

		<b>Klinikknivå</b>			<b>Generelt dokument</b>
<b>Risikovurdering matforsyning</b>					Side 1 av 4
Dokumentplassering: <b>II.MSK.ISE.KJØ.FEL.3-1</b>		Godkjent dato: <b>28.09.2023</b>	Revideres innen: <b>28.09.2025</b>	Sist endret: <b>28.09.2023</b>	Revisjon: <b>2.00</b>

Klinikknivå/Medisinsk serviceklinikk/Avdeling for intern service/Kjøkken/Kjøkken felles  
 ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

## HENSIKT

- Foreta en vurdering i den overordnede beredskapsplanen/delplanene for SSA/SSK gjennom å risikovurdere muligheten for at en hendelse vil inntreffe, hvor stor sannsynlighet for at den inntreffer, og hva konsekvensene blir av de uønskede hendelsene.
- avdekke medvirkende faktorer, utfall av hendelser og svakheter ved beredskapsplanene/delplanene og angi sårbarhet som knyttes til effekten av barrierer (tiltak) i beredskapsplanen/delplaner. Sårbarhet er et uttrykk for hvilke (langtids) effekter de uønskede hendelsene kan få.

### Risiko:

Risiko er muligheten/sannsynligheten for at noe uønsket kan skje og hvilke følger/konsekvenser dette kan få.

### Risikomatrise:

Sannsynlighet					
Mer enn 12 ganger/år	Høy			Rød = Høy risiko	
Fra 1 – 12 ganger /år	Middels				
Mindre enn 1 gang pr år	Lav	Grønn = Lav risiko			
		Lav	Middels	Høy	Konsekvens
		Ingen skade, ”føler seg ikke bra”, ødelagt tann	Mindre/milde allergiske reaksjoner Mild sykdom (2-3 dager)	Alvorlige allergiske reaksjoner. Langvarig sykdom. Potensielle senskader	

Alvorlig – Høy Risiko tiltak nødvendig for å redusere risiko til ett akseptabelt nivå

Betydelig/signifikant – vurder forbedringstiltak

Liten – ivaretas i grunnforutsetninger, og tas med i risikovurderingen

**Risikovurdering matforsyning**

Side 2 av 4

Dokumentplassering:

**II.MSK.ISE.KJØ.FEL.3-1**

Godkjent dato:

**28.09.2023**

Revideres innen:

**28.09.2025**

Sist endret:

**28.09.2023**

Revisjon:

**2.00**

 Klinikknivå/Medisinsk serviceklinikk/Avdeling for intern service/Kjøkken/Kjøkken felles  
 ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

**Svikt i intern matproduksjon**
**Årsak:**

- Svikt i intern matforsyning
- Stans i matproduksjon pga brann eller lignende
- Stenging av ett kjøkken (SSA/SSK)

**Konsekvens:**

- Ingen konsekvens for pasienter og ansatte
- Store økonomiske konsekvenser, bl.a pga bytte til engangs tallerkener og bestikk dersom man ikke har tilgang til oppvaskmuligheter. (Ca kr. 5,- pr pasient pr måltid)

**Tiltak:**

- Matproduksjonen flyttes til det andre kjøkkenet
- Straktiltak oppvask: Gå over til engangs bestikk og tallerkener
- Oppvask trinn 2: Etablere oppvask i kantine på det sykehuset som er rammet.

<b>Høy</b>			
<b>Middels</b>			
<b>Lav</b>	X		
	<b>Lav</b>	<b>Middels</b>	<b>Høy</b>

**Alvorlig matforgiftning eller (fare for) smittespredning gjennom mat**
**Årsak:**

- Kontaminering fra produsent
- Feil lagring
- Feil ved produksjon
- Kontaminering fra kjøkkenansatte
- Lokal kontaminering postkjøkken

**Konsekvens**

- Alvorlig konsekvens for pasienter: Alvorlig dehydrering/isolasjon/død
- Økonomisk konsekvens er avhengig av tidsperspektivet og hvor mange enheter som berøres. Mulig fare for søksmål

**Tiltak**

- Ha gode rutiner knyttet til matproduksjon og all håndtering av mat
- Steng det aktuelle kjøkkenet og flytt produksjonen
- Eksterne leverandører må benyttes dersom begge sykehus rammes
- Samarbeid med Mattilsynet i forhold til lokalisering av smittekilde.

<b>Høy</b>			
<b>Middels</b>			
<b>Lav</b>			X
	<b>Lav</b>	<b>Middels</b>	<b>Høy</b>

**Risikovurdering matforsyning**

Side 3 av 4

Dokumentplassering:

**II.MSK.ISE.KJØ.FEL.3-1**

Godkjent dato:

**28.09.2023**

Revideres innen:

**28.09.2025**

Sist endret:

**28.09.2023**

Revisjon:

**2.00**

 Klinikknivå/Medisinsk serviceklinikk/Avdeling for intern service/Kjøkken/Kjøkken felles  
 ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

**Økt behov for mat og matproduksjon**
**Årsak:**

- Hendelser som krever økt matproduksjon vesentlig ut over det som er normalt
- Overbelegg i sykehuset over tid
- Eksterne katastrofer (Ref. overordnet beredskapsplan for sykehuset)

<b>Høy</b>			
<b>Middels</b>			
<b>Lav</b>	X		
	<b>Lav</b>	<b>Middels</b>	<b>Høy</b>

**Tiltak**

- Avtale om leveranse av mat innen 4 timer
- Har alltid mat i reserve som kan klargjøres innen rimelig tid

**Svikt i forsyning av mat**
**Årsak:**

- Svikt i forsyning av mat fra leverandører

**Tiltak**

- Benytte andre leverandører
- Alternativ produksjon av mat

<b>Høy</b>			
<b>Middels</b>			
<b>Lav</b>	X		
	<b>Lav</b>	<b>Middels</b>	<b>Høy</b>

**Risikovurdering matforsyning**

Dokumentplassering:

**II.MSK.ISE.KJØ.FEL.3-1**

Godkjent dato:

**28.09.2023**

Revideres innen:

**28.09.2025**

Sist endret:

**28.09.2023**

Revisjon:

**2.00**

Klinikknivå/Medisinsk serviceklinikk/Avdeling for intern service/Kjøkken/Kjøkken felles

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

**Svikt i kjøle- og frysekapasitet**
**Tiltak**

- Steng kjøkken og flytt produksjon
- Dersom det oppdages før temperaturen i varene blir for høy, flyttes disse til kjøle-/fryselager på det andre kjøkkenet

<b>Høy</b>			
<b>Middels</b>			
<b>Lav</b>		X	
	<b>Lav</b>	<b>Middels</b>	<b>Høy</b>

**Tilsikte hendelse- Ødeleggelser og skader**
**Årsak:**

- Innbrudd, skade og ødeleggelse

**Tiltak**

- All mat kondemneres av sikkerhetsmessige årsaker
- Bedre adgangskontrollen til kjøkken SSA

<b>Høy</b>			
<b>Middels</b>			
<b>Lav</b>			X
	<b>Lav</b>	<b>Middels</b>	<b>Høy</b>

**Kryssreferanser**
**Eksterne referanser**

 Utarbeidet av:  
**Camilla Johansen**

 Fagansvarlig:  
**Brynjar Johansen**

 Verifisert av:  
 []

 Godkjent av:  
**Elin L. Østerberg**

 Dok.nr:  
**D46205**