

Vedlegg 2 til styresak om Risiko knytt til matforsyning

Styremøte: 22.03.2018

Handlingsplan

IR si tilråding	AD si vurdering	Tiltak	Tidsfrist	Ansvar
Beredskapsarbeid (rapporten side 19)				
<p>1 Funn: Det er ikkje utført ROS-analysar av matforsyninga ved HUS eller AFR Askøy. Det er utført ROS-analysar av til dømes straumbrot og vassforsyningssvikt ved HUS.</p> <p>Tilråding: Det bør vurderast om det skal utførast ROS-analysar av matforsyninga.</p>	<p>Helse Bergen vurderer at risiko knytt til matforsyninga er tilstrekkeleg kartlagt gjennom dei risikoanalysane som vert gjennomført innan internkontrollen (IK-mat). HUS har dessutan lager av mat som skal vare i 14 dagar, og har inngått ei gjensidig avtale med Helse Stavanger om levering av mat i kritiske situasjonar. Ytterlegare tiltak er ikkje naudsynt.</p>			
<p>2 Funn: Det er ikkje utarbeidd ein egen beredskapsplan for matforsyninga ved dei reviderte institusjonane.</p> <p>Tilråding: Det bør vurderast om det skal utarbeidast ein eigen beredskapsplan for matforsyning ved HUS og AFR Askøy.</p>	<p>Helse Bergen stør tilrådinga.</p>	<p>1. Det skal utarbeidast beredskapsplan for matforsyninga knytt til hendingar som utløyer beredskapstiltak.</p>	<p>01.01.2019</p>	<p>Hospitaldrift Matforsyning</p>

IR si tilråding	AD si vurdering	Tiltak	Tidsfrist	Ansvar
Internkontroll, IK-mat (rapporten side 28)				
<p>3 Funn: Enkelte prosedyrar og rutinar ved HUS er ikkje oppdatert.</p> <p>Tilråding: Det bør leggjast ein plan for jamleg gjennomgang av alle dokument i IK-mat.</p>	Gjennomgang av dokumenta i IK-mat følgjer revisjonsplanen som er bygd inn i Elektronisk kvalitetshandbok.	2. Alle IK-mat dokument skal vere gjennomgått i samsvar med oppsettet i EK, i regelen minimum ein gang per år. I tillegg vert dokument revidert etter behov.	Kontinuerleg	Einingsleiar Hospitaldrift
<p>4 Funn: Det manglar IK-mat ved AFR Askøy.</p> <p>Tilråding: Det bør utarbeidast og implementerast IK-matsystem.</p>	Helse Bergen stør tilrådinga.	3. Gjeldande retningsliner for matservering (EK 02.1.5.7.7) vert tilpassa drifta og tilhøva ved AFR Askøy, og vert deretter innført.	01.06.2018	Einingsleiar AFR Askøy
		4. Gjennomføring av e-læringskurs <i>Mattrygghet for pasienten</i> for alle medarbeidarar som handterer mat ved AFR Askøy.	01.06.2018	Einingsleiar AFR Askøy
		5. Helse Bergen vil utarbeide kompetanseplaner som er tilpassa alle som handterer mat til pasientar.	01.01.2019	Einingsleiar Hospitaldrift Matforsyning og Seksjon for fag og utdanning
<p>5 Funn: Det finst ingen skriftleg plan for jamleg opplæring av dei tilsette i IK-mat ved HUS.</p> <p>Tilråding: Systematisk gjennomgang av IK-mat med dei tilsette bør bli vurdert.</p>	Helse Bergen stør tilrådinga.	6. Opplæringa av tilsette i IK-mat skal systematiserast i Kompetanseportalen.	01.01.2019	Einingsleiar Hospitaldrift Matforsyning og Seksjon for fag og utdanning

IR si tilråding	AD si vurdering	Tiltak	Tidsfrist	Ansvar
Internkontroll, IK-mat (rapporten side 28)				
<p>6 Funn: HACCP er ikkje utført på AFR Askøy.</p> <p>Tilråding: HACCP bør utførast i samsvar med regelverket.</p>	Helse Bergen stør tilrådinga.	7. ARF Askøy gjennomfører fareanalyser for å kartlegge behov for å tilpasse IK-mat rutinar til egen aktivitet.	01.06.2018	Einingsleiar AFR Askøy
<p>7 Funn: Ved AFR Askøy, som er ein nybygd institusjon, blir avfall og matleveransar handtert gjennom same inngang.</p> <p>Tilråding: Det bør vurderast om det må utarbeidast rutinar for å hindre at felles inngang for avfall og mat kan true mattryggleiken.</p>	Helse Bergen stør tilrådinga.	8. Det vert utarbeid ei retningsline for bruk av portrommet. Det skal skiljast mellom rein og urein sone, og mat og avfall skal ikkje handterast samstundes.	01.04.2018	Einingsleiar AFR Askøy
<p>8 Funn: Det finst ikkje rutinebeskrivingar eller prosedyrar for å sikre at rett pasient får rett mat.</p> <p>Tilråding: Det bør vurderast om det trengst rutinar for å unngå å påføre pasientar unødige påkjenningar ved å servere dei feil mat.</p>	Føremålet til retningslina "Prosedyre for bestilling" (av mat) (EK 02.1.5.7.7..3-01) er å "sikre at pasienten får riktig mat til rett tid." Her står det m.a. om mottak av diett og ønskekost på postane at "maten pakkes i porsjoner på kjøkkenet og påføres diettbetegnelse. Når matvognen kommer opp må måltidsansvarlig merke maten med pasientens navn umiddelbart."	9. Denne problemstillinga er lik for alle dei reviderte objekta, og det er semje om at vi jobbar regionalt for å kartlegge omfanget og vurdere eventuelle tiltak.	01.10.2018	Felles ansvar for matforsyning i alle føretaka.