

STYRESAK

GÅR TIL:	Styremedlemmer
FØRETAK:	Helse Bergen HF
DATO:	09.03.2018
SAKSHANDSAMARAR:	Askjell Utaaker og Pål Farsund
SAKA GJELD:	Helse Vest internrevisjon: Risiko knytt til matforsyning
ARKIVSAK:	2017/11809
STYRESAK:	37/18 O
STYREMØTE:	22.03.2018

FORSLAG TIL VEDTAK

Styret i Helse Bergen HF tar rapporten til orientering og ber administrasjonen følge opp handlingsplanen.

Oppsummering

Internrevisjonen i Helse Vest RHF har revidert matforsyninga m.a. i Helse Bergen HF når det gjeld beredskap og internkontroll. Det blir her gjort greie for innhaldet i rapporten og lagt fram ein handlingsplan på grunnlag av tilrådingane som er gitt.

Bakgrunn og problemstillingar

Internrevisjonen i Helse Vest har på vegne av styret i Helse Vest RHF gjennomført revisjon av matforsyninga ved helseføretaka i regionen. Føremålet var å undersøkje kva system føretaka har for å sikre matforsyninga, om dette er tatt med i beredskapsplanlegginga og om det er utført risiko- og sårbarheitsanalysar (ROS-analysar) av matforsyninga i helseføretaka. Ved Helse Bergen HF var Hospitaldrift Matforsyning og AFR Askøy omfatta.

Følgjande problemstillingar har blitt kartlagt og vurdert, jf. side 7:

- Kva system har føretaka utarbeidd for å sikre ei trygg matforsyning? (Målsettingar, organisering, ansvar, haldningar til risiko, kompetanse etc.)
- I kva grad har føretaka identifisert faktorar som medfører risiko og sårbarheit i dei ulike delane av produksjons- og forsyningskjeda?
- Korleis er risiko knytt til matforsyning vurdert og handtert?
- Korleis blir kunnskapen om risiko og risikohandterande tiltak kommunisert til alle involverte?
- Kva system har føretaka for å sikre god overvaking, kontroll og oppfølging?

Utkast til revisjonsrapport vart sendt på høyring til dei reviderte einingane. Helse Bergen leverte uttale. Dokumenta og annan informasjon om revisjonen er tilgjengeleg på [saka si side](#) under [Eksterne tilsyn](#) på Innsiden.

Om matforsyninga

I kapittel 2 beskriv revisjonsrapporten matforsyningskjeda og metodar for produksjon, distribusjon og servering ved alle dei reviderte einingane.

Om beredskapsarbeid

I kapittel 3 om beredskapsarbeid tar rapporten utgangspunkt i at krig, kriser, brann og naturkatastrofar kan påverke matforsyninga og at helseføretaka derfor kan vurdere å legge planar for å førebygge og handtere slike kriser og alvorlege hendingar. Revisjonen peikar på at risikoanalysar kan nyttast for å kartleggje faremoment og sårbarheit og nyttast som grunnlag for beredskapsplanar på området for matforsyning, jf. side 15-17.

Internrevisjonen finn at det ikkje er utarbeidd ROS-analysar eller eigen beredskapsplan for matforsyninga ved Hospitaldrift Matforsyning. Ved HUS vart det sagt at det er utført overordna ROS-analysar av infrastruktur, men internrevisjonen meiner det manglar dokumentasjon som viser samanheng mellom dei planar og avtalar som er implementert i

helseføretaket, og matforsyninga. Det er heller ikkje ROS-analysar eller beredskapsplan for mat ved AFR Askøy, jf. side 19.

Tilrådingane som gjeld Helse Bergen HF:

- Det bør vurderast om det skal utførast ROS-analysar av matforsyninga.
- Det bør vurderast om det skal utarbeidast ein eigen beredskapsplan for matforsyning ved HUS og AFR Askøy.

Om internkontroll

Rapporten gjer greie for den såkalla HACCP-metoden for internkontroll ved matproduksjon (IK-mat), som byggjer på styring med grunnføresetnadane, fareanalyse og kontroll med kritiske styringspunkt. Det blir framheva at risikovurdering av matforsyninga består av fareanalyse og vurdering av kritiske styringspunkt, jf. side 22-23.

Funna som gjeld Helse Bergen HF, jf. side 27-28:

Internrevisjonen finn at ved AFR Askøy har dei enkle prosessbeskrivingar av matforsyninga, men at det ikkje er gjort fareanalyse eller avdekka kritiske kontrollpunkt. AFR Askøy har såleis ikkje eige IK-matsystem. Sjølv om det er ein liten institusjon skal dei ha kontroll på at matforsyninga følgjer lovkrava.

IK-mat er elektronisk tilgjengeleg ved Hospitaldrift Matforsyning og stort sett oppdatert. Det blir gitt opplæring til nye tilsette. Det er opp til dei enkelte leiarane å sørje for oppdatering av kompetanse og etterleving av IK-mat. IK-mat er følgjeleg godt utarbeidd ved Hospitaldrift Matforsyning.

Internrevisjonen peiker på at det ikkje finst prosedyrar som sikrar at rett pasient får rett mat, verken ved HUS eller ved AFR Askøy. Sidan det er få pasientar ved AFR Askøy, vurderer internrevisjonen at det er betre kontroll på siste ledd i matforsyningskjeda der enn på HUS.

Tilrådingar som gjeld Helse Bergen HF:

- HUS: Det bør leggjast ein plan for jamleg gjennomgang av alle dokument i IK-mat.
- HUS: Systematisk gjennomgang av IK-mat med dei tilsette bør bli vurdert.
- AFR Askøy: Det bør utarbeidast og implementerast IK-matsystem.
- AFR Askøy: HACCP bør utførast i samsvar med regelverket.
- AFR Askøy: Det bør vurderast om det må utarbeidast rutinar for å hindre at felles inngang for avfall og mat kan true mattryggleiken.
- HUS og AFR Askøy: Det bør vurderast om det trengst rutinar for å unngå å påføre pasientar unødige påkjenningar ved å servere dei feil mat.

Oppsummering

I kapittel 5 oppsummerar internrevisjonen sine funn, og gir følgjande tilrådingar til alle føretaka:

Helse Vest RHF:

- Helse Vest kan vurdere å initiere utarbeiding av ROS-analysar og eventuelt beredskapsdelplanar for matforsyninga i alle helseføretaka.

Helseføretak:

- Føretaka bør på sjølvstendig grunnlag vurdere å utarbeide ROS-analysar og eventuelt beredskapsdelplanar for matforsyninga for å sikre at matforsyning inngår som ein del av det einskaplege beredskapsarbeidet.
- IK-mat bør ha ei meir uniform utforming, og ein bør i auka grad samarbeide på tvers av helseføretaka for å sikre dette.
- Dei tilsette ved dei store institusjonane, med eigne ressursar som arbeidar med IK-mat, bør i større grad brukast som ressursar for dei mindre institusjonane.

Institusjon:

- Det bør utførast ROS-analysar av beredskapsmoment når det gjeld matforsyning.
- Ansvarsforhold i heile matforsyningskjeda bør kartleggjast for å sikre at rett pasient får rett mat.
- For IK-mat er det eigne tilrådingar for kvar institusjon i rapporten, og dei viktigaste tilrådingane er:
 - Det må sikrast at IK-mat dekker alle regulatoriske krav.
 - IK-mat må bli tilpassa kvart føretak og deira drift.
 - Fareanalyse og kontroll av kritiske kontrollpunkt (HACCP) skal utførast i samsvar med regelverket.
 - Det må vera ein plan for jamleg og systematisk gjennomgang av IK-mat.

Vedlegg

1. Internrevisjonsrapport: Risiko knytt til matforsyning
2. Handlingsplan