

BOSSMAN

Pertahankan Sertifikat Laik Hygiene, Rutan Purbalingga Bersinergi dengan Puskesmas

Ari Setiawan - PURBALINGGA.BOSSMAN.CO.ID

Jan 29, 2024 - 11:50



Pertahankan Sertifikat Laik Hygiene, Rutan Purbalingga Bersinergi dengan Puskesmas



Sebagai wujud sinergitas, Petugas Puskesmas Kota Purbalingga melakukan pengambilan sampel air bersih, air minum, dan makanan sebagai upaya menjaga kesehatan dan sanitasi jasa boga di Dapur Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Purbalingga, Jumat (26/01).

Kepala Rutan Purbalingga, Bluri Wijaksono mengatakan kedatangan tim uji laboratorium puskesmas ini bertujuan untuk melakukan penilaian kebersihan dapur serta proses penyimpanan dan pengolahan makanan untuk Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) sebagai salah satu syarat memenuhi perpanjangan sertifikat laik hygiene sanitasi jasa boga yang sebelumnya sudah pernah dimiliki oleh Rutan Purbalingga.

Hasil uji sampel air dan makanan yang telah diambil oleh tim uji laboratorium Puskesmas Kota Purbalingga baru dapat diketahui 10 – 14 hari ke depan. Dikarenakan beberapa sampel harus melalui proses biakan terlebih dahulu. Jika hasil uji sampel menerangkan air dan makanan di Rutan Purbalingga bebas atau bersih dari indikator yang tidak diinginkan, maka Rutan Purbalingga dapat melanjutkan proses perpanjangan sertifikat laik hygiene, dibuktikan dengan hasil laboratorium dapur rutan yang sesuai standar kesehatan.

"Semua proses pemeriksaan berjalan aman dan lancar, semoga hasil uji laboratorium Rutan Purbalingga juga baik", harap Bluri.

Sementara itu, Petugas Puskesmas Kota Purbalingga, Resti menyebutkan tiap tempat penyelenggara makanan dalam jumlah besar seharusnya dilakukan uji kelayakan serta mendapatkan sertifikat laik hygiene sanitasi jasa boga.

Selain melakukan uji sampel, tim uji memberikan apresiasi atas kebersihan dapur Rutan. Karena itu, ada pesan khusus untuk Petugas Pengolah Makanan agar mempertahankan kebersihannya.

"Kondisi kebersihan dapur Rutan Purbalingga cukup bagus dan bersih sehingga pelayanan yang diberikan untuk WBP diharapkan dapat maksimal sehingga

Rutan Purbalingga dapat mempertahankan sertifikat laik hygiene sanitasi jasa boga yang telah didapatkan sebelumnya,” ucap Resti.

Terdapat beberapa catatan yang diberikan oleh tim uji yaitu Juru Masak dan Pengolah Makanan diharapkan untuk selalu memakai apron dan topi. Serta disediakan tempat pemilahan sampah sejumlah dua macam yaitu tempat sampah organik dan anorganik yang dilapisi dengan plastik sampah serta ditutup rapat. Catatan tersebut guna memaksimalkan kondisi kebersihan dapur rutan yang telah cukup baik.