

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 <input type="checkbox"/> 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.	<input type="checkbox"/>
Opplæring og ansvar Er det utpekt en ansvarlig person for IK-mat ved mottakskjøkkenet? Foreligger dokumentasjon av opplæring?	X Ja <input type="checkbox"/> Nei X Ja <input type="checkbox"/> Nei	Avdelingsleder har utpekt en ansvarlig for IK-Mat ved mottakskjøkkenet. 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 dokumentasjon på at nyansatte har gjennomført e-læringskurset.	<input type="checkbox"/>
Hygiene Er engangshansker, plastforkle eller tekstilforkle lett tilgjengelig?	X Ja <input type="checkbox"/> Nei	Engangsutstyr (hansker og tøyforklær) er lett tilgjengelig og benyttes ved behov.	<input type="checkbox"/>
Vask og desinfeksjon Er renholdsplan utarbeidet, og etterleves den?	X Ja <input type="checkbox"/> 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.	<input type="checkbox"/>
Oppbevaring av mat Oppbevares mat med utgått holdbarhetsdato i kjøleskap/rom?	X Ja <input type="checkbox"/> Nei	Det ble observert en god praksis for mottak og oppbevaring av mat på kjøll. 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	

Utføres måling av temperatur i kjøleskap/rom på en tilfredsstillende måte?	X Ja <input type="checkbox"/> Nei	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.	<input type="checkbox"/>
Oppvarming av mat fra Kjøkkenservice Utføres kontrollmåling av kjernetemperatur?	X Ja <input type="checkbox"/> 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.	<input type="checkbox"/>
Vedlikehold bygg/utstyr Oppvarmingsovn har hatt service de siste 2 år?	X Ja <input type="checkbox"/> Nei	Det opplyses at ovnene fungerer tilfredsstillende. Kjøkkeninnredningen er i god stand. Det ble ikke observert feil eller mangler på innredningen.	<input type="checkbox"/>
Gjennomgang av avvik. Er avvik registrert? Lukket? Forbedringstiltak?	X Ja <input type="checkbox"/> Nei	Ikke diskutert	<input type="checkbox"/>
ANNET			<input type="checkbox"/>

Avvik:	Beskrivelse:
Merknad:	Beskrivelse:
Konklusjon:	
<p>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.</p> <p>Keep up the good work!</p>	

Mattrygghet:



Etterlevelse av IK-Mat:

