|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No.Dokumen** : SOP/FNB/04 | **STANDARD OPERATING PROCEDURE** | **NAMA PERUSAHAAN** |
| **Tgl Berlaku** : 1 Mei 2016 |
| **Status Revisi** : 00 | **PENGELOLAAN SAMPAH MAKANAN** |
| **Halaman** : 1/1 | **Departemen** **: FOOD AND BEVERAGES** |

**1. TUJUAN**

Untuk menjaga kebersihan lingkungan dapur, kantin dari sampah-sampah yang dapat menimbulkan

berkembang biaknya kuman, serangga dan bau tak sedap.

**2. CAKUPAN**

Seluruh dapur dan kantin perusahaan.

**3. DEFINISI**

WA = Waiter

SW = Steward

HK = Housekeeping

PKP = Petugas Kebersihan Pemko

**4. DOKUMEN**

Room Cleaning Check List

**5. RINCIAN PROSEDUR**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No.** | **KEGIATAN** | **TANGGUNG JAWAB** |
| 5.1  5.2  5.3  5.4 | SW mengambil sampah makanan dari dapur dan kantin dan membuangnya ke tempat sampah dapur dan kantin.  Mengambil sampah lalu membuangnya ke gudang sampah.  Mengisi Room Cleaning Check List.  Mengangkut sampah dari gudang sampah setiap hari pada pukul 07.00 dan 15.00. | SW  HK  HK  PKP |