|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No.Dokumen** : SOP/FNB/09 | **STANDARD OPERATING PROCEDURE** | **NAMA PERUSAHAAN** |
| **Tgl Berlaku** : 1 Mei 2016 |
| **Status Revisi** : 00 | **PEMELIHARAAN KEBERSIHAN** |
| **Halaman** : 1/1 | **Departemen** **: FOOD AND BEVERAGES** |

**1. TUJUAN**

Untuk menjamin kebersihan makanan dan minuman.

2**. CAKUPAN**

Semua peralatan masak, makan, makanan dan minuman FNB.

**3. DEFINISI**

CH = Chef

FIFO = First In First Out

FNB = Food and Beverages

MKN = Manager Kantin

SCO = Supervisor Cook

SK = Store Keeper

SW = Steward

**4. DOKUMEN**

**5. RINCIAN PROSEDUR**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No.** | **KEGIATAN** | **TANGGUNG JAWAB** |
| 5.1  5.2  5.3  5.4 | Setiap Chef selalu mencuci tangan dengan sabun disinfectant sebelum memulai pekerjaannya  Mengolah bahan makanan dengan efesien sehingga tidak menimbun bahan makanan dan terjaga bahan makanan agar selalu segar  Pemakaian bahan menggunakan sistem FIFO sehingga tidak ada bahan makanan yang tersisa atau membusuk  Menjaga agar di bagian masing–masing tidak terjadi penumpukan bahan makanan, menutup makanan, membersihkan bagian yang kotor, membuang sisa makanan ke dalam sampah makanan | SCO, CH  SCO, CH  SK  SCO, CH, SW |