

	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	
	Prosedur Mencuci Tangan	
	Kode	: S-01-09-011
	Tanggal	: 16 juni 2020
	Revisi	:
	Halaman	: 2 halaman

1	Tujuan Standar operasional prosedur ini bertujuan untuk : 1. Memberikan penjelasan tentang tata cara atau prosedur mencuci tangan di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Memastikan proses mencuci tangan telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner; 3. Sebagai pedoman unit kerja dalam melakukan prosedur mencuci tangan di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner.
2	Ruang Lingkup 1. Prosedur ini mencakup tentang cara atau prosedur yang baik dan tepat dalam mencuci tangan baik sebelum, sedang atau mengakhiri pekerjaan didapur di lingkungan Program Studi Manajemen Kuliner.
3	Definisi 1. Prosedur merupakan serangkaian aksi yang spesifik, tindakan atau operasi yang harus dijalankan atau dieksekusi dengan cara yang baku (sama) agar selalu memperoleh hasil yang sama dari keadaan yang sama; 2. Mencuci tangan adalah proses membuang kotoran dan debu secara mekanis dari kedua belah tangan dengan memakai sabun dan air.
4	Pihak yang Terkait 1. Dosen Program Studi Manajemen Kuliner; 2. Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner.
5	Prosedur 1. Cuci tangan secara menyeluruh dengan sabun dan air hangat/air bersih yang mengalir (suhu minimal 38°C/100°F); 2. Cuci tangan meliputi area diantara jari-jari, antara jempol, pergelangan tangan serta telapak tangan dalam jangka waktu 20 detik; 3. Gunakan sikat kuku untuk menghilangkan kotoran pada area kuku; 4. Bilas telapak tangan dengan air bersih/air hangat yang mengalir; 5. Cuci tangan hanya dilakukan pada wastafel yang khusus diperuntukkan untuk mencuci tangan, jangan lakukan prosedur mencuci tangan di wastafel pada area produksi; 6. Keringkan telapak tangan menggunakan tisu kering atau mesing pengering tangan (apabila tersedia).

6 Bagan Alur Prosedur

