|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PROBABILITAS** | | | | | | **RISIKO / IMPAK (kesehatan, financial, legal dan peraturan)** | | | | | **SISTEM YANG ADA** | | | |  |
| Potentials Risk/Problems | Sering | Agak  Sering | Kadang | Jarang | Tidak  Pernah | Kehilangan nyawa/  Ekstremitas/fungsi | Hilangnya  Fungsi | Masa perawatan  MEMANJANG | Klinis dan keuangan  SEDANG | Klinis dan keuangan  MINIMAL | Tidak ada | Jelek | Sedang | Baik | Sangat  Baik | SKOR |
| Instalasi Gizi | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | **5** | **4** | **3** | **2** | **1** | **5** | **4** | **3** | **2** | **1** |  |
| 1. Uji lab usap alat dan makanan | 4 |  |  |  |  |  |  | **3** |  |  | **5** |  |  |  |  | **60** |
| 1. Kepatuhan penggunaan APD sesuai indikasi |  | 3 |  |  |  |  |  | **3** |  |  |  | **4** |  |  |  | **36** |
| 1. Kepatuhan kebersihan tangan | 4 |  |  |  |  | **5** |  |  |  |  |  |  | **3** |  |  | **60** |
| 1. Pembersihan area kerja |  | 3 |  |  |  |  | **4** |  |  |  |  | **4** |  |  |  | **60** |
| 1. Kebersihan lingkungan gizi |  | 3 |  |  |  |  |  | **3** |  |  |  | **4** |  |  |  | **36** |
| 1. Kesehatan penyedia makanan | 4 |  |  |  |  | **5** |  |  |  |  | **5** |  |  |  |  | **100** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **JENIS KELOMPOK RESIKO** | **SKOR** | **PRIORITAS** | **TUJUAN** | **STRATEGI** | **EVALUASI** | **PIC** |
| 1 | Kesehatan penyedia makanan | 100 | 1 | Kesehatan karyawan terjamin | 1. Lakukan uji kesehatan secara berkala. 2. Buat aturan petugas dengan penyakit menular tidak boleh menangani makanan yang dihidangkan ke pasien. 3. Monitoring kesehatan karyawan gizi. | 6 bulan | 1. Komite PPIRS. 2. Ka. Inst Gizi. 3. Penunjang non medic. 4. Kepegawaian. |
| 2 | Uji lab usap alat dan makanan | 60 | 2 | Alat dan makan bersih bebas kuman | 1. Uji lab alat dan makanan secara berkala. 2. Lakukan pembersihan alat makanan sesuai standart. 3. Monitoring alat dan makanan. | 6 bulan | 1. Komite PPIRS. 2. Ka. Inst Gizi. 3. Laboratorium. |
| 3 | Pembersihan area kerja | 60 | 3 | Area kerja bersih | 1. Bersihkan ruangan segera setelah digunakan. 2. Bersihkan area kerja sesuai dengan standar yang berlaku. 3. Monitoring kebersihan area kerja. | Setiap hari. | 1. Komite PPIRS. 2. Ka. Inst Gizi. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **JENIS KELOMPOK RESIKO** | **SKOR** | **PRIORITAS** | **TUJUAN** | **STRATEGI** | **EVALUASI** | **PIC** |
| 4 | Kepatuhan kebersihan tangan | 60 | 4 | Petugas gizi melakukan kebersihan tangan dalam melakukan proses penyediaan makanan. | 1. Resosialisasi 6 langkah kebersihan tangan. 2. Buat aturan dilarang kuku kotor atau panjang. 3. Monitoring kepatuhan kebersihan tangan. | Setiap hari. | 1. Komite PPIRS. 2. Ka. Inst Gizi |
| 5 | Kepatuhan penggunaan APD sesuai indikasi | 36 | 5 | Meningkatkan kepatuhan penggunaan APD sesuai indikasi | 1. Melakukan re sosialisasi tentang penggunaan APD sesuai indikasi 2. Melakukan monitoring penggunaan APD | Setiap hari. | 1. Komite PPIRS. 2. Ka. Inst Gizi. |
| 6 | Kebersihan lingkungan gizi | 36 | 6 | Kebersihan lingkungan gizi terjamin | 1. Bersihkan lingkungan secara berkala. 2. Bersihkan lingkungan gizi sesuai dengan standar yang berlaku. 3. Monitoring kebersihan lingkungan gizi. | Setiap hari. | 1. Komite PPIRS. 2. Ka. Inst Gizi |

Sampit, ………………………

Dibuat oleh:

Ka. Instalasi Gizi

Sri Supriyani, A.Md.Gz

NIP. 19670830 200012 2 001

Disetujui oleh:

Ketua Komite PPI

dr.Ikhwan Setiabudi, Sp.PK

NIP. 19750119 200604 1 008