

**KARLSTADS KOMMUN****VÅRD- OCH OMSORGSFÖRVALTNINGEN****Biståndskontor, Tillsynsenheten**

Karlstad 2019-03-11

Ida Karlsson, 054-540 55 19

ida.karlsson4@karlstad.se

**Tillsyn måltid, livsmedelshygien och nutrition
Zakrisdal****Bakgrund**

Som en del i tillsynsenhetens kontinuerliga uppföljning av kvaliteten i förvaltningens egna verksamheter samt hos de externa utförare som kommunen har avtal med, genomför dietist en tillsyn av måltid, livsmedelshygien och nutrition på vårdboende.

Tillvägagångssätt

Dietist har genomfört föranmäld tillsyn på enheten Zakrisdal. Skriftliga rutiner och arbetssätt för måltid, livsmedelshygien och nutrition har granskats utifrån vård- och omsorgsförvaltningens riktlinjer. Dietist har tagit del av skriftliga rutiner i samband med en måltidsobservation samt tillhörande visuell kontroll av avdelningsköket som utfördes på avdelningen Långlyckan den 19 februari 2019.

Observationen avsåg måltidssituationen vid frukost, mellanmål på förmiddagen samt lunch. Dietist observerade enbart måltider i avdelningens gemensamma matsal. En granskning av patientjournal och genomförandeplan för en kund på avdelningen som får anpassad kost har genomförts. Bedömningen baseras på det som framkommit vid måltidsobservationen, visuell kontroll av avdelningsköket samt granskning av dokumentation.

Karlstads kommun

Webbplats
karlstad.seE-post
karlstadskommun@karlstad.seOrganisationsnr
212000-1850Postadress
Karlstads kommun
651 84 KarlstadBesöksadress
Kontaktcenter
Västra Torggatan 26Telefon
054-540 00 00Fax
054-18 34 10Bankgiro
405-2213

Redovisning och bedömning

Avdelningen följer riktlinjen för måltidsordning genom att erbjuda kunderna tre huvudmåltider, tre mellanmål samt extra måltider till de kunder som önskar. Avdelningen erbjuder även kunderna ett utbud av livsmedel i enlighet med riktlinjen.

När det gäller frukost måste inte kunderna passa en bestämd tid, utan erbjuds frukost utifrån sin egen rytm. Möjlighet att äta på valfri plats ges också. Under förmiddagen serveras kaffe och annan dryck samt tilltugg från en dukad vagn som personal kör runt på avdelningen. Även mellan de planerade måltiderna tillfrågas kunderna om de vill ha något extra att äta eller dricka.

Lunchen individanpassas genom att olika tillbehör och drycker kan väljas till maträtten. Avdelningen har två matsalar, där en matsal riktas mot piggare, mer självständiga kunder och den andra till mer hjälpbehövande kunder. Matning sker på ett respektfullt sätt, både gällande matningsteknik och samtal kring måltiden. I matsalen med de piggare kunderna dukas med karotter på bordet och kunderna tar själva de livsmedel och den mängd som önskas. Personal beskriver vad som serveras och uppmuntrar kunderna till påfyllning.

Avdelningen har en instruktion för omsorgsmåltid och genomför en variant där personal sätter sig till bords med en smakportion när måltiden pågått en stund. Syftet att hålla samtal levande och på ett obemärkt sätt kunna hjälpa vissa kunder fungerar utmärkt under den tiden. Däremot kan det innebära ett stressmoment för kunden att personal sätter sig till bords först en bit in i måltiden. Helhetsintrycket är dock att måltiden är lugn och harmonisk.

Kunderna deltar inte vid praktiska göromål kring måltiderna, men bedömningen är att området har möjlighet till utveckling i syfte att involvera kunderna i större utsträckning.

Avdelningen har en instruktion för måltiden som beskriver rutiner kring måltiderna och att personalen kontinuerligt eftersöker kundernas synpunkter och upplevelse av måltiden. Praktiska rutiner för måltiderna finns dessutom uppsatta på en vägg i köket, vilket kan öka följsamheten i allmänhet, men också underlätta arbetet för tillfällig personal.

Avdelningen har ett egenkontrollprogram för livsmedelshygien, även om följsamheten varierar. Dokumentation för de temperaturkontroller som görs på avdelningen visar att noteringar saknas för vissa perioder.

Det är rent och snyggt i köket och dess förvaringsutrymmen. Personalen är noga med handhygien och använder engångshandskar vid direktkontakt med livsmedel. Vid granskning av skafferi, kyl och frys, påträffas enbart ett fåtal öppnade livsmedelsförpackningar som datummärkts.

Vid granskning av dokumentation för den kund som enligt personal ordinerats anpassad kost i form av timbalkost, påträffas inga aktuella uppgifter om detta vare sig i patientjournal eller genomförandeplan.

Förbättringsåtgärder

I tillsynen har framkommit förbättringsområden som behöver åtgärdas.

Öka följsamheten till egenkontrollen i livsmedelshygien, genom att utföra och dokumentera temperaturkontroller enligt instruktionen.

En tidplan för detta arbete ska redovisas till dietist på tillsynsenheten.

Ida Karlsson
Dietist