|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **JENIS KELOMPOK RESIKO** | **TUJUAN** | **STRATEGI** | **IMPLEMENTASI** | **EVALUASI** | **RENCANA TINDAK LANJUT** |
| 1 | Kesehatan penyedia makanan | 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. | 1. Melakukan uji kesehatan secara berkala. 2. Mengusulkan untuk dibuat aturan petugas dengan penyakit menular tidak boleh menangani makanan yang dihidangkan ke pasien. 3. Monitoring kesehatan karyawan gizi. | 1. Uji kesehatan belum bisa dilaksanakan. 2. Skrining kesehatan secara berkala belum dilakukan. | 1. Koordinasikan dengan KKS dalam program kesehatan karyawan. |
| 2 | Uji lab usap alat dan makanan | 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. | 1. Uji lab alat dan makanan secara berkala. 2. Lakukan pembersihan alat makanan sesuai standart. 3. Monitoring alat dan makanan. | 1. Belum ada uji lab makanan. 2. Pembersihan alat makanan tidak menggunakan suhu 700C. 3. Tidak ada heater. | 1. Usulkan untuk pengadaan heater pencuci alat makan pasien. 2. Usulkan untuk uji alat makan secara berkala. 3. Bekerjasama dengan bagian laboratorium. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **JENIS KELOMPOK RESIKO** | **TUJUAN** | **STRATEGI** | **IMPLEMENTASI** | **EVALUASI** | **RENCANA TINDAK LANJUT** |
| 3 | Pembersihan area kerja | Area kerja bersih | 1. Bersihkan ruangan segera setelah digunakan. 2. Bersihkan area kerja sesuai dengan standar yang berlaku. 3. Monitoring kebersihan area kerja. | 1. Menganjurkan petugas untuk membersihkan ruangan segera setelah digunakan. 2. Menganjurkan petugas untuk membersihkan area kerja sesuai dengan standar yang berlaku. 3. Monitoring kebersihan area kerja. | 1. Lantai bersih. 2. Dinding ada noda minyak. 3. Barang tak terpakai ada di dapur. 4. Terdapat lalat di ruang produksi. | 1. Susun ulang barang di tempat khusus atau gudang. 2. Gunakan desinfeksi ruangan yang sesuai untuk dapur. |
| 4 | Kepatuhan kebersihan tangan | Petugas gizi melakukan kebersihan tangan dalam melakukan proses penyediaan makanan. | 1. Resosialisasi 6 langkah kebersihan tangan. 2. Anjurkan petugas agar kuku tidak kotor atau panjang. 3. Monitoring kepatuhan kebersihan tangan. | 1. Melakukan resosialisasi 6 langkah kebersihan tangan. 2. Menganjurkan petugas agar kuku tidak kotor atau panjang. 3. Monitoring kepatuhan kebersihan tangan. | 1. Petugas gizi sudah terpapar hand hygiene. 2. Tak ada petugas yang berkuku panjang. | 1. Lakukan kebersihan tangan saat akan ke pasien dan saat mau masuk ke ruang gizi. |
| **NO** | **JENIS KELOMPOK RESIKO** | **TUJUAN** | **STRATEGI** | **IMPLEMENTASI** | **EVALUASI** | **RENCANA TINDAK LANJUT** |
| 5 | Kepatuhan penggunaan APD sesuai indikasi | Meningkatkan kepatuhan penggunaan APD sesuai indikasi | 1. Lakukan re sosialisasi tentang penggunaan APD sesuai indikasi 2. Lakukan monitoring penggunaan APD | 1. Melakukan re sosialisasi tentang penggunaan APD sesuai indikasi 2. Melakukan monitoring penggunaan APD | 1. Petugas gizi sudah diberi penjelasan tentang penggunaan APD yang sesuai. 2. APD tersedia di ruang gizi. 3. Masih ada petugas yang menggunakan APD tidak pada tempatnya. | 1. Beri teguran lisan pada petugas gizi yang tidak patuh pada penggunaan APD. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **JENIS KELOMPOK RESIKO** | **TUJUAN** | **STRATEGI** | **IMPLEMENTASI** | **EVALUASI** | **RENCANA TINDAK LANJUT** |
| 6 | Kebersihan lingkungan gizi | Kebersihan lingkungan gizi terjamin | 1. Bersihkan lingkungan secara berkala. 2. Bersihkan lingkungan gizi sesuai dengan standar yang berlaku. 3. Monitoring kebersihan lingkungan gizi. | 1. Mengedukasi petugas membersihkan lingkungan secara berkala. 2. Bersihkan lingkungan gizi sesuai dengan standar yang berlaku. 3. Monitoring kebersihan lingkungan gizi. | 1. Tempat gudang gizi tidak rapi. 2. Chiller tidak terpantau suhu. | 1. Fasilitasi thermometer chiller dan lembar monitoringnya. |

Disetujui oleh:

Ketua Komite PPI

dr.Ikhwan Setiabudi, Sp.PK

NIP. 19750119 200604 1 008

Sampit, ………………………….

Dibuat oleh:

Sekretaris KPPIRS

Sepsi Dwi Kusmiyana, S.Kep.Ns

NIP. 19810909 200003 2 001