

## Bilaga 6 – Kris- och kontinuitetsshantering inom måltid

Enligt måltidsavdelningens rutin så ska de kök som serverar mat till hälso- och sjukvårdsförvaltningen och socialförvaltningen ha möjlighet till att servera måltider i sju dagar vid ett leveransstopp från grossist. Tillagningskök inom utbildnings- och arbetslivsförvaltningen ska kunna laga mat i fem dagar utan livsmedelsleverans. Det ska även finnas livsmedel i lager för att kunna tillgodose den specialkost som vanligtvis tillagas av tillagningsköket. Varje kök ska också ha en krismeny för lika många dagar, sju dagar för de som producerar till hälso- och sjukvårdsförvaltningen och socialförvaltningen och 5 dagar för de som producerar till utbildnings- och arbetslivsförvaltningen.

### Kontrollmoment

Lokala krislager finns i måltidsavdelningens kök.

### Kontrollmetod

Platsbesök med inspektion av krislager. Oanmälda kontroller har genomförts i fyra kök på avdelning måltid där samtliga kundgrupper representeras.

### Följande frågor ställdes vid besöket:

- Hur många portioner/dag tillagas?
- Hur stort lager finns det? Är det tillräckligt för att laga dessa måltider?
- Vilka specialkost lagas det normalt? Finns krislager för dessa?
- Har medarbetarna god kunskap om sitt krislager, gällande volym och hållbarhet?
- Hur ser krismenyn ut? Är den aktualiserad?
- Vilka kritiska punkter identifieras av medarbetarna i köket? Finns lösningar för dessa risker?
- Är enhetschef (EC) informerad om status för krislager för köket?

- Övriga frågor?

Med utgång från svaren på ovan frågor görs en bedömning av om krislagret är tillräckligt.

### **Resultat**

Internkontrollen genomfördes strax innan sommarlovet då skolköken hade genomfört rensning i kylar, frysar och torrförråd innan kommande stängning. Skolköken hade vid det tillfället tillräckligt lager för det antal dagar som skolan fortfarande hade öppet, men inte för 5 dagar vilket rutinen anger. Strandgårdets kök, med kunder inom hälso- och sjukvård och äldreomsorg hade tillräckliga livsmedelslager för att kunna servera mat i 7 dagar. Generellt sätt var kunskapen om krismeny och krislager varierande, på flera kök hade personalen god insikt i frågan men det framkom också att det var personberoende. Utöver kontroll av krislager diskuterades kritiska punkter vid den övergripande beredskapsplaneringen, där identifierades utrymmesbrist, vatten och eltillgång, etiketter till kyllda matlådor och kantinlappar. Även frågan om var krislager för specifika enheter ska finnas, vid tillfälliga produktionsförändringar som under sommaren då flera kök stängs, diskuterades.

### **Analys/slutsats**

Det ser olika ut i de kök som har kontrollerats. Ett antal kök på måltidsavdelningen har brister i krisarbetet då de inte har aktuell krismeny eller tillräckligt krislager. Bristerna kan försämra möjligheterna att leverera måltider på ett effektivt sätt vid en kris.

Kunskap om krismeny och krislager är i vissa kök personberoende och till stor del planerad av en person. Om denne inte finns på plats finns det risk att produktionen vid en krissituation inte blir effektiv.

Det är stor platsbrist i köken och en kritisk punkt som pekats ut är att det inte finns tillräckligt med utrymme för specifika krislivsmedel. Det vore fördelaktigt om de livsmedel som ingår i krismenyn även används i den vanliga menyn. På det sättet kan varorna omsättas på ett naturligt sätt. Dessutom minimeras risken för svinn och ekonomisk förlust.

Vid personalbortfall eller andra typer av kriser prioriteras inte överlämning av krismeny och krislager, vilket kan vara en risk om det inte finns dokumenterat och tillgängligt. Aktuell kökspersonal saknar därmed kunskap om området.

### **Åtgärd**

Utifrån slutsats beskrivs vilka åtgärder som vidtagits eller planerats vidtas.

- Se över om det kan tas fram centralt bestämda maträtter till krismenyn som är en del av den vanliga menyn. På det sättet kan varorna i krislagret omsättas på ett enkelt sätt.
- Under sommaren och andra tillfällen då produktion tillfälligt flyttas till annat tillagningskök, behöver det säkerställas vem som har ansvaret för krislager och att det finns ett sådant.

**Kontroll utförd av:**

Katarina Selin, processledare måltid och Camilla Karlsson, verksamhetsutvecklare måltid

**Kontrollansvarig:**

Josefine Jessen, avdelningschef måltid