

Verksamhetsplan för Kost 2024-2026

7 INTERN KONTROLL

Verksamhetens kontrollområden framgår i sammanställningen nedan.

Kontrollområden som utgår från regionövergripande nivå:

Risk	Granskningsområde	Berört reglemente, policy eller regler	Riskvärde (väsentlighet och risk)	Ansvarig för granskning	Metod för granskning	Granskning klar
Avtal gällande personal följs inte vilket leder till merkostnader	Kontroll av ny lön vid förändrad anställningsform i samma uppdrag.	Avtal, riktlinjer	(S=4, K=3) 12	CHR	Kontroll av avslutade tillsvidareanställningar som har följts av timanställning under perioden 2023-06-01 – 2024-05-31.	2024-08-15
Risk för bristande lagerföretag egenkontroll miljö	Kontroll att egenkontroll miljö genomförs	Lag och riktlinje	(S=4, K=3) 12	Hållbarhet	Kontroll att alla egenkontroller miljö genomförs enligt plan	2024-08-15
Bedömning av kemiska arbetsmiljö och miljörisker genomförs inte enligt lagkrav och fastställd rutin, vilket leder till risk för människors hälsa, miljö, patientsäkerhet samt bristande lagerföretag	Kontroll att bedömning av kemiska arbetsmiljö- och miljörisker sker	Lag och rutiner	(S=4, K=3) 12	Hållbarhet	Stickprovskontroll.	2024-08-15
Bristande avtalstrohet vid inköp får ekonomiska konsekvenser	Kontroll av om inköpen görs utifrån upphandlade eller direktupphandlade avtal	Inköpspolicy	(S=3, K=3) 9	CE	Stickprovskontroll av om inköp som görs av annan än upphandlad leverantör görs via tillåten direktupphandling och om artiklarna som köps av upphandlade leverantörer ingår i avtalet.	2024-08-15
Risk för förtroendeskada när man inte följer riktlinjer, ex representation, löneavtal mfl.	Kontroll av efterlevnad av representationsriktlinjer	Regler och riktlinje	(S=3, K=4) 12	CE och HR	Kontroll om debiteringar i april-maj 2024 gällande möjliga konton (representation, livsmedel, köp av mat mfl) följer riktlinjen (även ev förmånsbeskattning).	2024-08-15
Risk att passerkort/nycklar används av obehöriga	Kontroll av om personer med passerkort/nycklar har rätt behörighet.	Riktlinjer	(S=3, K=4) 12	CA	Stickprovskontroller på passerkort/nycklar	2024-08-15
Kontrollområden som utgår från Kosta nivå:						
Risk och åtgärd	Granskningsområde	Berört reglemente, policy eller regler	Riskvärde (väsentlighet och risk)	Ansvarig för granskning	Metod för granskning	Granskning klar
Risk att patienter får fel mat. Åtgärd: Vi har en rutin som säkerställer att vi förstått beställning	Kontroll av att Kost förstått beställning och att den stämmer överens med det dokumenterade	Riktlinjer Måltidens betydelse i vården	(S=3, K=3) 9	Carina Aarenstrup	Stickprov 2 ggr per år	2024-12-31

Verksamhetsplan för Kost 2024-2026

och för matdagbok över tillagad specialkost	innehållet i matdagboken					
Risk att offentlighetsprincipen inte uppfylls: Åtgärd: Utbildning för ledning och administration i Kost i vad som ska diarieföras och hur.	Kontrollera att rutinen fungerar och efterlevs genom stickprov av slumpmässigt utvalda dokument.	Reglemente	(S=4, K=2) 8	Malena Timling	1 gång	2024-12-31
Risk att kunder inte blir rätt debiterade Åtgärd: Vi har säkerställt rutiner att ta fram korrekt faktureringsunderlag till livsmedels- och cateringkunder	Kontroll att kunder blir rätt debiterade	Regler	(S=3, K=1) 3	Helena Larsson	Stickprov 2 ggr per år	2024-12-31
Risk att Kosta produkter kontamineras av listeria vilket gör att patienter blir sjuka av vår mat på grund av att vi inte följer hygienrutiner. Detta kan leda till driftstörninga och återkallande av produkt Åtgärd: Säkerställa att Kosta lokaler och produkter inte kontamineras av listeria genom information i introduktionsblad, Hygienutbildning, provtagning, rutiner för städning och hygienisk hantering av livsmedel.	Kontroll att alla nyanställda en månad efter anställning har kännedom om hygienregler.	Regler	(S=2, K=4) 8	Jessica Blomdahl	Alltid vid nyanställning	2024-12-31

Kontrollområden som gäller förvaltningen:

Risk att passerkort/ nycklar används av obehöriga är lyft till regionövergripande internkontrollplan.

Bilaga 1: Kosta hållbarhetsplan 2024-2026