

Lennart Lundblad
Chef Produktion kultur
08-12 45 73 90
Lennart.lundblad@ekero.se

PM - Återrapportering av internkontroll 2016 - Produktion kultur

Dnr KS16/34-010

Kontroller genomfördes av de av verksamheternas processer som angivits i den av kommunstyrelsen antagna internkontrollplanen för Ekerö Kultur. Under året genomfördes därför 1) kontroll av produktionens avtalstrohet, 2) kontroll av att rutiner och regler i det strategiska brandskyddsarbetet efterföljs 3) att produktionens verksamheter efterlever de riktlinjer som finns för hantering av livsmedel och säkerhetsrutiner samt 4) eventuella risker i förhållande till besökare i verksamheternas lokaler och hur dessa kan minimeras. Internkontrollen, resultat och slutsatser redovisas nedan.

1) Kontroll av produktionens avtalstrohet

Bakgrund Kontroll görs av att produktionens resultatenheter använder sig av upphandlade företag vid inköp, konsultinsatser mm. Kontrollen görs i form av stickprov.

Kontroll: med stöd av upphandlingsavdelningen gjordes stickprov i samtliga produktionens verksamheter och betalda fakturor kontrollerades mot kommunens upphandlingsregister.

Resultat: En sammanvägning av stickprovskontrollen visade att Produktionens avtalstrohet är relativt hög. I jämförelsen mellan värdet av inköp från leverantörer *med* avtal och värdet av inköp från leverantörer *utan* avtal, visar det sig att det största värdet är inköp hos leverantörer *med* avtal, motsvarande 62,9 %. Produktionens olika resultatenheter uppvisar generellt hög avtalstrohet, med något undantag. Det finns dock möjliga felkällor i mätningen. Fortsatta stickprov tar hänsyn till dessa.

Slutsats: Resultatet av stickprovet är tillfredsställande, produktionen uppvisar hög avtalstrohet, men det finns anledning att fortsatt följa utvecklingen och genomföra fortsatta kontroller.

2) Kontroll av att rutiner och regler i det strategiska brandskyddsarbetet efterföljs

Bakgrund: Samtliga resultatenheter har upprättat SBA enligt anvisningar och regler. Tillämpningen måste dock säkerställas. För detta ändamål görs kontroll av SBA-

dokumentation och brandsyn i verksamhetens lokaler där brandredskap, utrymningsplan och utrymningsvägar samt medarbetares kunskaper kontrolleras.

Kontroll: Resultatenhetschefer kontrollerade det strategiska brandskyddsarbetet genom besök i varandras lokaler och upprättade därefter protokoll med kommentarer och förbättringsförslag.

Resultat: I samtliga kontroller kunde konstateras att det strategiska brandskyddsarbetet följs och regelverket efterlevs. Mindre felaktigheter eller brister kunde konstateras, men dessa avhjälpes i anslutning till kontrollen, genom felanmälan eller på annat sätt.

Slutsats: Resultatet är tillfredsställande

3) Livsmedelshantering: hygien och utbildningar; efterlevnad av riktlinjer

Bakgrund: Produktionen har i sin professionella livsmedelshantering ett omfattande lagstadgat regelverk att tillämpa för att dagligen kunna garantera en hygienisk och säker livsmedelshantering, kunskap om och deklaration av innehåll, bl.a. råvaror som innebär risk för allergier eller intoleranser etc. Produktionen har även tagit fram interna regler för livsmedel. För att säkerställa att regelverken följs görs en oanmäld kontroll under året i respektive Resultatenhet. Kontrollen utförs av RE:chef Ekebyhovs Slott och rapporteras till Produktionschef.

Kontroll: Livsmedelshantering i RE: Ekebyhovs Slott följer det omfattande regelverk som finns för området, och chef för verksamheten har därmed solid kunskap inom området. Med hjälp av den kunskapen och erfarenheten formulerades nio frågor till produktionens resultatenheter, med frågor om hygienrutiner, kunskap om allergener och intoleranser, publicering av innehållsdeklaration mm. Frågorna besvarades av resp resultatenhetschef och svaren sammanställdes av produktionschef.

Resultat: Kunskaper om och rutiner för livsmedelshantering varierar stort inom produktionens enheter. Re: Ekebyhovs Slott följer fullt ut befintligt regelverk och instruktioner, men övriga enheter inom produktionen uppvisar olika brister, vilket kan innebära risker för besökare och elever.

Slutsats: Resultatet är inte tillfredsställande. Chef för resultatenhet där det påvisats brister i rutiner och tillämpning har uppdraget att snarast återkomma till produktionschef med handlingsplan för att komma tillrätta med de uppenbarade bristerna.

4) Risker i förhållande till besökare i verksamhetslokalerna

Bakgrund: I vissa av produktionens verksamhetslokaler: Kulturskolan och Fritidsgårdarna, får normalt bara inskrivna elever, barn och ungdomar samt egen personal vistas, detta för barnens och ungdomarnas säkerhet. Också i andra av verksamhetens lokaler, som är av mer offentlig karaktär, tillämpas ett förhållningssätt och regelverk för att farliga eller störande situationer inte ska uppstå. Även överfallslarm och rutiner vid hotfulla situationer kontrolleras.

Kontroll: Resultatenhetschefer kontrollerade säkerheten genom besök i varandras lokaler och upprättade därefter protokoll med kommentarer och förbättringsförslag

Resultat: rutinerna för säkerhet i verksamhetslokaler varierar relativt mycket mellan produktionens olika verksamheter. Generellt finns en stor medvetenhet om värdet av rutiner för att höja säkerheten, men framtagna rutiner finns bara i vissa resultatenheter, och likadant är det med efterlevnaden: vissa tillämpar rutinerna bara till del, andra enheter tillämpar sina rutiner fullt ut.

Slutsats: Resultatet är inte tillfredsställande. Chef för resultatenhet där det påvisats brister i rutiner och tillämpning har uppdraget att snarast återkomma till produktionschef med handlingsplan för att komma tillrätta med de uppenbarade bristerna.