

7 tips som får internkontrollen til å føles som en dans



Matilda
FoodTech

Å få internkontroll til å fungere i hverdagen handler om mer enn å oppfylle krav – det handler om gode rutiner, tydelig ansvar og systemer som støtter arbeidet på kjøkkenet. I offentlig sektor er kravene til kvalitet, sporbarhet og etterlevelse høye. Med innsikt fra mattilsynsinspektører og eksperter i Matilda FoodTech har vi samlet konkrete tips som kan gjøre arbeidet med internkontroll enklere og mer oversiktlig.

1. God hjelp

Nei, internkontroll er ikke kjedelig og trist, det er et preventivt helsearbeid som er til hjelp for trygg håndtering av mat, ikke ekstra arbeid som skal gjøres kun for sin egen del. Tenk på hvilken dokumentasjon som kreves hvis det skjer en hendelse og påse at dokumentasjonen finnes. Når internkontrollen fungerer som best, er den et støttesystem for å huske gjøremål og et levende arbeidsverktøy som kan gi svar på ulike spørsmål som måtte dukke opp.

2. Ta vare på overskuddsmaten

Når man har kontroll på tid og temperatur, blir det også enklere å ta gode valg. Det betyr at man ikke trenger å kaste mat bare for sikkerhets skyld. Med gode rutiner for nedkjøling, lagring og gjenoppvarming kan mye brukes videre på en trygg måte. Gode rutiner og fareanalyser kan for eksempel gjøre det mulig å ta vare på serveringssvinn på en trygg måte gjennom å varme opp maten og lage nye matretter. Og mat som har gått ut på dato kan brukes hvis man har kontroll på hele leverings- og kjølekjeden.

3. Bruk nye øyne

Det er lett å bli "blind" på egne rutiner. Derfor kan både vikarer og nyansatte være en styrke. Fordi de jobber på ulike kjøkken, har de et godt sammenligningsgrunnlag og kan komme med forslag til forbedring. På samme måte kan nyansatte se på kjøkkenet dets rutiner med nye øyne og kan svare ut om det er noe i internkontrollen som kan gjøres på en mer smidig og smart måte. Men man kan også la ansatte rullere mellom ulike avdelinger for å få et «nytt blikk» på internkontrollen.



4. Det finnes alltid en løsning

For hvert problem finnes det en løsning. Ta et enkelt eksempel: Hvis ingen rekker å følge opp nedkjøling fordi vekten er over, må noe endres. Da kan man enten endre produksjonsplanen eller installere automatiske temperaturregistreringer. Et velfungerende internkontrollsystem innebærer at man vet hva som skal gjøres og dokumenteres, og at man finner løsninger som ivaretar dette.

5. Ikke vær perfeksjonist

Det er gjennom hyppig og små endringer at man oppnår varig fremgang. Prøv en ny fremgangsmåte, evaluer, gjennomfør en endring- eller ikke. Man blir aldri helt ferdig med internkontrollen, det er et gjentakende arbeid som må justeres i forhold til forutsetningene. Med et fleksibelt system kan man alltid gjøre tiltak i etterkant. Hvorfor ikke la de ansatte være delaktige i internkontrollen ved å ha det som tema på neste personalmøte?

6. Mer digitalisering

Tradisjonelt har egenkontroll involvert permer med sjekklister og papirutiner. Mange har gått over til digitale dokumenter og Excel-lister, men dette kan fortsatt være uoversiktlig. Nå finnes det digitale verktøy som hjelper med hele egenkontrollprogrammet. Med disse kan du bruke mobilen til å sjekke av lister, spore fremgang, og få full oversikt over hvem som har gjort hva og når. Dette sparer tid og penger, og minimerer risikoen for å miste viktige sertifiseringer.

7. Velkommen til revisjon

Uanmeldte revisjoner trenger ikke å være en kilde til bekymring. Inspektøren er en alliert, ikke en fiende. Revisjoner er en mulighet til å vise frem arbeidet med matsikkerhet og identifisere forbedringsområder. Dokumentasjon og gode rutiner er avgjørende for virksomheten. Revisjonen handler om det forberedende arbeidet med rutiner og dokumentasjon. Ved å bruke digitale verktøy, blir revisjonen enklere fordi all nødvendig informasjon er lett tilgjengelig på ett sted.

Om Matilda FoodTech

Med ekspertkunnskap og innovative IT-løsninger for måltidsprosessen skaper vi i Matilda FoodTech vellykkede kjøkken med fokus på helse, bærekraft, økonomi og sikkerhet. Vi bidrar til at alle får den maten de trenger gjennom alle livsfaser, unge som gamle, friske som syke

Les mer på matildafoodtech.com/no



Matilda
FoodTech