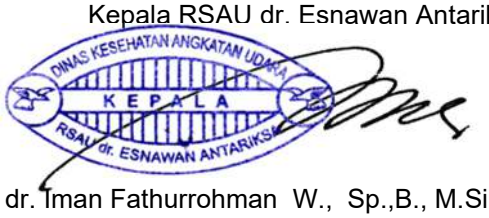
Rumah Sakit Angkatan Udara dr. ESNAWAN ANTARIKSA	**MONITORING SUHU RUANG PENYIMPANAN**		
	No.Dokumen SPO/792/PPI.Akr/ IX //2026	Revisi 2	Halaman : 1 dari 1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 30 September 2026	Ditetapkan Oleh : Kepala RSAU dr. Esnawan Antariksa,  dr. Iman Fathurrohman W., Sp.,B., M.Si., M.A.R.S. Kolonel Kes NRP 524330	

PENGERTIAN	Monitoring suhu ruang adalah serangkaian proses kegiatan pemantauan suhu ruangan dan kelembaban di ruang penyimpanan bahan makanan.
TUJUAN	1. Melindungi konsumen/pasien dari produksi makanan yang tidak aman dan tidak memenuhi syarat. 2. Memberikan jaminan kepada konsumen/pasien bahwa makanan yang di produksi sudah aman dan layak dikonsumsi. 3. Mempertahankan dan meningkatkan kepercayaan terhadap makanan yang disajikan.
KEBIJAKAN	Keputusan Kepala RSAU dr. Esnawan Antariksa Nomor Kep /176/VIII/ 2026 tentang Panduan Pelayanan Gizi Rumah Sakit di RSAU dr. Esnawan Antariksa.
REFERENSI	Permenkes nomor 2 tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan
PROSEDUR	1. Lihat angka pada termometer diruang penyimpanan. 2. Catat pada lembar pemantauan suhu ruang. 3. Laporkan jika suhu tidak sesuai dengan standar. Standar suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering : 19ºC-21ºC 4. Monitoring suhu ruang setiap 2 kali sehari Pagi : 09.00 WIB Siang : 14.00 WIB 5. Setelah dicatat lalu bubuhkan tanda tangan petugas gudang dan supervisi.
UNIT TERKAIT	Unit Produksi Makanan