

 SØRLANDET SYKEHUS				Klinikknivå			Generelt dokument				
Risikovurdering matforsyning							Side 1 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: []

HENSIKT

1. 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.
2. 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					Konsekvens
Mer enn 12 ganger/år	Høy			Rød = Høy risiko	
Fra 1 – 12 ganger /år	Middels				
Mindre enn 1gang pr år	Lav	Grønn = Lav risiko			
		Lav	Middels	Høy	
		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

 SØRLANDET SYKEHUS				Klinikknivå			Generelt dokument				
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)

Høy			
Middels			
Lav	X		
	Lav	Middels	Høy

Tiltak:

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

Alvorlig matforgiftning eller (fare for) smittespredning gjennom mat

Årsak:

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

Høy			
Middels			
Lav			X
	Lav	Middels	Høy

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.

 SØRLANDET SYKEHUS				Klinikknivå	Generelt dokument
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)

Høy			
Middels			
Lav	X		
	Lav	Middels	Høy

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

Høy			
Middels			
Lav	X		
	Lav	Middels	Høy

		Klinikknivå		Generelt dokument	
Risikovurdering matforsyning					Side 1 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 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

Høy			
Middels			
Lav		X	
	Lav	Middels	Høy

Tilsikte hendelse- Ødeleggelser og skader

Årsak:

- Innbrudd, skade og ødeleggelse

Tiltak

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

Høy			
Middels			
Lav			X
	Lav	Middels	Høy

Kryssreferanser

Eksterne referanser

Utarbeidet av: Camilla Johansen	Fagansvarlig: Brynjar Johansen	Verifisert av: 	Godkjent av: Elin L. Østerberg	Dok.nr: D46205
---	--	---	--	--------------------------