**9. PEMELIHARAAN KEBERSIHAN**

**1. Pengertian**

Kegiatan merawat dan menjaga kebersihan semua peralatan masak, makan, makanan dan

minuman di FNB

**2. Subyek**

1. Pembelian

2. Supervisor Cook

3. Supervisor Kantin

4. Manager Kantin

**3. Kebijakan**

1. Semua peralatan masak, makan, makanan dan minuman FNB harus terjamin kebersihan

dan keamanannya.

2. Supervisor Kantin bertanggung jawab atas pemeliharan kebersihan di FNB.

**4. Prosedur Pemeliharaan Kebersihan**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PROSES** | **TANGGUNG JAWAB** | **KETERANGAN** |
| Begin  Mencuci tangan sebelum bekerja  Mengolah bahan makanan  Pemakaian bahan menggunakan sistem FIFO  End  Mencegah penumpukan bahan | Chef, Supervisor Cook | * 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. |
| Store Keeper | * Pemakaian bahan menggunakan sistem FIFO sehingga tidak ada bahan makanan yang tersisa atau membusuk. |
| Chef, Supervisor Cook, Steward | * Menjaga agar di bagian masing–masing tidak terjadi penumpukan bahan makanan, menutup makanan, membersihkan bagian yang kotor, membuang sisa makanan ke dalam sampah makanan. |