

WORKSHOP HYBRID

PENINGKATAN KOMPETENSI STAF GIZI (AHLI GIZI DAN PENJAMAH MAKANAN)

DALAM PENERAPAN HIGIENE SANITASI MAKANAN

BERBASIS MANAJEMEN RISIKO PENGENDALIAN INFEKSI SESUAI KEILMUAN DAN REGULASI TERKINI DI FASYANKES

 Hari : Jum'at dan Sabtu (27 dan 28 Juni 2025)
Jam : 08.00 - Selesai

WORKSHOP METODE HYBRID :
Bisa diikuti secara Virtual / Online atau Onsite / Offline

Untuk offline bertempat di :

Harris Hotel & Conventions Denpasar - Bali
Jl. Cokroaminoto No. 23-25, Pemecutan Kaja, Kec Denpasar
Utara, Kota Denpasar - Bali

Keynote Speaker :

dr. Sunarto., M.Kes
Direktur Tata Kelola Pelayanan Kesehatan KEMKES RI

Bersama Narasumber : DINKES PROV. BALI

Dr.dr. I Nyoman Gede Anom, M.Kes
Kepala Dinas Kesehatan Provinsi Bali

dr. Putu Astri Dewi Miranti, MPH
plt. Kepala Bidang Kesehatan Masyarakat
Dinas Kesehatan Provinsi Bali

Narasumber :

Triyani Kresnawan, DCN., M.Kes., RD., FISQua., CHNMP
Dosen FKM UI Prodi Ilmu Gizi dan Dietetik, Surveior KARS, Asesor Kompetensi Tenaga Gizi KEMKES RI

Fitri Hidayani, SST., MKM., RD., CHNMP
Ka. Inst GIZI RSUPN Dr. Cipto Mangunkusumo, Ka. PP Asosiasi Dietisien Indonesia (AsDI)

Suharyati, SKM., MKM., RD., CHNMP
Surveior KARS, Pengurus DPP Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI)

Ni Wayan Rapiasih, SST., MPH
Ketua PD AsDI Prov Bali, Pengurus DPD PERSAGI, Inst.Gizi RSUP Prof. dr. I.G.N.G. Ngoerah

Khaerani Angelia., S.Gz., RD., CHNMP
Kasub Inst. Gizi Unit Produksi Makanan RSUPN Dr. Cipto Mangunkusumo

Biaya/ Investasi :

(Onsite / Offline) Rp. 1.450.000 / peserta, tanpa penginapan

(Virtual / Online) Rp. 1.000.000 / peserta

Batas Pembayaran :

18 Juni 2025

Transfer Pembayaran :

BANK PANIN
A/n : PERSI WILAYAH BALI
NO Rek : 4522009192

Catatan Penting :

Pada saat transfer di lembar setor transfer (pada kolom berita untuk penerima), **wajib** diisi keterangan : Nama peserta & Nama Instansi / RS



Materi :

1. Regulasi Penyelenggaraan Pelayanan Gizi di Fasyankes dan Kesesuaian dengan Standar Akreditasi Rumah Sakit 2024 Kemkes RI (STARKES 2024) Berbasis Mutu Layanan
2. Perizinan Ahli Gizi melalui Satu Sehat SDM Kesehatan dan Isu Terkini Mutu Pelayanan Gizi Pada Penyelenggaraan Makanan di Fasyankes
3. Kompetensi dan Kewenangan Klinis Staf Pelayanan Gizi (Dietisien/Nutrisionis) sesuai Regulasi dan Cara Evaluasi Kinerja Staf di Fasyankes
4. Monitoring dan Evaluasi Pelayanan Pengelolaan Makanan dan Asuhan Gizi di Fasyankes oleh Kepala Unit Pelayanan Gizi
5. Penerapan Prinsip-Prinsip Keselamatan Pasien di Unit Layanan Gizi sesuai STARKES 2024 di Fasyankes (Asuhan Gizi & Penyelenggaraan Makanan). Disertai Latihan Praktek : Penulisan Dokumentasi Asuhan Gizi Awal dan CPPT
6. Prinsip PPI dalam Penyelenggaraan Pelayanan Gizi dan Pengelolaan Makanan di Fasyankes sesuai STARKES 2024
7. Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan serta Penyajian Makanan sesuai Prinsip PPI di Fasyankes
8. Tata Letak dan Struktur Bangunan Dapur dan Ruang/Area Layanan Gizi sesuai Regulasi dan Prinsip K3-PPI di Fasyankes
9. Implementasi Sistem Manajemen Keamanan Pangan di Fasyankes Menggunakan Tools GMP. Disertai Latihan : Praktek Audit GMP (Good Manufacturing Practise)
10. Konsep dan Prinsip Dasar Higiene Sanitasi Makanan sesuai Regulasi dan Standar Akreditasi Pelayanan Gizi di Fasyankes termasuk Rumah Sakit
11. Prinsip Dasar Proses Pengolahan Makanan di Fasyankes sesuai Standar Mutu Pelayanan Gizi di Fasyankes
12. Tata Laksana Penggunaan APD yang Benar untuk Staf Gizi Fasyankes sesuai dengan Alur dan Uraian Tugasnya
13. Tata Cara Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Sesuai standar Mutu Pelayanan Gizi di Fasyankes
14. Higiene Perseorangan dan Sanitasi Lingkungan Tempat Produksi Makanan serta Area Layanan Gizi lainnya
15. Perijinan SLHS(Sertifikat Laik Higiene Sanitasi)
16. Mutu dan Keamanan Pangan
17. Pengendalian Vektor Hama dan Serangga di Lingkungan Produksi Makanan serta Area Pelayanan Gizi lainnya
18. Penyakit Bawaan Makanan : Jenis Penyakit Bawaan Makanan dan Penyebabnya, Penyebaran dan Pencegahan Penyakit Bawaan Makanan, Tanda Tanda makanan yang tidak Aman.

Registrasi Pendaftaran :

Klik Disini : **DAFTAR HIGIENE SANITASI**

Scan Disini :



Informasi Pendaftaran :

 0856 30 85660, 081 999 093309
Ibu Ratna, Ibu Etik

Ketentuan :

1. Peserta wajib mempunyai akun pelataran sehat untuk keperluan E - Sertifikat SKP Kemkes RI
2. Bagi yang belum punya akun pelataran sehat untuk segera melakukan pendaftaran di akun pelataran satu sehat. Apabila menemui kesulitan bisa menghubungi panitia untuk dicoba dibantu/dipandu.

“ KUOTA TERBATAS ”

Dilengkapi Pembahasan :

ASUHAN GIZI

Praktek : Penulisan Dokumentasi Asuhan Gizi Awal dan CPPT

PENGUNAAN TOOLS GMP

Praktek : AUDIT GMP (Good Manufacturing Practices)

Batas Pendaftaran :

16 Juni 2025 atau Selama Kuota Masih Ada

Include :

- ❖ E-SERTIFIKAT KEMKES RI BER-SKP
- ❖ SOFT FILE MATERI
- ❖ E-SERTIFIKAT DARI PERSI WIL BALI
- ❖ RECORDING KEGIATAN

JADWAL KEGIATAN

Jum'at, 27 Juni 2025 : Workshop Hari ke-1

Waktu (WITA)	Kegiatan/Subtopik	Narasumber
08.00 - 08.15	Sambutan/Pembukaan : - Pembukaan oleh MC - Doa - Menyanyikan Lagu Indonesia Raya - Sambutan Ketua PERSI Wilayah Bali	
08.15 - 08.45	Keynote Speaker : Tatalaksana Pelayanan di Fasyankes yang Aman untuk Pasien, Khususnya Pelayanan Gizi yang Meliputi Asuhan Gizi dan Penyelenggaraan Makanan	<i>dr. Sunarto., M.Kes Direktur Tata Kelola Pelayanan Kesehatan Kemkes RI</i>
08.45 - 09.30	Regulasi Penyelenggaraan Pelayanan Gizi di Fasyankes dan Kesesuaian dengan Standar Akreditasi Rumah Sakit 2024 Kemkes RI (STARKES 2024) Berbasis Mutu Layanan	<i>Triyani Kresnawan, DCN., M.Kes., RD., FISQua., CHNMP</i>
09.30 - 10.15	Perizinan Ahli Gizi melalui Satu Sehat SDMK dan Isu Terkini Mutu Pelayanan Gizi Pada Penyelenggaraan Makanan di Fasyankes	<i>Fitri Hidayani, SST., MKM., RD., CHNMP</i>
10.15 - 11.00	Kompetensi dan Kewenangan Klinis Staf Pelayanan Gizi (Dietisien/Nutrisionis) sesuai Regulasi dan Cara Evaluasi Kinerja Staf di Fasyankes	<i>Fitri Hidayani, SST., MKM., RD., CHNMP</i>
11.00 - 11.45	Monitoring dan Evaluasi Pelayanan Pengelolaan Makanan dan Asuhan Gizi di Fasyankes oleh Kepala Unit Pelayanan Gizi	<i>Fitri Hidayani, SST., MKM., RD., CHNMP</i>
11.45 - 13.15	ISHOMA (Sholat Jum'at, Makan Siang)	
13.15 - 14.45	Penerapan Prinsip-Prinsip Keselamatan Pasien di Unit Layanan Gizi sesuai STARKES 2024 di Fasyankes (Asuhan Gizi & Penyelenggaraan Makanan) Disertai Latihan Praktek : Penulisan Dokumentasi Asuhan Gizi Awal dan CPPT	<i>Triyani Kresnawan, DCN., M.Kes., RD., FISQua., CHNMP</i>
14.45 - 15.30	Prinsip PPI dalam Penyelenggaraan Pelayanan Gizi dan Pengelolaan Makanan di Fasyankes sesuai STARKES 2024	<i>Triyani Kresnawan, DCN., M.Kes., RD., FISQua., CHNMP</i>
15.30 - 16.15	Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan serta Penyajian Makanan sesuai Prinsip PPI di Fasyankes	<i>Khaerani Angelia., S.Gz., RD., CHNMP</i>
16.15 - 17.00	Tata Letak dan Struktur Bangunan Dapur dan Ruang/Area Layanan Gizi sesuai Regulasi dan Prinsip K3-PPI di Fasyankes	<i>Khaerani Angelia., S.Gz., RD., CHNMP</i>
17.00 - 18.30	Implementasi Sistem Manajemen Keamanan Pangan di Fasyankes Menggunakan Tools GMP. Disertai Latihan Praktek : Audit GMP (Good Manufacturing Practise)	<i>Khaerani Angelia., S.Gz., RD., CHNMP</i>

Sabtu, 28 Juni 2025 : Workshop Hari ke-2

Waktu (WITA)	Kegiatan/Subtopik	Narasumber
08.00 - 08.45	Konsep dan Prinsip Dasar Higiene Sanitasi Makanan sesuai Regulasi dan Standar Akreditasi Pelayanan Gizi di Fasyankes termasuk Rumah Sakit	<i>Ni Wayan Rapiasih, SST., MPH</i>
08.45 - 09.30	Prinsip Dasar Proses Pengolahan Makanan di Fasyankes sesuai Standar Mutu Pelayanan Gizi di Fasyankes	<i>Ni Wayan Rapiasih, SST., MPH</i>
09.30 - 09.45	Coffee Break	
09.45 - 10.30	Tata Laksana Penggunaan APD yang Benar untuk Staf Gizi Fasyankes sesuai dengan Alur dan Uraian Tugasnya	<i>Suharyati, SKM., MKM., RD., CHNMP</i>
10.30 - 11.15	Tata Cara Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Sesuai standar Mutu Pelayanan Gizi di Fasyankes	<i>Suharyati, SKM., MKM., RD., CHNMP</i>
11.15 - 12.00	Higiene Perseorangan dan Sanitasi Lingkungan Tempat Produksi Makanan serta Area Layanan Gizi lainnya	<i>Suharyati, SKM., MKM., RD., CHNMP</i>
12.00 - 13.00	ISHOMA	
13.00 - 13.45	Perijinan SLHS (Sertifikat Laik Higiene Sanitasi)	<i>Dr. dr. I Nyoman Gede Anom, M.Kes</i>
13.45 - 14.30	Mutu dan Keamanan Pangan	<i>Dr. dr. I Nyoman Gede Anom, M.Kes</i>
14.30 - 15.15	Pengendalian Vektor Hama dan Serangga di Lingkungan Produksi Makanan serta Area Pelayanan Gizi lainnya	<i>dr. Putu Astri Dewi Miranti, MPH</i>
15.15 - 16.00	Penyakit Bawaan Makanan : Jenis Penyakit Bawaan Makanan dan Penyebabnya, Penyebaran dan Pencegahan Penyakit Bawaan Makanan, Tanda Tanda makanan yang tidak Aman.	<i>dr. Putu Astri Dewi Miranti, MPH</i>
16.00 - 16.15	PENUTUPAN	

LINK ZOOM :

- Diberikan apabila telah dilakukan pembayaran dan H-3 (tgl 23 Juni 2025)
- Link dikirim ke email masing masing peserta
- ID Meeting hanya berlaku untuk 1 email = 1 perangkat
- Peserta Onsite / Offline dan Virtual / Online masing masing mendapat 1 Link zoom

NOTE :

*****) Sertifikat** kegiatan ini nanti dapat digunakan sebagai kelengkapan pemberkasan keikutsertaan dalam kegiatan pelatihan higiene sanitasi untuk mendapatkan **Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS)**