## Internrevisjon, mottakskjøkken – Skjema

Revisjonen er bestilt av: Anne Sofie Hellebø

Revisor: Jan Helge Lislevand

Sted: Mottakskjøkken ved Strømme omsorgssenter.

Dato: 14/11-22 Deltakere: Renate Skaara Søndergård og Patricia Perez

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Hva | Status | Vurdering | Avvik/  merknad |
| **Dokumentstyring** Er kun gyldig utgaver av IK-mat rutinene i bruk? | X Ja ⬜ Nei | De ble utelukkende observert gyldige utgaver av prosedyrer for IK-Mat. Skjema for registrering av temperatur til kjøle- og frysesskap er oppslått på dør. Eldre skjema er arkivert i samme perm. Renholdsplan er godt synlig oppslått. | ⬜ |
| **Opplæring og ansvar** Er det utpekt en ansvarlig person for IK-mat ved mottakskjøkkenet?  Foreligger dokumentasjon av opplæring? | X Ja ⬜ Nei  X Ja ⬜ Nei | Avdelingsleder har utpekt en ansvarlig for IK-Mat ved mottakskjøkken.  For å unngå at pålegg ol. står på bordet over lengre tid, serveres påsmurte brødskiver. Praksisen reduserer mengden av mat som kastes. Enkelte ganger settes mat på bordet for selvbetjening for beboerne  Det foreligger okumentasjon på at nyansatte har gjennomført e-læringskurset. | ⬜ |
| **Hygiene** Er engangshansker, plastforkle eller tekstilforkle lett tilgjengelig? | X Ja ⬜ Nei | Engangsutstyr (hansker og tøyforklær) er lett tilgjengelig og benyttes ved behov. | ⬜ |
| **Vask og desinfeksjon** Er renholdsplan utarbeidet, og etterleves den? | X Ja ⬜ Nei | Renholdsplan forligger. Det foreligger god dokumentasjon på at planen følges.  Det var rent og ryddig i mottakskjøkkenet under innspeksjonen. Kjøleskap, kjølerom, kjøkkenbenk, skap og vask ble inspisert. | ⬜ |
| **Oppbevaring av mat** Oppbevares mat med utgått holdbarhetsdato i kjøleskap/rom?  Utføres måling av temperatur i kjøleskap/rom på en tilfredsstillende måte? | X Ja ⬜ Nei  X Ja ⬜ Nei | Det ble observert en god praksis for mottak og oppbevaring av mat på kjøl. Det åpnes ikke mange forpakninger av en matvare av gangen, og det skal derfor mye til at matvarer blir liggende åpnet over lengre tid. Dato påføres forpakningen ved åpning. Det ble ikke observert matvarer med utløpt holdbarhetsdato i kjøleskap. Åpnet matvarer er godt adskilt fra uåpnet matvarer.  Det opplyses at reoppvarming av mat praktiseres i mindre grad, og aldri mer enn en gang  Det praktiseres daglig avlesning i kjøleskap og fryseskap med dokumentasjon i skjema. Praksisen med å føre avlest temperatur på skjema er meget god. | ⬜ |
| **Oppvarming av mat fra Kjøkkenservice** Utføres kontrollmåling av kjernetemperatur? | X Ja ⬜ Nei | Kontrollmåling av kjernetemperatur utføres i henhold til plan, hver 3. mnd. Eksempler på etterlevelse av rutine ble fremvist. Kontrollen bør gjøres hver andre måned. | ⬜ |
| **Vedlikehold bygg/utstyr** Oppvarmingsovn har hatt service de siste 2 år? | X Ja ⬜ Nei | Det opplyses at ovnene fungerer tilfredstillende.  Kjøkkeninnredningen er i god stand. Det ble ikke observert feil eller mangler på innredningen. | ⬜ |
| **Gjennomgang av avvik.**  Er avvik registrert?  Lukket?  Forbedringstiltak? | X Ja ⬜ Nei | Ikke diskutert | ⬜ |
| **ANNET** |  |  | ⬜ |

|  |  |
| --- | --- |
| Avvik: | Beskrivelse: |
|  |  |
| Merknad: | Beskrivelse: |
|  |  |
| Konklusjon: | |
| Mottakskjøkkenet ved omsorgssenteret fremstår rent og ryddige. Ansvarlig har meget god kompetanse og kjennskap til IK-mat systemet og er motivert for arbeidsoppgavene som følger med ansvaret. Det er observert meget gode rutiner for mottak, oppbevaring og tilbereding av mat. Intervjuet personell ved mottakskjøkken har god kunnskap til håndtering av mat og etterlevelse av IK-mat systemet. Samlet vurderes mattryggheten til å være meget god.  Keep up the good work! | |
| Mattrygghet: | |
| Etterlevelse av IK-Mat: | |