

Gemensam måltidsnämnd

Resultat Internkontroll 2025

Datum: 2025-09-01

Innehåll

Sammanfattning.....	3
Riskbedömning.....	4
Internkontrollplan.....	5

Sammanfattning

Enligt fullmäktiges riktlinjer för intern kontroll (KF 2023-01-31 § 11) ska riskbedömningar göras för att kunna rikta kontroller och uppföljning dit där de bäst behövs.

Målet med den interna kontrollen är att identifiera och förebygga risker som kan hindra att:

- verksamheten är ändamålsenlig och kostnadseffektiv (**Ändamålsenlig verksamhet**)
- den finansiella rapporteringen och information om verksamheten är tillförlitlig (**Rättvisande information**)
- lagar, regelverk, policys och principer efterlevs såväl externa som interna (**Lagar och regler**)

Intern kontroll utgår ifrån följande delar:

1. Kontrollmiljö (vilka processer och strukturer som stödjer den interna kontrollen)
2. Riskbedömning (identifiera interna och externa risker för att inte nå ovanstående mål)
3. Kontrollaktiviteter (kontroller för att upptäcka eventuella fel och motverka risken)
4. Information & kommunikation (information och kommunikation av utfallet av genomförda kontroller)
5. Uppföljning & utvärdering (Kontinuerligt utvärdera och utveckla den interna kontrollen)

Riskbedömning

Identifierade risker inom väsentliga processer har värderats utifrån konsekvens och sannolikhet. Riskvärdet (konsekvens · sannolikhet) har graderats enligt följande: grön (0-2) – låg risk, gul (3-4) – medelhög risk och röd (6, 9) – hög risk.

Vissa risker har valts ut att följas upp i internkontrollplanen medan andra risker har lämnats utan åtgärd. Vissa risker kan även kräva mer direkta åtgärder. Kontroller ska genomföras inom följande områden. Inköpsrutin, märkning av matportioner, förebygga oegentligheter, säker mat och krisberedskap.

Internkontrollplanen innehåller de aktiviteter som har bedömts vara tillräckliga för att säkerställa en god intern kontroll. Planen tydliggör hur kontrollerna ska gå till och vem som är ansvarig för dem samt vem som utför kontrollerna. Resultatet av kontrollerna och en utvärdering av internkontrollarbetet ska återspeglas för beslut i nämnden/bolaget enligt fastställd tidplan.

Riskbedömning

Definitioner:

Mål: Anges vilket mål som kontrollaktiviteterna kopplat till som riskbedömningen ska möta

- Ändamålsenlig och kostnadseffektiv verksamhet, Rättvisande information, ekonomi och verksamhet, Lagar och regler externa och interna

Process/rutin/område: Beskriv vilken process, rutin eller område där en risk har identifierats.

Risk: Beskriv risken som har identifierats som riskerar att mål inte uppnås (ändamålsenligt och kostnadseffektiv verksamhet, rättvisande information eller lagar och regler.

Konsekvenser: Lämna en beskrivning över vilka konsekvenser som är kopplade till identifierad risk.

Färg används grön (0-2) – låg risk, gul (3-4) – medelhög risk och röd (6, 9) –

hög risk

Nr	Mål	Process/rutin/område	Risk	Konsekvenser - beskrivning	Konsekvens 0-3	Sannolikhet 0-3	Riskvärde 0-9	Åtgärd J/N	IK-plan J/N
1	Ändamålsenlig och kostnadseffektiv	Inköpsrutin	Risk att grossist höjer priset på avtalade varor mer än vad som är reglerat i livsmedelsavtalet.	Verksamheten betalar för högt pris på avtalade livsmedel	2	3	6	N	J
2	Rättvisande information	Märkning av matportioner	Gäster får fel information på matportionernas innehållsförteckning vilket kan leda till allergisk reaktion.	Gäster får fel information som kan leda till allergisk reaktion.	2	2	4	N	J
3	Lagar och regler	Förebygga oegentligheter	Risk att anställd inom Aroms verksamhet för personlig vinning hamnar i Jäv eller intressekonflikter, tar emot otillåtna förmåner och mutor eller har bisysslor vilket kan innebära ekonomiskt skada samt skada för kommunens och regionens varumärke.	Verksamheten får en förtroendeskada	2	2	4	N	J
4	Lagar och regler	Krisberedskap	Verksamheten klarar inte att leverera mat i sju dygn vid alvarlig händelse	Patienter, vård och omsorgsboenden och hemma boende får inte mat	3	1	3	N	J

Kommentarer: Risker som har ett högt riskvärde (rödmarkerade och vissa gulmarkerade) och anses prioriterade medför **kontroller ska genomföras som en del av internkontrollplanen vilket markeras med J i rutan för IK-plan**. Om det anses att åtgärder behöver vidtas för **att förbättra process, rutin etc markeras ett J i rutan för åtgärd**. Risker med lägre riskvärde (grönmarkerade och vissa gulmarkerade) lämnas utan åtgärd markeras med N i rutan för åtgärd och N i rutan för IK-plan.

Internkontrollplan

Nr	Process/rutin	Risk	Kontrollaktivitet	Frekvens/tidpunkt	1. Ansvarig för process 2. Kontroll utförs av
1	Inköpsrutin	Risk att grossist höjer priset på avtalade varor mer än vad som är reglerat i livsmedelsavtalet.	Verksamheten kontrollerar aviserade prisjusteringar.	Fyra gånger per år.	1. Verksamhetschef 2. Kostekonom
Beskrivning av utförd granskning: Avstämning med kostekonom, kostekonom har vid varje prisjusteringsperiod (DLF period) kontrollerat de föreslagna prisjusteringarna. Resultat av utförd granskning: Vid granskningen har kostekonom hittat felaktiga priser för ett antal produkter som har korrigerats av grossist. Slutsats av utförd granskning: Kontrollen är viktig för verksamheten då det förekommer små avvikelser vid prisjusteringar, verksamheten riskerar betala ett felaktigt pris. Rekommenderad åtgärd: Fortsätta med kontrollerna vid DLF prisjusteringarna.					
2	Märkning av matportioner	Gäster får fel information på matportionernas innehållsförteckning vilket kan leda till allergisk reaktion.	Att rätt produkter är inlagda i kostplaneringssystem samt att kopplingen till recept är rätt.	Löpande under året samt stickprov	1. Verksamhetschef 2. Kostekonom
Beskrivning av utförd granskning: Avstämning med kostekonom, kostekonom har under året kontrollerat att rätt produkter ligger inlagda i kostplaneringssystemet MATILDA när verksamheten skriver ut innehållsförteckning. Resultat av utförd granskning: Inga avvikelser noterade under årets stickprovskontroller. Slutsats efter genomförd granskning: Verksamheten har en säker livsmedelshantering gällande märkning. Rekommenderad åtgärd: Efter genomförd granskning är rekommendationen att fortsätta med att följa "märkning av matportioner" i kommande internkontrollplan då detta är viktigt ur perspektivet säker mat.					
3	Förebygga oegentligheter	Risk att anställd inom Aroms verksamhet för personlig vinning hamnar i Jäv eller intressekonflikter, tar emot otillåtna förmåner och mutor eller har bisysslor vilket kan innebära ekonomiskt skada samt skada för kommunens och regionens varumärke.	Verksamheten tar upp och för en dialog kring otillåtna förmåner, mutor och hur bisysslor ska hanteras på en APT	Tas på APT under året	1. Verksamhetschef 2. Enhetschef
Beskrivning av utförd granskning: Avstämning med enhetschef. Resultat av utförd granskning: Enhetschef har på APT genomfört utbildning av samtliga medarbetare. Bisyssla dokumenteras i personalsystem. Slutsats av utförd granskning: Verksamheten har gjort förväntade aktiviteter för att förebygga oegentligheter Rekommenderad åtgärd: Efter genomförd granskning bör verksamheten under arbetet med 2026 års internkontroll besluta om kontrollaktiviteten ska finnas kvar.					

Nr	Process/rutin	Risk	Kontrollaktivitet	Frekvens/tidpunkt	1.Ansvarig för process 2.Kontroll utförs av
4	Krisberedskap	Verksamheten klarar inte att leverera mat i sju dygn vid en alvarlig händelse	Verksamheten tar upp och för en dialog kring krishantering på APT. Detta ökar medvetenheten hos samtliga medarbetare.	Tas på APT under året Kulturrestan	1. Verksamhetschef 2.Enhetschef
Beskrivning av utförd granskning: Avstämning med enhetschef. Resultat av utförd granskning: Samtliga medarbetare har fått utbildning på verksamhetens "kickoff" inom krisberedskap. Slutsats av utförd granskning: Verksamheten har ökat kunskapen att hantera olika krissituationer. Rekommenderad åtgärd: Efter genomförd granskning bör verksamheten under arbetet med 2026 års internkontroll besluta om kontrollaktiviteten ska finnas kvar då köket är strategiskt viktigt.					

Kommentarer: Internkontrollplanen innehåller de kontrollaktiviteter som har bedömts vara tillräckliga för att säkerställa en god intern kontroll. Av planen framgår också när i tiden kontrollaktiviteterna ska utföras samt vem som är ansvarig för respektive aktivitet.

www.skelleftea.se