

Avvikelsehantering avdelningskök

Gäller för: Region Kronoberg

Faktaägare: Doris Johansson, Verksamhetschef, Kost och restauranger
Ellinor Mårtensson, Anticimex

Syfte

Personalen ska veta hur man ska agera vid reklamationer, misstänkt matförgiftning, kylar som går sönder, felmärkt mat m.m. så att man kan förebygga liknande avvikelser i framtiden.

Ansvar

Avdelningschefen.

Övervakning/rutin

Alla som upptäcker avvikelser ansvarar för att detta anmäls.

Datorprogrammet Synergi används för att rapportera avvikelser. Detta är Region Kronobergs avvikelserapporteringsystem i vilket alla slags avvikelser dokumenteras. I programmet dokumenteras vilken slags avvikelse det gäller och datum när det inträffade och vilken åtgärd som vidtogs för att korrigera problemet, och vem som ska åtgärda avvikelsen. Vid felaktiga temperaturer på ankommande mat från centralköket ska i första hand köket kontaktas så att problemet kan åtgärdas med en gång.

Dokumentationen innehåller också förslag på åtgärder för att problemet inte ska uppstå igen. Uppföljning av avvikelserna utförs av avdelningschefen och rapporteras vidare till berörda personer. Även en förteckning över felanmälan kontrolleras av avdelningschefen. Avdelningschefen ser till att avvikelsen kommer till den person som är berörd. Personal som skriver in avvikelser i systemet får svar på vad som har hänt med avvikelsen.

I Synergi kan följande exempel på avvikelser dokumenteras, när det gäller livsmedelshantering och hygien:

- felaktig märkning av mat från centralköket
- ej tillräckligt bra temperaturer på ankommande mat
- underhåll av kylar/frysar, diskmaskin

Andra avvikelser som berör den egna aktiviteten i avdelningsköket såsom exempelvis temperaturavvikelser i kylar och frysar eller avvikelser när det gäller den egna städningen i köket kan rapporteras direkt på temperaturkontrollblanketten eller på rengöringschecklistan. Om dessa avvikelser upprepar sig bör detta också bli en avvikelse som ska dokumenteras i datorprogrammet Synergi.

Misstänkt matförgiftning

Vid misstanke av matförgiftning kontaktas kostchef som i sin tur kontaktar vårdhygien och smittskydd för vidare utredning. Även Miljö- och hälsoskyddskontoret i respektive kommun (Växjö eller Ljungby) kontaktas.

Vid misstanke om att mer än en patient har blivit förgiftad, ska avdelningschefen kontakta kostchefen.

Åtgärdsgränser och korrigerande åtgärder

Åtgärder ska ske när klagomål kommer från patienter, eller när avvikelser uppstår som sker internt eller externt men som i huvudsak påverkar livsmedelssäkerheten

Dokumentation

Avvikelser dokumenteras i Synergi, enklare avvikelser dokumenteras exempelvis direkt på temperaturregistreringsblanketter.