

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

Karlstad 2016-10-24

Frida Karlsson, 054-540 5519

frida.karlsson@karlstad.se

Tillsyn måltid och livsmedelshygien Zakrisdal**Bakgrund**

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

Metod

Enhetens skriftliga rutiner och arbetssätt för måltid och livsmedelshygien har granskats utifrån vård- och omsorgsförvaltningens riktlinjer. Dietist har tagit del av avdelningarnas dokument och arbetssätt i samband med måltidsobservationerna samt utfört en visuell kontroll av avdelningsköken.

Måltidsobservationer utfördes på samtliga avdelningar på vårdboendet Zakrisdal under perioden 27:e till 29:e september 2016. På samtliga avdelningar observerades frukost, förmiddagsfika/mellanmål och lunchmåltid i avdelningarnas båda matsalarna. Observationerna utfördes av dietist utifrån ett observationsprotokoll. Fokus under observationerna låg på kunds delaktighet och inflytande. Dietist observerade endast måltider i de gemensamma matsalarna, måltider i kunds egen lägenhet observerades inte.

Granskning av 20 kunders genomförandeplaner har utförts. Urvalet är kunder som har anpassad kost och/eller serveras kosttillägg. Samtliga kunders genomförandeplaner har granskats utifrån om det framgår information om när kund vill äta, vad kund vill äta, var kund vill äta och hur

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

kund vill äta. 12 av de 20 genomförandeplanerna har även granskats specifikt avseende kosttillägg och 18 av de 20 genomförandeplanerna har granskats specifikt avseende anpassad kost.

Redovisning och bedömning

Styrdokument måltiden

Riktlinje för måltidsordning

Enheten följer riktlinjen för måltidsordning genom att de erbjuder kunderna tre huvudmåltider, tre mellanmål samt att de kunder som är i behov av/vill ha något att äta och dricka under sen kväll, natt och tidig morgon får det. Enheten erbjuder även kunderna ett utbud av livsmedel i enlighet med riktlinjen.

Riktlinje för måltiden

Enligt riktlinjen för måltiden ska alla enheter ha instruktion för hur måltiderna över dygnet ska genomföras samt hur kunds upplevelse av måltiden eftersöks och hur synpunkterna tas tillvara. Det ska även framgå när och hur instruktionen följs upp.

På Zakrisdal hade en av tre avdelningar en fullständig instruktion för måltiden. De två andra avdelningarna hade skriftlig information om planering av måltiderna (livsmedelsinköp, beställning av lunch och middag, mottagning av leveranser, hur många måltider som ska serveras, när måltiderna serveras), genomförande av måltiderna (vem som dukar fram, vem som lägger upp, speciella önskemål hos kunderna) samt efterarbetet. De saknade information om hur de eftersöker och hanterar kunds synpunkter samt rutin för när och hur de rutiner som fanns skulle följas upp.

Enligt riktlinjen för måltiden ska samtliga enheter även ha en instruktion för omsorgsmåltid och där ska framgå hur och när instruktionen följs upp. På Zakrisdal hade ingen av avdelningarna en instruktion för omsorgsmåltid.

Måltidsobservationer

Bedömning av frukostmåltiderna och förmiddagsfika på Zakrisdal

Personalen har en tydlig arbetsfördelning, den som hjälpt kund på morgonen ger också frukost vilket gör att det flyter på bra med serveringen av frukost, vilket är extra viktigt eftersom köket inte ligger i direkt anslutning till där kunderna äter. Det är även bra att personalen förberett många moment av frukosten så som att gröt är på spisen och yoghurt och dryck finns framplockat på kylbricka. Det gör att personalen snabbare kan ge kund frukost.

Det är bra att kunderna erbjuds frukost utifrån sin egen rytm och inte behöver vänta eller väckas för att passa en fast tidpunkt då frukost serveras. Det är dock viktigt att vara uppmärksam på att nattfastan för kunder som sover länge på morgonen kan bli lång om kund inte serveras något sent på kvällen eller under natten. Det är också viktigt att vara uppmärksam på hur de kunder som äter sin frukost sent klarar av att äta lunchen som då följer ganska tätt in på frukosten. Med individuell planering behöver detta inte vara ett problem, men det är viktigt att vara uppmärksam.

Det finns ett stort utbud av livsmedel till frukost och även de kunder som inte tillfrågas vid själva måltiden får en individanpassad måltid avseende livsmedelsval och mängd. De kunder som tillfrågas om vad de vill ha till frukost tillfrågas på ett bra sätt anpassat utifrån kunds förmåga.

Personalen är uppmärksam på kundernas sittställning och erbjuder på ett fint sätt de kunder som behöver förkläden för att skydda kläderna.

Att personalen under stora delar av frukosten inte är i matsalen gör att det är svårt för kund att påkalla uppmärksamhet för att få mer av något, be om en servett eller att få hjälp om det händer något oförutsett. Det skapar en oro och en irritation hos enskilda kunder. Vid den frukost en personal sitter ned vid bordet och tar en kopp kaffe skapas en positiv stämning och de två kunderna som sitter vid bordet deltar i samtal.

Bedömning av lunchmåltiderna på Zakrisdal

Tiden måltiderna pågår, cirka 40 minuter, upplevs som tillräcklig för att kunderna ska kunna äta och dricka sig mätta i sin egen takt och för de kunder som har behov så pågår måltiden längre.

I förberedelserna, det som görs direkt i anslutning till att kunderna ska äta, är det ingen kund som är delaktig. Ingen kund är med och dukar, involveras i val av servetter, tillfrågas om förslag på tillbehör, plockar fram tillbehör etc.

Sättet på vilket serveringen görs, från kantiner i matsal eller kantiner utanför kök påverkar kunds delaktighet. Där maten serverades från vagn med kantiner/uppläggningsfat i matsalsdelen var kunderna i större utsträckning delaktiga i val av livsmedel och tillfrågades i större utsträckning om de ville ha mer av något livsmedel, än de avdelningar där maten lades upp på tallrik från kantiner utanför kök. Att maten finns i matsalen gör också att personalen i större utsträckning finns i matsalen under hela serveringen istället för att gå fram och tillbaka. Men för att ha mat framdukad i matsalsdel skulle det behövts att det alltid var en personal i matsalen, vilket inte var fallet under observationen.

Det är ingen kund som tar maten själv och det finns inga livsmedel på borden utöver kundernas egna portioner, utom på ett bord där dryck står på bordet under hela måltiden. En avdelning serverar samma dryck till alla kunder, på två avdelningar erbjuds kunderna alternativ och där tillfrågas också flera kunder om vilket alternativ de vill ha.

Personalen presenterar i de flesta fall maten när den serveras kund, "*Nu namn ska du få lasagne*", vilket gör att kunden blir sedd och får information om vad hen ska äta även om hen till exempel inte ser så bra.

Att personalen sitter med vid bord främjar samtal mellan kunder genom att personalen understödjer samtalen. Att personalen sitter med bidrar till en lugnare måltid och kunderna erbjuds i högre utsträckning mer mat och dryck och behoven uppmärksammas snabbare. Att personalen inte sitter hela måltiden utan sätter sig senare än kunderna och går innan kunderna är färdiga kan dock stressa kunderna.

Ingen avdelning serverar efterrätt efter lunchmåltiden. Att servera efterrätt är en trevlig avslutning på måltiden och även ett sätt att öka kundernas intag av energi.

Personalens bemötande, sätt att anpassa frågor och presentation av maten och sitt uppträdande när de sitter ned vid måltiderna skapar en god stämning och gör att respektive kund blir sedd.

På en avdelning hjälper en kund till att torka av bordet hen sitter vid och på en annan avdelning dukar en kund av sin tallrik, i övrigt är kunder inte med och dukar av, torkar bord eller liknande.

Livsmedelshygien

Egenkontrollprogram

Samtliga avdelningar på Zakrisdal har ett fullständigt egenkontrollprogram som innehåller grundförutsättningar samt analys av faror och kritiska styrpunkter. Egenkontrollprogrammen förvaras i en pärm i köket på respektive avdelning.

I vilken utsträckning de temperaturmätningar som egenkontrollprogrammet beskriver tas, registreras och eventuell åtgärd vidtas, varierar något mellan avdelningarna, men ingen avdelning följer det som anges i egenkontrollprogrammet.

I samtliga avdelningars egenkontrollprogram finns beskrivet hur enheten ska tillgodose personalens behov av kunskap. Enligt enhetschef har detta inte gjorts så som finns beskrivet. Enheten beslutar under tiden för tillsynen (på ett redan tidigare inplanerat möte) om ett nytt sätt att tillgodose behovet av kunskap, vilket är att kostombuden går igenom livsmedelshygien regelbundet på APT. Enhetschef beskriver vidare att de rutiner som finns i köket delges vikarier och att de vikarier som går på längre vikariat är med på APT och genom det får kunskap om livsmedelshygien.

Visuell kontroll

Personalen bär inga ringar, klockor eller andra smycken och har vid långt hår håret uppsatt.

Köksytorna är genomgående rena och fräscha. Även kyl och frys är rena. Förvaringsutrymmen för torrvaror är med undantag av enstaka lådor och skåphyllor där det finns brödsmlor, mjöl och annat spill, rena.

Livsmedel förvaras enligt förvaringsanvisningar. Livsmedel som tagits ur originalförpackningen förpackas i förpackningar avsedda för livsmedel. Enstaka oförslutna förpackningar så som hårt bröd och chips finns i torrförråd samt någon oförpackad kaka i kyl. Enstaka livsmedel med passerat bäst-före-datum hittas.

Granskning av genomförandeplaner

Av de 20 kunder som valts ut så hade alla kunder utom en upprättad genomförandeplan och av de 19 genomförandeplaner som granskats så var alla utom en uppdaterade senaste halvåret.

Beskrivning av när, vad, var, hur kund vill äta

I femton av de nitton granskade genomförandeplanerna finns beskrivet när, vad, var och hur kund vill äta. När kund vill äta finns beskrivet exempelvis genom klockslag, måltidsbenämning, sent/tidigt, på natten. Vad kund vill äta finns beskrivet genom specifika livsmedel, lättuggad mat med mera. Var kund vill äta finns bland annat beskrivet som i lägenhet, i gemensam matsal, framför tv:n, i sängen. Hur kund vill äta finns beskrivet som stöttning, matning, själv, lugnt, med sked.

I de övriga fyra genomförandeplanerna saknas en eller flera uppgifter om hur kund vill ha sin mat och måltid utifrån när, vad, vad och hur.

Kosttillägg och/eller anpassad kost

I en av de tolv genomförandeplanerna som granskades specifikt för kosttillägg finns information om att kund har kosttillägg. I sex av de arton genomförandeplaner som granskades specifikt för anpassad kost finns information om att kund har anpassad kost.

Förslag på förbättringsåtgärder

Att alla avdelningar har en instruktion för måltiden.

Att alla avdelningar har en instruktion för omsorgsmåltid.

Öka kunds delaktighet i förberedelser i direkt anslutning till måltiderna såsom dukning, vika servetter, val av tillbehör etc.

Öka kunds delaktighet och inflytande under måltid exempelvis genom att kund får ta ett eller flera livsmedel själv, att kund i högre utsträckning tillfrågas om mängd av vissa livsmedel, att låta livsmedel stå kvar på bordet under hela måltiden, servera vissa livsmedel vid bordet.

Att personalen ska ha möjlighet att finnas i matsalen under hela måltiden samt att personalen i de fall de tillämpar omsorgsmåltid har möjlighet att sitta kvar under hela måltiden.

Servera efterrätt.

Ändra i egenkontrollprogrammet avseende utbildning så att det överensstämmer med enhetens nya arbetssätt.

Efter hand utvärdera om det nya arbetssättet avseende utbildning i livsmedelshygien är tillräckligt.

Öka följsamheten till egenkontrollen.

Att det i samtliga genomförandeplaner står beskrivet kunds önskemål/behov avseende mat och måltid.

Att det för de kunder det är aktuellt står i genomförandeplan att kund har anpassad kost och/eller kosttillägg.

Frida Karlsson
Dietist