

STYRESAK

GÅR TIL: Styremedlemmer
FØRETAK: Helse Førde HF

DATO: 26.02.2018
SAKSHANDSAMAR: Torstein Solset
SAKA GJELD: **Risiko knytt til matforsyning - internrevisjon Helse Vest RHF**

ARKIVSAK: 2017/3570
STYRESAK: **021/2018**

STYREMØTE: **23.03.2018**

FORSLAG TIL VEDTAK

1. Styret i Helse Førde HF tek rapporten «Risiko knytt til matforsyning» frå Helse Vest RHF, januar 2018, til etterretning.
2. Styret i Helse Førde HF ber administrerande direktør følge opp dei tilrådingane som kjem fram av revisjonsrapporten og sender handlingsplanen til internrevisjonen i Helse Vest RHF.
3. Styret i Helse Førde HF ber administrerande direktør rapportere status på gjennomføring av handlingsplanen til styret i Helse Førde HF og internrevisjonen i Helse Vest RHF.

Bakgrunn for saka

Internrevisjonen i Helse Vest RHF varsla i brev datert 09.10.2017 internrevisjon av risiko knytt til matforsyning. Føremålet med revisjonsprosjektet har vore å undersøkje kva system føretaka i Helse Vest, har for å sikre matforsyninga, og om dette er tatt med i føretakas beredskapsplanar.

Rapport frå revisjonsarbeidet vart sendt føretaka, først på høyring, og så som endeleg rapport, 31.01.2018. Rapporten vert gjennom denne saka lagt fram for styret i Helse Førde, saman med handlingsplan for oppfølging av tilrådingane.

Oppsummering av rapporten

Revisjonen har hatt som mandat å gi svar på fem hovudproblemstillingar forma som spørsmål. Her følgjer ei oppstilling av desse.

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

Formålet med internrevisjonen har vore å undersøkje kva system føretaka har for å sikre matforsyning, og om dette er tatt med i beredskapsplanlegginga. Det er i tillegg undersøkt om det er utført risikoanalysar av matforsyning i helseføretaka.

Hovudkonklusjonen er at helseføretaka er komne langt i beredskapsarbeid generelt, og at ein kan vurdere å vidareutvikle det til å omfatte matforsyning. Helse Vest sin beredskapsplan er eit godt utgangspunkt for å vurdere risiko og sårbarheit innan matforsyning. Når det gjeld å sikre trygg matforsyning, har institusjonane i hovudsak internkontrollsystemet IK-mat på plass. Det er dedikerte medarbeidarar med høg kompetanse innan mattryggleik som er ansvarlege for systema. Dette bidrar til å sikre at pasientane på institusjonane får servert trygg mat.

Tilrådingane under er basert på dei viktigaste punkta internrevisjonen omhandlar. Dei er på ulike nivå; regionalt nivå, på helseføretaksnivå og på institusjonsnivå. Her følgjer samanfattande tilrådingar. Det som går på den einkilde institusjon eller føretak er lagt inn i tabellane i rapporten.

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 samla 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.

Handtering knytt til matforsyning i Helse Førde

- Beredskapsplan

Revisjonsrapporten vurderer det slik at Helse Førde har kome eit godt stykke når det gjeld beredskapsarbeid for matforsyning i Helse Førde, men at beredskapsplanen i større grad må forankrast hos dei tilsette. Det bør i tillegg utførast ROS-analyser.

Då det var storbrann på Lærdalsøyri i 2014, vart beredskapen til matforsyning ved sjukehuset i Lærdal satt på prøve. Sjukehuset måtte bistå med mat til eigne pasientar, i tillegg til ei stor

mengd evakuerte innbyggjarar og redningspersonell. Dei klarte å forsyne alle utan problem, fordi dei hadde eit lager av mat på sjukehuset.

Tabellen under, gjev ein oversikt over funn og tilrådingar når det gjeld beredskapsarbeidet i Helse Førde.

- Funn og tilrådingar når det gjeld beredskapsarbeid for matforsyninga i Helse Førde		
Beredskapsarbeid	Funn	Tilråding
ROS-analysar	Det er ikkje utført ROS-analyser av matforsyning	Det bør vurderast om det skal utførast ROS-analysar av matforsyninga. Avtaler om bistand ved behov bør føretaket kunne formaliserast
Beredskapsplan	Det finst ein beredskapsplan for matforsyning i Helse Førde. Beredskapsplanen vert oppdatert nylig og gjeld no for heile helseføretaket	Beredskapsplan bør i større grad forankrast hos dei tilsette ved matforsyning i Helse Førde. I tillegg bør avtalar om bistand formaliserast

- Internkontroll

Helse Førde har skaffa IK-mat frå Anticimex som er forankra i gjeldande lovverk. Leiaren for matforsyninga på Førde Sentralsjukehus og Lærdal Sjukehus, i tillegg til ein kontrollør frå Anticimex, gjennomgår internkontrollen minst ein gong i året. I tillegg utfører Anticimex kontroll av Listeriabakteriar minst ein gong årleg. IK-mat er tilsynelatande tilpassa matforsyninga i Førde og Lærdal. Samtidig er skildringa av prosessar og prosedyrar generelle og i liten grad tilpassa drifta. Spørsmålet er derfor om dokumentasjonen er i bruk i det daglege arbeidet. IK-mat systemet er tilgjengelig i Helse Førde sitt elektroniske kvalitetssystem, men her er oppdateringa noko mangelfull i høve til etterspurd dokumentasjon i samband med revisjonen. IK-mat er i tillegg tilgjengeleg i perm på kjøkkenet. Det er supplert med kommentarar og overstrekingar med penn i dokumenta. Vår vurdering er at systemet ikkje i stor nok grad er tilpassa den enkelte drift. Sjølv om dokumentasjonen er gjennomgått årleg har dokumenta ikkje rett gyldigheitsdato.

Bilen som transporterar mat frå Førde til Lærdal har ikkje kjøling. Det blir ikkje tatt temperaturkontroll av maten før transportvognene forlét produksjonskjøkkenet, men vognene blir tatt direkte frå kjølerom som har temperaturkontroll. Transportør skal gjennomføra ein temperaturkontroll når transportvognene blir levert til sjukehuset i Lærdal, men denne dokumentasjonen blir ikkje automatisk formidla ved levering. Det tar minimum to og ein halv time å kjøra frå Førde til Lærdal. Transportvognene vart testa og godkjent i 2009 med tanke på kor mange timar temperaturen er stabil relatert til transporttida. Det vart likevel sagt at det ved forseinkingar kunne vera problematisk å halda temperaturen jamn.

På synfaring ved institusjonane vart det observert at søppel vart transportert ut den same vegen som maten vart levert inn. Samtidig vart det beskrive gode rutinar for å handtere dette i tråd med hygieniske prinsipp.

Ved Sentralsjukehuset i Førde brukar dei tilsette ikkje hovudplagg på produksjonskjøkkenet, sjølv om det står i IK-matsystemet at dei skal gjera det. Dette var i tillegg i kontrast til dei andre institusjonane der hovudplagg som hovudregel vart brukt.

- Funn og tilrådingar når det gjeld internkontroll for matforsyninga i Helse Førde		
Område	Funn	Tilråding
IK-mat	Begge institusjonane har IK-mat frå Anticimex	Det bør utarbeidast eige IK-matsystem
Rutinar for å sikre Mattryggleiken	Kok-kjøøl mat blir transportert frå Førde til Lærdal utan kjøling i bil	Det bør vurderast om det er formålstenleg å setje i verk transport med kjøling
	Ved Lærdal sjukehus manglar dokumentasjon på temperatur ved mottak av kok-kjøøl frå Førde	Enten bør dokumentasjon frå transportør rutinemessig bli levert uoppfordra, eller det bør vurderast om dei sjølve skal kontrollera temperatur ved mottak
	Hovudsplagg blir ikkje brukt ved produksjonskjøkkenet ved Førde sentralsjukehus sjølv om det står som eit krav i deira eige IK-matsystem	Dei tilsette må bruke hovudsplagg då det er krav i deira eige IK-matsystem
Kontroll på at rett pasient får rett mat	Det er ikkje rutinebeskrivingar eller prosedyrar for å sikre at rett pasient får rett mat.	Det bør vurderast om det trengst rutinar for å unngå å påføre pasientar unødige påkjenningar ved å servere dei feil mat.
Rutinar for avvikshandtering	Begge institusjonane har to avvikssystem; Synergi og Anticimex sitt avvikssystem	Synergi bør nyttast til å melde alle avvik.

Vedlegg:

1. Brev frå Internrevisjon Helse Vest RHF, 30.01.2018
2. Rapport frå Internrevisjonen «Risiko knytt til matforsyning»
3. Handlingsplan for oppfølging av revisjon, og handtering av avvika i Helse Førde