

## Intern revisjon, mottakskjøkken – Skjema

Revisjonen er bestilt av: Anne Sofie Hellebø

Revisor: Jan Helge Lislevand

Sted: 2 mottakskjøkken ved Randesund omsorgssenter 1 og 2 etg.

Dato: 11/11-22 Deltakere: Adisa Berberovic

Hva	Status	Vurdering	Avvik/ merknad
<b>Dokumentstyring</b> Er kun gyldig utgaver av IK-mat rutinene i bruk?	X Ja <input type="checkbox"/> Nei	De ble utelukkende observert gyldige utgaver av prosedyrer for IK-Mat. Skjema for registrering av temperatur til kjøle- og frysesskap ligger i perm. Eldre skjema er arkivert i samme perm. Renholdsplan er oppslått på kjøkkendør.	<input type="checkbox"/>
<b>Opplæring og ansvar</b> Er det utpekt en ansvarlig person for IK-mat ved mottakskjøkkenet?  Foreligger dokumentasjon av opplæring?	X Ja <input type="checkbox"/> Nei  <input type="checkbox"/> Ja X Nei	Avdelingsleder har utpekt en ansvarlig for IK-Mat ved mottakskjøkkenet i 1 og 2 etg.  For å unngå at pålegg ol. står på bordet over lengre tid, serveres påsmurte brødsiver. Praksisen reduserer mengden av mat som kastes. Enkelte ganger settes mat på bordet for selvbetjening for beboerne  Det foreligger ikke dokumentasjon på at nyansatte har gjennomført e-læringskurset eller fått annen opplæring. Systemet med at nyansatte gjennomfører e-læringskurset kan forbedres.	<b>1</b>
<b>Hygiene</b> Er engangshansker, plastforkle eller tekstilforkle lett tilgjengelig?	X Ja <input type="checkbox"/> Nei	Engangsutstyr (hansker og plastforklær) og tekstiler er lett tilgjengelig og benyttes ved behov.	<input type="checkbox"/>
<b>Vask og desinfeksjon</b> Er renholdsplan utarbeidet, og etterleves den?	<input type="checkbox"/> Ja X Nei	Renholdsplan foreligger. Det foreligger god dokumentasjon på at planen følges.  Det var rent og ryddig i mottakskjøkkenet under inspeksjonen. Kjøleskap, kjølerom, kjøkkenbenk, skap og vask ble inspisert.  Viften i kjølerommet og taket/kjøleinnstallasjonen var urent. Mulig muggsopp ble observert. Må rengjøres snarest.	<b>2</b>

<p><b>Oppbevaring av mat</b> Oppbevares mat med utgått holdbarhetsdato i kjøleskap/rom?</p> <p>Utføres måling av temperatur i kjøleskap/rom på en tilfredsstillende måte?</p>	<p>X Ja <input type="checkbox"/> Nei</p> <p>X Ja <input type="checkbox"/> Nei</p>	<p>Det ble observert en god praksis for mottak og oppbevaring av mat på kjøøl. Det åpnes ikke mange forpakninger av en matvare av gangen, og det skal derfor mye til at matvarer blir liggende åpnet over lengre tid. Det ble ikke observert matvarer med utløpt holdbarhetsdato i kjøleskap. Åpnet matvarer er godt adskilt fra uåpnet matvarer.</p> <p>Det opplyses at reoppvarming av mat praktiseres i mindre grad, og aldri mer enn en gang</p> <p>Det praktiseres daglig avlesning i kjøleskap og frysenskap med dokumentasjon i skjema. Avlesningene foretas av nattevakt. Praksisen med å føre avlest temperatur på skjema er god. Det ble observert temperaturmålinger like utenfor grenseverdi for kjøleskap i 2 etg.</p>	<p>M</p>
<p><b>Oppvarming av mat fra Kjøkkenservice</b> Utføres kontrollmåling av kjernetemperatur?</p>	<p>X Ja <input type="checkbox"/> Nei</p>	<p>Kontrollmåling av kjernetemperatur utføres i henhold til plan, hver 2. mnd. Avviksmelding er registret ved måling av lave temperatur.</p>	<p><input type="checkbox"/></p>
<p><b>Vedlikehold bygg/utstyr</b> Oppvarmingsovn har hatt service de siste 2 år?</p>	<p>X Ja <input type="checkbox"/> Nei</p>	<p>Det opplyses at ovnene fungerer tilfredsstillende. Kjøkkeninnredningen er av nyere dato. Det ble ikke observert feil eller mangler på innredningen. Tilgangen til kjøkkenområdet kan stenges for beboere ved behov.</p>	<p><input type="checkbox"/></p>
<p><b>Gjennomgang av avvik.</b> Er avvik registrert? Lukket? Forbedringstiltak?</p>	<p>X Ja <input type="checkbox"/> Nei</p>	<p>Det har vært uønskede hendelse med måling av kjernetemperatur som er avviksregistrert. Tiltak er iverksatt (nytt termometer er anskaffet).</p>	<p><input type="checkbox"/></p>
<p><b>ANNET</b></p>			<p><input type="checkbox"/></p>

Avvik:	Beskrivelse:
1	Det mangler dokumentasjon på at nyansatte har fått opplæring i IK-Mat rutiner
2	Det ble observert det som trolig er muggsopp på og rundt vifte i kjølerom 2.etg.
Merknad:	Beskrivelse:
1	Det ble observert temperaturmålinger like utenfor grenseverdi for kjøleskap i 2 etg.

Konklusjon:

Begge mottakskjøkken ved omsorgssenteret fremstår som rene 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:

