



VÅRD- OCH OMSORGSFÖRVALTNINGEN

Biståndskontor, Tillsynsenheten

Karlstad 2018-10-03

Ida Karlsson, 054-540 55 19

ida.karlsson4@karlstad.se

Tillsyn livsmedelshygien Fryken

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 vanligen en tillsyn av måltid, livsmedelshygien och nutrition på vårdboende.

Tillvägagångssätt

Dietist har genomfört föranmäld tillsyn på enheten Fryken den 2 oktober 2018. Med anledning av att socialt ansvarig samordnare nyligen genomfört observationer på enheten, där kundernas delaktighet och inflytande gällande måltidssituationen inkluderades, fokuserade dietist enbart på livsmedelshygien vid tillsynen. Skriftliga rutiner och arbetssätt för livsmedelshygien har granskats utifrån vård- och omsorgsförvaltningens riktlinjer. Detta på avdelningarna Freja, Övre Fryken samt Nedre Fryken.

Bedömningen baseras på det som framkommit vid intervju med enhetschefen, visuell kontroll av avdelningsköken samt granskning av dokumentation. Resultatet presenteras under tre olika rubriker:

Detta fungerar bra – där framgår vad som fungerar bra i verksamheten.

Detta behöver bevakas – beskriver de delar där verksamheten behöver vara uppmärksam och vid behov vidta åtgärder.

Karlstads kommun

Webbplats
karlstad.se

E-post
karlstadskommun@karlstad.se

Organisationsnr
212000-1850

Postadress
Karlstads kommun
651 84 Karlstad

Besöksadress
Kontaktcenter
Västra Torggatan 26

Telefon
054-540 00 00

Fax
054-18 34 10

Bankgiro
405-2213

Detta behöver förbättras – tydliggör de delar där förbättring behöver ske och verksamheten ska här vidta åtgärder och redovisa till tillsynsenheten.

Bedömning

Detta fungerar bra

Samtliga avdelningar har egenkontrollprogram för livsmedelshygien. Rutiner finns för temperaturkontroller och rengöring. Ifyllda blanketter lämnas till enhetschef. Vid frågor om avvikelser gällande livsmedelshygien har tillfrågad personal kunskap om vilka åtgärder som kan behövas.

Avdelningarna har fungerande termometrar i kyl och frys samt elektronisk termometer med insticksfunktion.

Samtliga öppna köksytor som exempelvis bänkar och golv ger ett rent och fräscht intryck. Lappar med påminnelser om instruktioner från egenkontrollen sitter väl synliga i de tre avdelningsköken. Kylplattor används vid behov.

Detta behöver bevakas

På samtliga tre avdelningar genomförs och dokumenteras temperaturkontroller, liksom rengöring av köken, även om följsamheten till instruktionerna skiljer sig något mellan avdelningarna. På en avdelning saknas dokumenterade temperaturkontroller för en sammanhängande period under sommaren. Den visuella kontrollen av kyl och frys uppvisar skiftande status för ordning och rengöring, mellan avdelningarna.

Det är viktigt att det finns förutsättningar för avdelningarna att varje dag efterleva egenkontrollen, även under semesterperioder eller när personalstyrkan av annan anledning kan förändras.

Detta behöver förbättras

Enligt enhetschef har det hittills inte funnits möjlighet att prioritera frågor om livsmedelshygien på enhetens arbetsplatsträffar.

Datummärkning av livsmedel uppvisas sporadiskt när det gäller livsmedel som sparats alternativt tagits ur originalförpackningen och placerats i en annan förpackning.

Förbättringsåtgärder

I tillsynen har framkommit förbättringsområden som behöver åtgärdas.

Införa regelbunden repetition av egenkontrollen för livsmedelshygien på enhetens arbetsplatsträffar.

Öka följsamheten till egenkontrollen för livsmedelshygien genom att mer frekvent datummärka livsmedel som sparats eller avlägsnats från sin originalförpackning.

En tidplan för hur verksamheten kommer att arbeta med dessa förbättringsåtgärder ska redovisas till tillsynsenheten.