

Internkontrollplan 2020

Kontrollområde	Kontrollmål	Kontrollmoment	Berörda	Konsekvens/ Sannolikt
Special och allergikost	Att tydliga rutin-beskrivningar efterföljs.	Kontroll och avstämning av beställning, tillagning, märkning och leverans av dietkost sker enligt upprättade rutiner - Stickkontroll fyra gånger per år av ansvarig enhetschef Kost- Sveaköket och Claraköket	Kost, samlad service, vård, patient	Hög/Låg
Fakturor	Säkerställa att leverantörer har rätt fakturaadress till Kost.	Kontroll av och avstämning med leverantörer att rätt fakturaadress uppges vid beställning. Kontroll två gånger per år av ansvarig administratör, Kost	Kost	Kännbar/Möjlig
Egna utlägg	Säkerställa att egna utlägg utförs på rätt tillvägagångssätt enligt uppsatta riktlinjer för Kost	Verksamhetschef ska alltid hänvisa till riktlinje angående "Eget utlägg, Kost" i ledningssystemet.	Kost	Kännbar/Möjlig
Egenkontroll enligt livsmedelslagen	Säkerställa att dokumenterad avvikelser i verksamhetens egenkontroll åtgärdas	Respektive enhetschef kontrollerar antal avvikelser varje månad och säkerställer att de åtgärdats	Kost	Hög/Låg

