

4		F	C G H	B I
3			A D J K	
2				E
1				

1 2 3 4

SANNOLIKHET

1-3	Ingen åtgärd
4-6	Risken bevakas
8-12	Risken införs i internkontrollplan
16	Risken införs i internkontrollplan samt åtgärda omedelbart

	RISKER	Konsekvens	Sannolikhet	Totalt	Koppling främst till mål
A	Egenkontroll kostverksamheten. Vår egenkontroll bygger på HACCP (färoanalys och kritiska gränsvärden). Förebyggande och eliminera/reducera risker till acceptabel nivå. Riskerna kan vara i form av mikroorganismer, allerga-, fysiska- eller kemiska faror. Egenkontrollen består av 15 olika rutiner. Risker finns vid varumottagning, förvaring, beredning, upptining, tillagning, återuppvärmning, varmhållning, nedkylning, servering.	4	4	16	3
B	Specialkost och anpassade måltider. Specialkosten ska vara fri från det ämne som matgästen inte tål. Kan leda till anafylaktisk chock. Risken finns vid förvaring, beredning, tillagning, distribution, servering.	4	4	16	3
E	Samverkan mellan kök, skolor/förskolor, och personal. En bristande samverkan kan leda till en dålig social arbetsmiljö för kökspersonal.	2	4	8	7
F	Introduktion av ny personal. Vid bristande introduktion finns risk att ny personal inte får kännedom av kostverksamhetens riktlinjer, rutiner och egenkontroll.	4	2	8	7
C	Rutin närvarouppföljning samt uppföljning frånvaro på enhetens nivå (Gr)	3	4	12	2
D	Process för anmälan och utredning av kränkingsärenden i Stella (Gr)	3	3	9	1
G	-Koncept för arbete med individuella handlingplaner utifrån särskilt stöd. Oklar Stuktur/arbetsgång kring att upprätta individuella handlingsplaner utifrån särskilt stöd i förskolan som följer till övergång till skolan. (Förskola)	4	3	12	1
H	Gemensamma mallar för utredningar och handlingsplan. Oklar Stuktur och gemensam förståelse för innehållet i gemensamma handlingsplaner och mallar (förskola)	4	3	12	1
I	Få anmälningar och utredningar av kränkingsärenden (Gy)	4	4	16	1
J	Närvarouppföljning samt uppföljning av frånvaro på enhetsnivå brister (Gy)	3	3	9	2
K	Ökat antal fall av sexuella trakasserier (Gy)	3	3	9	1
