

För kännedom:

Kommunfullmäktige
Kommunstyrelsen
Partiernas gruppledare

Till:

Kost- och
servicenämnden

Granskning av kostorganisationen

På vårt uppdrag har KPMG översiktligt genomfört en granskning om kostorganisationen bedrivs på ett ändamålsenligt sätt och om tillräckliga åtgärder vidtas för att minska svinnet. Uppdraget ingick i revisionsplanen för år 2019.

Vår sammanfattande bedömning av kostorganisationen är att den fungerar ändamålsenligt utifrån att det finns väl upparbetade rutiner och riktlinjer för styrning och uppföljning av verksamheten. Det finns en tydlig ledning och ansvarsfördelning inom produktionsköket i Öjebyn. Det pågår ett löpande arbete för att effektivisera processerna för att minska kostnader, personalbehov och svinnet. Vi upplever även att nämnden har en god kontroll på verksamheten utifrån ekonomi och organisatoriska förändringar, däremot saknas en tydlighet i uppföljning av den interna kontrollen. Vi ser positivt på att det finns upparbetade arbetssätt för att fånga upp synpunkter kring den mat som levereras. Det finns dock en otydlighet kring de kostpolitiska riktlinjerna där det i nuläget finns flera olika kostpolitiska riktlinjer att förhålla sig till.

Vi bedömer att det fanns väl genomarbetade underlag och analyser kring den volym- och kostnadsökning som samverkansavtalet med Luleå kommun skulle innebära. Däremot framkom det vid intervjuerna att det uppfattades som en väldigt kort inställetid för verksamheten att kunna växla upp verksamheten så att de kunde klara av volymökningarna i produktionsköket. Vi anser därför att vid liknande organisationsförändringar ta hänsyn till verksamhetens behov av omställningsarbete och att tid läggs in i planeringen för detta.

Vi anser att det finns en tydlig styrning av den gemensamma kost- och servicenämndens verksamheter samt en tydlig ansvarsfördelning gällande vad respektive kommun respektive vad den gemensamma nämnden ansvarar för. Trots att det inledningsvis innebar stora utmaningar för produktionsköket upplevs det i nuläget fungera bra då det finns upparbetade rutiner och strukturer för de olika processerna i produktionsköket.

Vi bedömer att det finns en god medvetenhet kring att minska de olika svinnen som kan uppkomma i samband med produktionens olika faser. Vi ser även positivt på att det från och med 2020 finns en systematik i att följa upp tillagningssvinn. Vidare kan vi även konstatera att det sker en regelbunden uppföljning av synpunkter kring den mat som levereras.


Mot bakgrund av vår granskning rekommenderar vi följande:

- att kost- och servicenämnden tillsammans med berörda nämnder följer upp och säkerställer arbetet med att ta fram en gemensam kostpolitisk riktlinje
- att kost- och servicenämnden ser över arbetet med den interna kontrollen
- att kost- och servicenämnden prioriterar arbetet med att minska tillagningssvinn vilket även är viktigt utifrån klimatsynpunkt

Revisorerna överlämnar härmed revisionsrapporten för kännedom och yttrande. Yttrande från kost- och servicenämnden önskas senast den 30 april 2020.

För Piteå kommuns revisorer


Anders Berg
Ordförande


Gunnar Plym Forshell
Revisor



Granskning av kostorganisationen

Rapport

Piteå kommun

KPMG AB

2020-03-03

Antal sidor 15



Piteå kommun
Granskning av kostorganisationen

2020-03-03

Innehållsförteckning

1	Sammanfattning	2
2	Inledning/bakgrund	3
2.1	Syfte, revisionsfråga och avgränsning	3
2.2	Revisionskriterier	4
2.3	Metod	4
3	Resultat av granskningen	5
3.1	Organisation och styrning	5
3.2	Produktion och matsvinn	9
4	Slutsats och rekommendationer	14
4.1	Rekommendationer	15

1 Sammanfattning

Vi har av Piteå kommuns revisorer fått i uppdrag att granska kommunens kostorganisation. Uppdraget ingår i revisionsplanen för år 2019.

Syftet med granskningen har varit att bedöma om kostorganisationen bedrivs på ett ändamålsenligt sätt och om tillräckliga åtgärder vidtas för att minska svinnet.

Vår sammanfattande bedömning av kostorganisationen är att den fungerar ändamålsenligt utifrån att det finns väl utarbetade rutiner och riktlinjer för styrning av verksamheten. Det finns en tydlig ledning och ansvarsfördelning inom produktionsköket i Öjebyn. Det pågår ett löpande arbete för att effektivisera processerna för att minska kostnader, personalbehov och svinnet. Vi upplever även att nämnden har en god kontroll på verksamheten utifrån ekonomi och organisatoriska förändringar, däremot saknas en tydlighet i uppföljning av den interna kontrollen. Vi ser positivt på att det finns utarbetade arbetssätt för att fånga upp synpunkter kring den mat som levereras. Det finns dock en otydlighet kring de kostpolitiska riktlinjerna där det i nuläget finns flera olika kostpolitiska riktlinjer som verksamheten har att förhålla sig till.

Vi bedömer att det fanns väl genomarbetade underlag och analyser kring den volym- och kostnadsökning som samverkansavtalet med Luleå kommun skulle innebära. Däremot framkom det vid intervjuerna att det uppfattades som en väldigt kort inställetid för verksamheten att kunna växla upp verksamheten så att de kunde klara av volymökningarna i produktionsköket. Vi anser därför att vid liknande organisationsförändringar ta hänsyn till verksamhetens behov av omställningsarbete och att tid läggs in i planeringen för detta.

Vi anser att det finns en tydlig styrning av den gemensamma kost- och servicenämndens verksamheter samt en tydlig ansvarsfördelning gällande vad respektive kommun respektive vad den gemensamma nämnden ansvarar för. Trots att det inledningsvis innebar stora utmaningar för produktionsköket upplevs det i nuläget fungera bra då det finns utarbetade rutiner och strukturer för de olika processerna i produktionsköket.

Vi bedömer att det finns en god medvetenhet kring att minska de olika svinnen som kan uppkomma i samband med produktionens olika faser. Vi ser även positivt på att det från och med 2020 finns en systematik i att följa upp tillagningsvinn. Vidare kan vi även konstatera att det sker en regelbunden uppföljning av synpunkter kring den mat som levereras.

Mot bakgrund av vår granskning rekommenderar vi följande:

- att kost- och servicenämnden tillsammans med berörda nämnder ser över de kostpolitiska riktlinjerna, se avsnitt 3.1.3
- att kost- och servicenämnden ser över arbetet med den interna kontrollen, se avsnitt 3.1.3

2 Inledning/bakgrund

Vi har av Piteå kommuns revisorer fått i uppdrag att granska kommunens kostorganisation. Uppdraget ingår i revisionsplanen för år 2019.

Den 15 januari 2018 inrättades en gemensam nämnd¹ mellan Luleå kommun och Piteå kommun avseende kylda maträtter till särskilt och ordinärt boende producerade vid Öjebyns produktionskök, detta efter ett inrättat samverkansavtal kommunerna emellan. Det befintliga produktionsköket i Öjebyn levererar all mat till hemtjänsten i Piteå samt till ett antal skolor och förskolor, sedan februari 2019 levererar produktionsköket även all mat till Luleå kommuns äldreomsorg. Totalt handlar det om ungefär 745 000 portioner per år.

Av kost- och servicenämndens kostpolitiska riktlinjer framkommer följande: Mat och måltider ska präglas av ett tydligt kvalitets- och servicetänkande genom hela organisationen. Förutsättningarna för det är kompetens för inköp, matsedelsplanering, näringsvärdesberäkningar, livsmedelshantering, matlagning och servering. Det är viktigt med god kommunikation mellan olika personalkategorier i processen och med matgäster samt tydlig ansvarsfördelning

Utöver detta finns det även en kostpolitisk riktlinje framtagen av fastighets och servicenämnden där det även framgår att det ska bedrivas ett aktivt arbete för att minimera matsvinn, kontinuerligt mäta svinn för köken och att matgästundersökningar genomförs.

Granskningen har framkommit från revisorernas risk- och väsentlighetsbedömning.

2.1 Syfte, revisionsfråga och avgränsning

Syftet med granskningen har varit att bedöma om kostorganisationen bedrivs på ett ändamålsenligt sätt och om tillräckliga åtgärder vidtas för att minska svinn.

Granskningen ska besvara följande revisionsfrågor:

- om processen för och rutiner kring kostorganisationen är kartlagd och tydliggjord?
- om det finns ett systematiskt planeringsarbete avseende kostorganisationen?
- om det finns internkontroll och systematiskt uppföljningsarbete kring kostorganisationen?
- om antalet beställda portioner stämmer överens med antal producerade portioner? Hur hanteras eventuell överproduktion?
- om det finns uppföljning kring mängden matsvinn i produktionsköket i Öjebyn?
- om det finns ett systematiskt arbete för att minska svinn i produktionsköket i Öjebyn?

¹ Kost- och servicenämnden

- om det vidtas åtgärder för att minska svinnet i produktionsköket i Öjebyn?
- om synpunkter tas tillvara avseende mat och måltider?

Granskningen omfattar år 2019 och avser kost- och servicenämnden.

2.2 Revisionskriterier

Vi har bedömt om rutinerna uppfyller

- Kommunallagen 6 kap § 6
- Tillämpbara interna regelverk, policys och beslut

2.3 Metod

Granskningen har genomförts genom:

- Dokumentstudier av relevanta dokument såsom:
 - Reglemente kost- och servicenämnden
 - Förstudie samverkan
 - Egenkontroll Öjebyns produktionskök
 - Samverkansavtal för gemensam kost- och servicenämnd
 - Taxor och avgifter kost- och servicenämnden
 - Kostpolitiska riktlinjer
 - Internkontrollplan
 - Policy för intern kontroll och styrning
- Intervjuer med berörda tjänstepersoner däribland förvaltningschef fastighets- och serviceförvaltningen, avdelningschef måltider, enhetschef Öjebyns produktionskök, lageransvarig Öjebyns produktionskök, produktionsansvarig kock samt övrig personal på Öjebyns produktionskök

Rapporten är faktakontrollerad av förvaltningschef fastighets- och serviceförvaltningen, avdelningschef måltider och enhetschef Öjebyns produktionskök.

3 Resultat av granskningen

3.1 Organisation och styrning

3.1.1 Organisation

Den 15 januari 2018 inrättades en gemensam nämnd² mellan Luleå kommun och Piteå kommun avseende kylda maträtter till särskilt och ordinärt boende producerade vid Öjebyns produktionskök, detta efter ett inrättat samverkansavtal kommunerna emellan. Det befintliga produktionsköket i Öjebyn levererar all mat till hemtjänsten i Piteå samt till ett antal skolor och förskolor, och sedan februari 2019 levererar produktionsköket även all mat till Luleå kommuns äldreomsorg. Totalt handlar det om ungefär 745 000 portioner per år. I samband med att avsiktsförklaringen tecknades genomfördes en förstudie³ av Piteå kommun kring samverkan mellan Luleå och Piteå för kylda maträtter inom särskilt och ordinärt boende. Denna förstudie omfattade bland annat beställningsrutiner, prognos för de kommande tre åren, bemanning och investeringsbehov. Under 2007 påbörjades en omorganisation där den samlade kostorganisationen samlades under fastighets och serviceförvaltningen. Det skedde då en analys av antalet slutberedningskök och produktionskök vilket utmynnade i en organisation med totalt fyra produktionskök.

Kostorganisationen för produktionsköket i Öjebyn sorterar dels under den gemensamma Kost- och servicenämnden för Luleå och Piteå kommun samt även fastighets- och servicenämnden i Piteå kommun. Då Piteå kommun är värdkommun ingår den gemensamma nämnden i Piteå kommuns organisationen. Således bereds och verkställs nämndens beslut inom Piteå kommun. Det framkommer av de intervjuade att det har krävts mycket kraft och tid för att få till den gemensamma nämnden med Luleå. Det framkom även att det finns arbetsgrupper med representanter från både Piteå kommun och Luleå kommun som bereder ärenden till nämnden.

Enligt de intervjuade blev det en stor förändring som även innebar stora utmaningar. Detta utifrån att både personal och antalet portioner ökade samt även lokalutbyggnader då dimensioneringen för att öka antalet portioner per dag från 4500 till 6500 portioner. I samband med ökad produktion tillkom även utmaningar i utleveranserna. I dag producerar produktionsköket mat till drygt 40 skolor och förskolor samt hemtjänsten i Piteå, sju områden för hemtjänsten i Luleå samt ytterligare 105 enheter. Utöver det tillagas även merparten av all specialkost till hela Piteå kommun, exklusive Strömbackas produktionsköks kunder, vid produktionsköket i Öjebyn. Enligt de intervjuade var 2019 stundtals väldigt hektiskt och oorganiserat då ökningen av volymer mat som skulle produceras skedde på väldigt kort tid. Det medförde bl.a. mycket övertid bland personal samt stöd från övriga måltidsservice i Piteå kommun för att få verksamheten att klara leveransen. En bidragande orsak var att utbudet på maträtter inledningsvis var väldigt omfattande, något som idag har hanterats genom förbättrad planering och minskat antal maträtter. Vid intervjuerna framkom det även att

² Kost- och servicenämnden

³ Kommunfullmäktige 2017-12-18, § 300



Piteå kommun

Granskning av kostorganisationen

2020-03-03

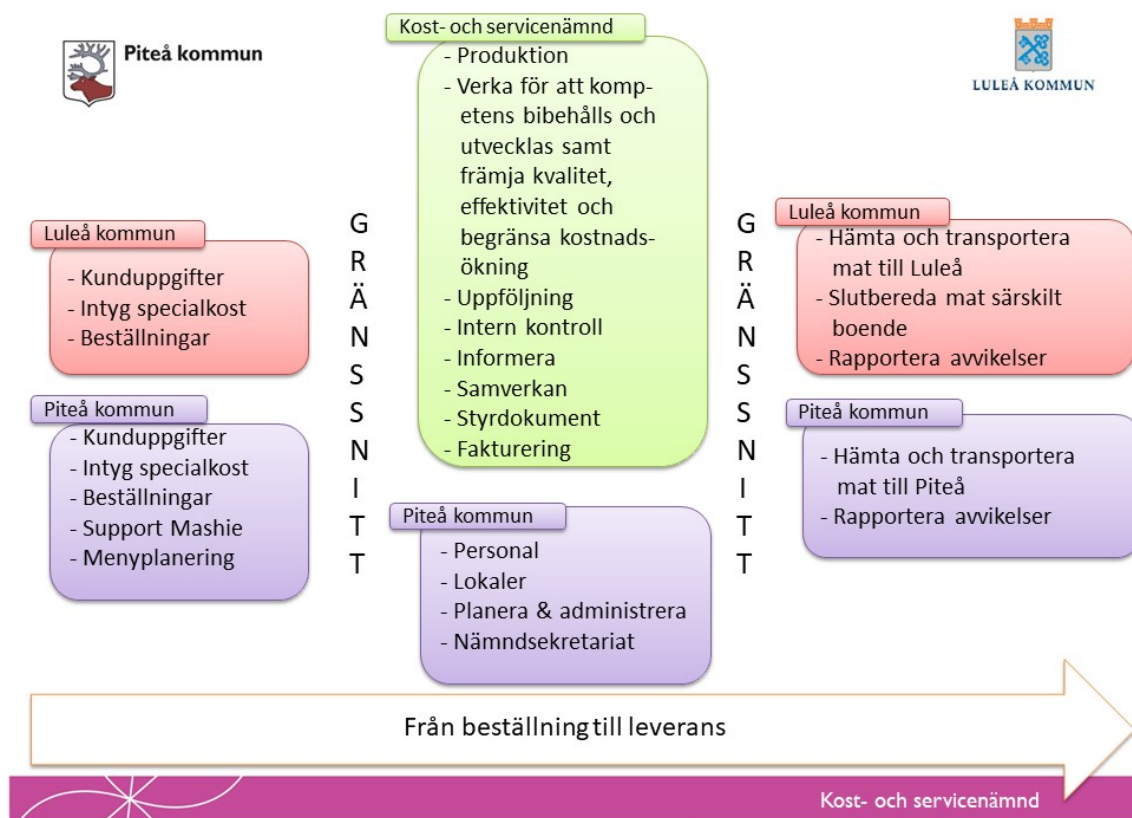
Piteå kommun har fått en förfrågan från Region Norrbotten att utreda möjligheterna till matleverans till Piteå sjukhus.

Enligt reglementet för den gemensamma kost- och servicenämnden⁴ ansvarar nämnden också för att verksamheten bedrivs enligt de mål och styrande dokument som upprättats i värdkommunen. Vidare framkommer det att nämnden ska rapportera till värdkommunen två gånger per år hur verksamheten utvecklas och nämndens ekonomiska ställning under budgetåret. Detta skall framläggas vid fullmäktigesammanträden i samband med delårsrapport och årsredovisning. När delårsrapport samt årsredovisning fastställts av värdkommunens fullmäktige ska den delges till Luleå kommuns fullmäktige. Det framkommer även att värdkommunens styr- och ledningssystem utgör grunden för nämndens internkontroll och nämnden ska årligen upprätta en plan för kontrollen.

⁴ Kommunfullmäktige, 2018-02-19 § 4

3.1.2 Styrning och uppföljning

I och med inrättandet av den gemensamma kost- och servicenämnden gjordes en gränsdragning. Detta för att tydliggöra ansvarsfördelningen för respektive kommun samt vad som ska hanteras i den gemensamma kost- och servicenämnden. Som tidigare nämnt hanteras all produktion i produktionsköket i Öjebyn, vilket även medför att både lokaler, administration samt personal ligger under Piteå kommun. I dagsläget är det totalt 30 årsarbetare (inklusive personal till elevrestaurangen) inom produktionsköket i Öjebyn.



Figur 1: Gränsdragning, källa: Piteå kommun

I dagsläget finns kostpolitiska riktlinjer för fastighets- och servicenämnden samt för den gemensamma kost- och servicenämnden. Kost- och servicenämndens kostpolitiska riktlinjer omfattar exempelvis inte att det bör ske en svinmätning från köket eller hur kommunikationen med matgäster ska upprätthållas. Detta framgår däremot i fastighets- och servicenämndens kostpolitiska riktlinjer. Det pågår ett arbete inom fastighets- och servicenämnden i Piteå kommun med att se över de kostpolitiska riktlinjerna i syfte att ha en gemensam kostpolitisk riktlinje för hela kommunen.

Enligt de intervjuade har organisationsförändringarna börjat sätta sig i verksamheten och idag fungerar flödena i både kök och utleverans på ett mycket bättre sätt än de

2020-03-03

första månaderna efter uppstart. Det upplevs idag finnas en bättre struktur vilket har lett till bättre flöden i samtliga processer. Verksamheten ser hela tiden till att försöka optimera sin verksamhet och i nuläget är det mycket detaljer som justeras för att optimera flödena i både beställning av varor, planering, kök, paketering och utleveranser. Något som nämns som ett exempel är att det idag finns tre kundtjänster kring måltidsservice, något som innebär en del problem för kommunerna att vägleda kunderna inom Luleå kommun så att rätt frågor lyfts till rätt instans. Beställningar av varor sker via kostdatasystemet Mashie, detta för att kvalitetssäkra produktionen. I nuläget finns en person som arbetar som support för Mashie för hela måltidsservice inklusive Luleå.

Taxor och avgifter inom måltidsservicen⁵ finns fastställda av kommunfullmäktige där det är specificerade priser per måltid för personer med biståndsbeslut av socialtjänsten, vård och omsorg samt för övriga som inte omfattas av kommunens verksamheter.

Som tidigare nämnt ansvarar den gemensamma kost- och servicenämnden för att verksamheten bedrivs enligt de mål och styrande dokument som upprättats i värdkommunen. Det är värdkommunens styr- och ledningssystem som utgör grunden för nämndens internkontroll och nämnden ska årligen upprätta en plan för kontrollen. Enligt policyn för intern styrning och kontroll ska nämnden säkerställa att verksamheten bedrivs i enlighet med de mål och riktlinjer som fastställts av fullmäktige samt de föreskrifter som gäller för verksamheten. Således ska internkontrollplanen bl.a. säkerställa att verksamheten lever upp till de av fullmäktige fastställda målen, de lagar, regler och riktlinjer som finns följs, och att verksamheten bedrivs med god ekonomisk hushållning.

Den framtagna internkontrollen⁶ för kost- och servicenämnden är baserad på en risk och väsentlighetsanalys. Internkontrollen innehåller fyra moment, välsmakande måltider, beställningar/leverans, delegationsordningen samt ekonomi/avstämning. Välsmakande måltider samt beställningar/leverans följs upp vid avvikelser. Delegationsordningen följs upp vid beslut och den ekonomiska avstämningen följs upp kvartalsvis. Vi noterar att internkontrollplanen för 2019 antogs av kost- och servicenämnden vid sammanträdet i april 2019 och vi kan utifrån sammanträdesprotokollen för den gemensamma kost- och servicenämnden inte se att det skett någon uppföljning av internkontroll under året. Det har däremot skett en uppföljning av avvikelser⁷ däribland kring måltidsleveranser.

Vid faktakontrollen framkom det att det under året skett en uppföljning av internkontroll av fastighets- och serviceförvaltningens controller. Nämnden har blivit informerad om de olika områdena under året, dock inte under benämningen "intern kontroll"

⁵ Kommunfullmäktige, 2019-11-25 § 271

⁶ Kost- och servicenämnden 2019-04-25 § 7

⁷ Kost- och servicenämnden 2019-11-05 §22

3.1.3 Bedömning

I samband med avsiktsförklaringen som skrevs mellan Luleå och Piteå kommun genomfördes en förstudie som behandlade bland annat beställningsrutiner, prognoser för kommande tre åren samt bemanning och investeringsbehov. De medförda uppstartskostnader som tillkom i samband med matproduktionen till Luleå har bekostats av Luleå kommun. Investeringskostnader som är nedlagda ingår i kostnaden per portion och betalas succesivt av under avtalsperioden. Vi bedömer att det fanns väl genomarbetade underlag och analyser kring den volym- och kostnadsökning det skulle innebära. Däremot framkom det vid intervjuerna att det uppfattades som en väldigt kort inställetid för verksamheten att kunna växla upp verksamheten så att de kunde klara av volymökningarna i produktionsköket. Vi anser därför att vid liknande förändringar ta hänsyn till verksamhetens behov av omställningsarbete och att tid läggs in i planeringen för detta.

Vi anser att det finns en tydlig styrning av den gemensamma kost- och servicenämnden verksamhet, detta bl.a. till följd av att värdkommunens styr- och ledningssystem är styrande för nämndens verksamhet samt upprättade rutiner och riktlinjer för nämndens verksamhet. Det finns samtidigt en tydlig ansvarsfördelning gällande vad respektive kommun respektive vad den gemensamma nämnden ansvarar för.

Trots att det inledningsvis innebar stora utmaningar för produktionsköket upplevs det i nuläget fungera bra då det finns utarbetade rutiner och strukturer för de olika processerna i produktionsköket, vilket vi ser positivt på.

Vi kan konstatera att det finns flera olika kostpolitiska riktlinjer som verksamheten har att förhålla sig till och vi rekommenderar att kost- och servicenämnden tillsammans med berörda nämnder ser över de kostpolitiska riktlinjerna i syfte att kunna utgå från en gemensam kostpolitisk riktlinje. Detta då produktionsköket i öjebyn har att förhålla sig till både kost- och servicenämndens riktlinjer samt fastighets och serviceförvaltningens riktlinjer. Detta för att förenkla styrning samt tydliggöra nämndens uppdrag.

Vi noterar att kost- och servicenämnden beslutade om interkontrollplanen i slutet på april, vilket också innebar att det inte fanns någon internkontrollplan fastsatt för nämnden förrän i mitten på andra kvartalet 2019. Vi kan inte heller se att det skett någon uppföljning av den interna kontrollen under 2019, detta trots att det i internkontrollplanen framgår att flera av kontrollmomenten bör följas upp regelbundet. Vi rekommenderar därför kost- och servicenämnden att se över arbetet med den interna kontrollen.

3.2 Produktion och matsvinn

Livsmedelsverket ställer krav på kommuner och regioner i likhet med andra livsmedelsföretag att följa bestämmelser i lagar, förordningar och föreskrifter. För att tydliggöra ansvaret för att livsmedlen är säkra har branschorganisationerna arbetat fram branschvisa riktlinjer för att på bästa sätt uppnå de krav som ställs i lagstiftningen. Riktlinjerna är egna tolkningar av hur man bör tillämpa de krav som

2020-03-03

ställs i lagstiftningen. De framtagna branschriktlinjerna⁸ inom vård, skola och omsorg omfattar fem huvudområden:

1. Kommuner och landsting som livsmedelsföretag
2. Livsmedelslokaler
3. Hantering av livsmedel
4. Personal
5. System för egenkontroll

Ansvarig nämnd i kommuner har till uppgift att säkerställa att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls i de livsmedelsföretag som nämnden och dess förvaltning driver. Utöver det ansvarar nämnden för att det finns egenkontrollsystem inom de livsmedelsverksamheter som nämnden bedriver. Det innebär att nämnden regelbundet ska få och begära rapporter och information om huruvida verksamheten följer uppställda mål och riktlinjer samt den lagstiftning som finns för verksamheten. Detta medför att tjänstepersoner bör utföra uppgifter som ligger till grund för nämndens uppföljning t.ex. upprätta system för egenkontroll, upprätta HACCP-plan samt upprätta och genomföra utbildningsplan.

Det är av vikt att lokaler, inredning och utrustning är utformade så att god livsmedelshygien möjliggörs. För att kunna upprätthålla en bra hygien måste lokal, inredning och utrustning vara möjliga att rengöra och underhålla för att förhindra kontamination och ansamling av smuts. Detta kan t.ex. omfatta att köket är skyddat mot skadedjursangrepp i form av bl.a. skalskydd samt förhindra springor, sprickor och hål större än 5 mm.

När det gäller kallkök ska åtgärder vidtas för att minimera tillväxten av mikroorganismer, bildning av gifter eller kontaminering av livsmedlen. För paketering och förvaring av färdigmat för utleverans kan utrymmet förses med bl.a. värmeenheter med termometrar, avställningsytor samt kylenheter med termometrar.

Gällande hantering av livsmedel framställer Livsmedelsverket i sina branschriktlinjer att råvaror syftar till samtliga livsmedel som ingår som en ingrediens i maträtter. Vilket innebär att även halvfabrikat räknas som en råvara. För råvaror finns krav på hur dessa ska förvaras och prepareras, t.ex. ska oförpackade livsmedel inte förvaras i samma kylutrymme som förpackade, oförpackade animaliska råvaror ska aldrig förvaras med exempelvis oförpackade rotfrukter, däremot kan alla typer av frysvaror förvaras i samma frys. I de fall där kylar inte räcker till kan enkla åtgärder vidtas för att åtgärda problemet som exempelvis att ersätta vissa livsmedel t.ex. jordiga rotfrukter med rengjorda rotfrukter. Kylförvaringen bör ha en temperatur som högst uppgår till +8°C för att hindra tillväxt av patogena mikroorganismer. Frysta varor bör hålla en genomgående temperatur av högst -18°C. Det framkom vid intervjuer och verksamhetsbesök att det finns separata kylrum för olika råvaror samt även separata frysrum för olika varor för att bl.a. förhindra kontamination och spridning av bakterier.

⁸ ISBN: 978-91-7345-218-2

2020-03-03

Vid hantering av specialkost finns en rad faktorer att ta hänsyn till, och det framkom vid intervjuer och verksamhetsbesök att tillagningen av specialkosten sker i särskilt utrymme samt går enligt en rangordning av allergier, intoleranser osv. där den specialkost som är "känsligast" alltid tillagas först för att förhindra kontamination och spridning av allergener.

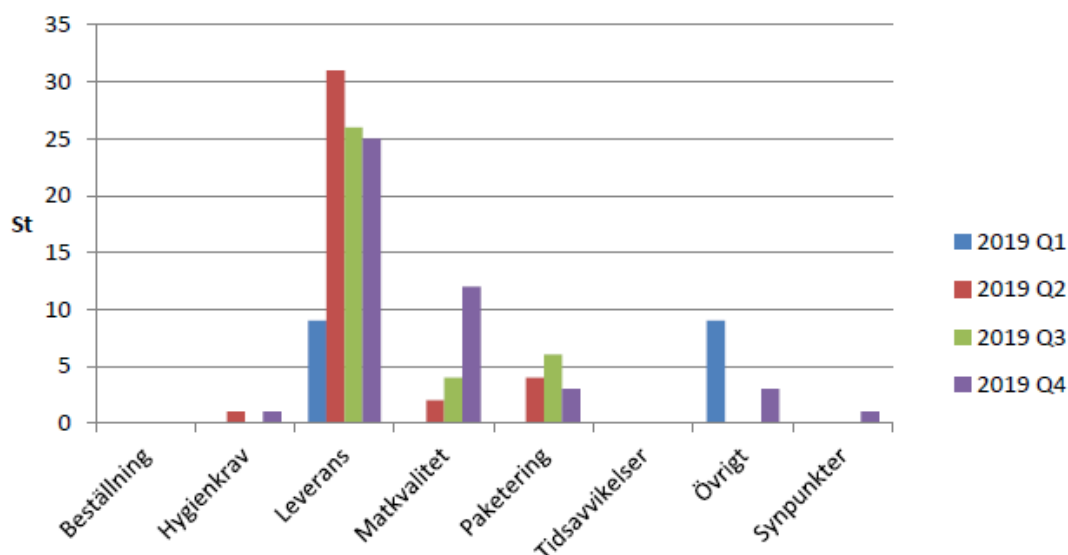
Det ställs även krav på personalen i de branschspecifika riktlinjerna. All personal bör iakttä en god personlig renlighet och bära lämpliga, rena och i nödvändiga fall skyddande kläder. Vid intervjuerna och rundgenomgången i produktionsköket framkom det att utöver personalutrymmet är resterande del av lokalen en hygienzon. Detta innebär att inga personer får vistas i hygienzonen utan att ha tagit på sig skyddande kläder, skoskydd samt sanerat händerna. Detta för att förhindra att föra med sig bakterier och smuts in i produktionsköket. Även mellan de olika stationerna i produktionsköket saneras golven för att förhindra att bakterier och dyl. tas med mellan de olika stationerna i köket.

Det bör även finnas en utbildningsplan av berörd personal samt att det bör finnas en egenkontroll i verksamheterna för att säkerställa att rutiner och kunskaper hålls levande i verksamheterna kring de krav som ställs i lagstiftningen. Egenkontrollen ska säkerställa att lagstiftningens krav uppfylls och för att egenkontrollen ska vara ändamålsenlig bör det finnas en tankegång kring hur verksamheten ska arbeta för att uppnå en god hygienpraxis (GHP). När detta är satt bör en HACCP-plan⁹ (riskanalys och kritiska styrpunkter) upprättas. HACCP är en standardiserad arbetsmetod som beskriver hur man systematiskt kartlägger, bedömer och kontrollerar faror i livsmedelsproduktionen i syfte att säkra livsmedel för konsumenten.

Vid intervjuerna framkommer det att produktionsköket arbetar utifrån en HACCP-plan som ska säkerställa en säker hantering av livsmedelsflödet i köket. Vi har även tagit del av HACCP-planen med tillhörande bilagor och finner att den tillfyllest för att uppfylla de krav som ställs enligt livsmedelsverket. Utöver det finns en egenkontrollplan samt hygienkontroller. Egenkontrollen är upplagd i IT-systemet Cool Guard där samtliga dokument och rutiner kring egenkontrollen läggs upp. Samtliga medarbetare ansvarar sedan för att avvikelser rapporteras. Avvikelser följs sedan upp och utreds och vid behov kan processer ses över och korrigeras. HACCP-planen samt tillhörande rutiner såsom och dokument i egenkontrollen följs upp och utvärderas två gånger per år eller oftare vid behov. Egenkontrollerna följs upp en gång i veckan av olika delar i köket av en hygienansvarig.

⁹ *Hazard Analysis and Critical Control Points*

Resultat 1-4 kvartalet 2019



Figur 2: Avvikelser måltidsleveranser sammanställning, källa: kost- och servicenämnden

Vi har tagit del av uppföljningar av avvikelser från både kunder, personal från Samhall samt personal inom socialtjänsten vid kvartal 1–4 under 2019. Vi kan konstatera att merparten av de inrapporterade avvikelserna under 2019 rör leveranser. Det framkom att avvikelserna avseende leveranser främst rör utebliven mat, felaktig leverans men även missförstånd vid akuta av- och påbokningar under fjärde kvartalet. Inledningsvis hade transportören Samhall en ompackningsstation innan maten levererades ut till kund, detta har dock åtgärdats då det upptäcktes problem i att hålla koll på vart maten skulle levereras. Det vidtas löpande åtgärder för att säkerställa beställningar, tryggt och säkert flöde i köket samt märkning och packning. Totalt har 149 avvikelser rapporterats under 2019 vilket motsvarar 0,14 procent av det totala antalet producerade portioner. För att förhindra att avvikelser uppkommer i framtiden har det bl.a. genomförts en genomgång med berörda personalgrupper kring rutiner av akuta av- och påbokningar, arbetsrutiner, packrutiner, utleverans och etiketteringsrutiner. Det har även framtagits en ny rutin för att säkerställa varierade maträtter för personer med specialkost samt att det genomförts service på packmaskinen.

Matsvinn har flera olika kategorier och kan enklast förklaras på följande sätt:

1. Mängd serverad mat
2. Kökssvinn – de portioner som lagas i köket som räknas med i mängd serverad mat.

2020-03-03

- a. Lagringssvinn: Livsmedel från kylar, frysar och förråd som måste slängas av olika anledningar.
 - b. Beredningssvinn: Det matavfall som uppkommer under beredning, inklusive oätliga delar som exempelvis skal, ben, rensrester eller råvaror som kastas bort för att de är dåliga.
 - c. Tillagningssvinn: Mat som tillagas men inte tas tillvara på av olika anledningar och slängs utan att ha serverats.
3. Serveringssvinn – mat från serveringen som inte nått matgästens tallrik och som slängs för att den inte kan tas tillvara. Detta kan exempelvis omfattas av kantiner och karotter som maten serveras ur.
 4. Tallrikssvinn – Mat som skrapas av från tallriken

Av ovanstående är det främst punkt 2 som produktionsköket i Öjebyn berörs av och kan påverka

Det framkom vid intervjuerna att det inledningsvis under 2019 fanns en kraftig överproduktion på grund av den stora omställningen som blev i samband med ökningen av antalet portioner i samband med samverkansavtalet med Luleå. Denna överproduktion har minskat kraftigt under hösten 2019 när organisationens samtliga delar och flöden har börjat stabiliseras. Däremot finns det en viss typ av överproduktion för att få en effektiv produktion samt att det ska finnas tillräcklig mängd mat oavsett om exempelvis formar eller film går sönder vid paketering eller om annat oförutsett inträffar. Utöver det tas en portion per rätt/batch som matprov utifrån Livsmedelsverkets krav.

Vidare framkom det att det finns en lageransvarig kock som arbetar systematiskt med att minska lagringssvinn. Bl.a. finns en produktionscykel som personalen arbetar efter som innebär att det exempelvis finns en planering för beställandet av varor så att dessa beställs till beredningsdagen för att få rätt flöde i de olika stegen i köket. Det finns även normaliseringsrutiner och packlistor för att säkerställa att antalet portioner per kund stämmer överens. Det förs även statistik på den mat som blivit över. Från och med år 2020 har mängden överbliven mat börjat sammanställas och vid de fall där överbliven mat uppgår till 5kg eller mer ses hela tillagningsprocessen över. I de fall där avvikelser kommer in där exempelvis dåliga råvaror har levererats så sker en kreditering av fakturan.

Gällande lagringssvinn finns det en systematik i både torrvarulager, kylar och frysar så att de produkter/råvaror med längst hållbarhet placeras längst bak. Det framkom även att det inte finns några direkta beredningssvinn på grund av att man beställer in färdiga produkter så att exempelvis potatis är färdigskalade redan från leverantör. Tillagningssvinnet finns det alltid en mängd som inte går ut mot kund och det sker hela tiden justeringar i recept och beställningar för att minimera detta. Vidare framkom det vid intervjuerna att förvaltningen fått i uppdrag från fastighets och servicenämnden att utreda serveringssvinn. D.v.s. möjligheter att t.ex. sälja den mat som inte levereras eller serveras till kund. Detta kan handla om att sälja mat till personal som arbetar på skolor och liknande för att minimera svinn av den producerade maten. Det finns även samarbete med andra kök i kommunen samt

skolrestaurangen så att de kan ta tillvara på de varor som inte används i produktionsköket. Vidare framkom det att det totala svinnet i produktionsköket är marginellt sett till den mängd mat som produceras.

Enligt de kostpolitiska riktlinjerna framtagna av fastighets- och serviceförvaltningen ska bl.a. måltidsservice delta på kostombudsträffar inom omsorgen. Vid intervjuerna framkom att produktionsköket i Öjebyn deltar på kostombudsträffar inom omsorgen. Av de intervjuade framkom det även att eventuella avvikelser som kommit upp utifrån synpunkter på maten tas upp vid möten och eventuella åtgärder diskuteras. Överlag är uppfattningen från samtliga intervjuade att äldreomsorgen inom både Piteå och Luleå är nöjda med maten som levereras.

3.2.1 Bedömning

Det finns en rad olika lagar och regler för livsmedelsföretag däribland bestämmelser om livsmedelslokaler, hantering av livsmedel samt personal. Vi upplever att Produktionsköket i Öjebyn har en regelbunden kontroll på dessa utifrån egenkontrollplanen som följs upp regelbundet samt HACCP-planen. Vi upplever även att det finns rutiner för att vistas innanför hygienzonerna för att förhindra kontamination samt spridning av bakterier.

Vi konstaterar att det även finns en upprättad och fungerande process kring egenkontrollerna och inrapportering av avvikelser som sker i IT-systemet Cool Guard. Av de inrapporterade avvikelserna från kunder, personal från Samhall samt personal inom socialtjänsten är merparten av avvikelserna kring leveranser. Vi bedömer att verksamheten har vidtagit verkningfulla åtgärder för att minimera riskerna kring leveranser samt övriga avvikelser som exempelvis paketering och matkvalitet. Vi kan konstatera att det inledningsvis under 2019 fanns en kraftig överproduktion av mat. Detta till följd av den stora volymökningen som skedde i samband med samverkansavtalet. Vi noterar att det i nuläget är en betydligt mindre överproduktion till följd av mer optimerade flöden i verksamheten samt tydligare strukturer och rutiner i de olika processerna.

Vi bedömer att det finns en god medvetenhet kring att minska de olika svinnen som kan uppkomma i samband med produktionens olika faser. Vi ser även positivt på att det från och med 2020 finns en systematik i att följa upp tillagningsvinn samt att det just nu pågår en utredning av möjligheterna att kunna sälja mat som blir över för att på så sätt kunna minska svinnet av färdiglagad mat.

Vidare kan vi konstatera att det sker en regelbunden uppföljning av synpunkter kring den mat som levereras. Det pågår även ett gemensamt arbete mellan socialförvaltningen och utbildningsförvaltningen i Piteå kommun för att samla in synpunkter i form av en enkät till brukare och elever, vilket vi ser positivt på.

4 Slutsats och rekommendationer

Vår sammanfattande bedömning av kostorganisationen är att den fungerar ändamålsenligt utifrån att det finns väl utarbetade rutiner och riktlinjer för styrning av verksamheten. Det finns en tydlig ledning och ansvarsfördelning inom produktionsköket i Öjebyn. Det pågår ett löpande arbete för att effektivisera processerna för att minska

2020-03-03

kostnader, personalbehov och svinnet. Vi upplever även att nämnden har en god kontroll på verksamheten utifrån ekonomi och organisatoriska förändringar, däremot saknas en tydlighet i uppföljning av den interna kontrollen. Vi ser positivt på att det finns upparbetade arbetssätt för att fånga upp synpunkter kring den mat som levereras. Det finns dock en otydlighet kring de kostpolitiska riktlinjerna där det i nuläget finns flera olika kostpolitiska riktlinjer som verksamheten har att förhålla sig till.

4.1 Rekommendationer

Utifrån vår bedömning och slutsats rekommenderar vi följande:

- att kost- och servicenämnden tillsammans med berörda nämnder ser över de kostpolitiska riktlinjerna, se avsnitt 3.1.3
- att kost- och servicenämnden ser över arbetet med den interna kontrollen, se avsnitt 3.1.3

Datum som ovan

KPMG AB



Oskar Nordmark
Kommunal revisor



Mikael Lindberg
Kommunal revisor

Detta dokument har upprättats enbart för i dokumentet angiven uppdragsgivare och är baserat på det särskilda uppdrag som är avtalat mellan KPMG AB och uppdragsgivaren. KPMG AB tar inte ansvar för om andra än uppdragsgivaren använder dokumentet och informationen i dokumentet. Informationen i dokumentet kan bara garanteras vara aktuell vid tidpunkten för publicerandet av detta dokument. Huruvida detta dokument ska anses vara allmän handling hos mottagaren regleras i offentlighets- och sekretesslagen samt i tryckfrihetsförordningen.