	<b>MATERI DASAR</b>	
1	Kebijakan Keselamatan Pasien dalam Penyelenggaraan Makanan di RS sesuai Standar Akreditasi Rumah Sakit (STARKES)	Pejabat RS / Ka Instalasi Gizi
2	Pencegahan dan Pengendalian Infeksi (PPI) dalam penyelenggaraan makanan di RS	Tim PPI RS / IPC Link
<b>B</b>	<b>MATERI INTI</b>	
1	Konsep dan masalah keamanan pangan di RS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Latar belakang pendidikan minimal D4 Gizi atau S1 Gizi / Kesehatan Masyarakat</li> <li>2. Diutamakan memiliki sertifikat TPPK / TOT Pelatihan terkait keamanan pangan (HACCP) / TOT Pelatihan Implementasi HACCP sesuai STARKES / Widyaiswara</li> <li>3. Menguasai materi yang akan diajarkan atau penyusun kurikulum dan modul</li> <li>4. Berpengalaman di bidang penerapan HACCP minimal 1 tahun</li> </ol>
2	<i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) dalam pelayanan gizi RS	
3	<i>Sanitation Standard operating Procedure</i> (SSOP)	
4	Risiko bahaya keamanan pangan di RS	
5	Tindakan pengendalian bahaya keamanan pangan di RS	
6	Dokumen rancangan HACCP di RS	
<b>C</b>	<b>MATERI PENUNJANG</b>	
1	BLC	Widyaiswara / fasilitator berpengalaman menyampaikan materi BLC / memiliki sertifikat pengendali pelatihan
2	Anti korupsi	Widyaiswara atau Penyuluh Anti Korupsi / Tim SPI (Satuan Pengawas Internal)
3	RTL	Widyaiswara / fasilitator berpengalaman menyampaikan materi RTL



**b. Penyelenggara dan Tempat Penyelenggaraan**

- Penyelenggara pelatihan ini adalah institusi pelatihan kesehatan yang terakreditasi oleh Kementerian Kesehatan.
- 

**c. Sertifikat**

Setiap peserta yang telah menyelesaikan proses pembelajaran dan memenuhi nilai evaluasi belajar minimal 85 akan diberikan sertifikat yang dikeluarkan oleh Direktorat Peningkatan Mutu Tenaga Kesehatan Kementerian Kesehatan RI dengan angka kredit 1 (satu) dan 4 (empat) SKP dari PERSAGI pusat.