

## HACCP og IK-Mat ansvar ved sykehuset i Vestfold - Matforsyning felles

Gjelder for: Hele SiV  
Dokumenttype: Prosedyre  
Sist endret: 14.10.2024

### 1. HENSIKT

Klarlegge de enkeltes ansvar for å ivareta matsikkerheten ved sykehuset.

### 2. ANSVAR

Alle som behandler mat ved sykehuset har ansvar for å følge regelverket.  
Avdelingssjef forsyning har ansvar for å følge opp denne prosedyren.

### 3. FREMGANGSMÅTE

Organisatorisk plassering	Ansvar
Administrerende direktør	Formelt ansvar for at lovkrav blir fulgt i organisasjonen.
Direktør servicedivisjonen	Sikre at det finnes / utarbeides systemer for trygg matbehandling, som IK-Mat og HACCP, i foretaket. Sikre at avdelingssjef forsyning innehar kompetanse til å utarbeide og følge opp systemer for trygg matbehandling. Kontrollere at prosedyrer og rammeverk som er utarbeidet vedrørende mattrygghet følges opp i linjen. Ansvar for å stille ressurser til disposisjon slik at lovkravene kan følges opp i linjen.
Avdelingssjef forsyning	Ansvar for at det blir utarbeidet prosedyrer og annet rammeverk for å møte lovkravene. Hovedansvar for å implementere systemene inn i sin organisasjon. IK-Mat ansvarlig for alle enheter i avdelingen. Legge til rette for at alle som håndterer mat kan finne nødvendig dokumentasjon i EK. Informasjonsplikt ovenfor enheter utenom egen avdeling vedrørende deres IK-Mat ansvar. Følge opp avvik og verifiseringer i egen avdeling samt avvik meldt under mattrygghet i gjeldende læringssystem. Legge til rette for opplæring av personell i IK-Mat og HACCP. Skal tas med på råd ved planlegging og bygging av kjøkken og lager for næringsmidler.
Seksjonsleder forsyningsavdelingen	Utarbeide prosedyrer og regelverk i egen seksjon. Følge opp gjeldene prosedyrer og regler. Opplæring og oppfølging av egne ansatte. Holde seg faglig oppdatert på utviklingen i fagområdet. Verifisere registreringer og behandle avvik i egen seksjon. Melde avvik i linjen i gjeldene læringssystem. Informere nærmeste leder om resultater og utfordringer i henhold til lovverket. Representere Sykehuset som fagperson ved eksterne tilsyn og revisjoner i egen seksjon.

	Skal rådføres ved innkjøp av kjøkkenutstyr til kjøkken som betjener pasienter eller kunder på seksjonens lokasjoner (gjelder ikke personalkjøkken), også i forhold til drikkevann.
Fagansvarlig kvalitet, forsyningsavdelingen	Rådgiver for forsyningsavdelingen i spørsmål vedrørende mattrygghet. Rådgiver i spørsmål vedrørende mattrygghet for enheter utenfor egen avdeling. Representere Sykehuset som fagperson ved eksterne tilsyn og revisjoner. Holde seg faglig oppdatert på utviklingen i fagområdet. Leder av HACCP – gruppen. Kvalitetssikre at prosedyrer og regler er utarbeidet i henhold til lovverk.
Klinikkssjef	Ansvarlig for implementering av mattrygghetssystemer i egne enheter som ikke har ansatte fra forsyning eller som forestår servering av mat med egne ansatte deler av døgnet.
Avdelingsleder/seksjonsleder/ enhetsleder i enheter uten ansatte fra forsyningsavdelingen eller som forestår matbehandling deler av døgnet og i helger	Sette seg inn i og følge opp mattrygghetsprogrammene i Sykehuset. Påse at egne ansatte har kunnskap om mattrygghet og gjeldene regler og prosedyrer i Sykehuset. Påse at all mat blir behandlet på en hygienisk trygg måte. Følge opp registreringer og kontroller utført i egen enhet. Melde fra ved avvik i linjen i gjeldene læringssystem, når det gjelder mattrygghet.
Alle som behandler mat andre skal fortære	Behandle mat og andre næringsmidler på en trygg måte. Delta i tilgjengelig internopplæring ved Sykehuset og minimum ha gjennomført e-læringskurset "Mattrygghet for pasienten". Følge opp registreringer og kontrollskjemaer som er utarbeidet. Registrere og melde avvik i linjen i gjeldene læringssystem når det gjelder mattrygghet.

#### 4. GENERELT

#### 5. INTERNE REFERANSER

#### 6. EKSTERNE REFERANSER

[Drikkevannsforskriften](#)

[Matloven](#)

[Næringsmiddelhygieneforskriften](#)

[Internkontrollforskrift for næringsmidler](#)

[Matinformasjonsforskriften](#)

#### 7. VEDLEGG