



KARLSTADS KOMMUN

VÅRD- OCH OMSORGSFÖRVALTNINGEN

Biståndskontor, Tillsynsenheten

Karlstad 2019-06-03

Ida Karlsson, 054-540 55 19

ida.karlsson4@karlstad.se

Tillsyn av måltid och livsmedelshygien på Vänervikens vårdboende

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 och livsmedelshygien på vårdboende.

Tillvägagångssätt

Dietist har genomfört oanmäld tillsyn på enheten Vänerviken. Skriftliga rutiner och arbetssätt för måltid och livsmedelshygien 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 Sjösvalan den 6 maj 2019.

Observationen avsåg måltidssituationen vid frukost, mellanmål på förmiddagen samt lunch. Dietist observerade enbart måltider i avdelningens gemensamma matsal i den del som kallas Sjöanden. Bedömningen baseras på det som framkommit vid måltidsobservationen, visuell kontroll av avdelningsköken samt granskning av dokumentation.

Redovisning och bedömning

Avdelningen följer riktlinjen för måltidsordning genom att erbjuda kunderna tre huvudmåltider, tre mellanmål samt extra måltider till de kunder som

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

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 till den som önskar. 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. Menyn är skriven på en vit tavla i matsalen och personalen beskriver dessutom vad som serveras och uppmuntrar kunderna till påfyllning. Personal tillfrågar varje kund individuellt angående de valmöjligheter som finns och serverar önskade livsmedel vid bordet. Vid servering använder personalen plastförkläde och plasthandskar, vilket naturligtvis kan användas i specifika situationer, men som helhetsmässigt inte harmonierar med rekommendationer kring måltidsmiljö. Rentvättade, bara händer samt användning av tygförkläde bidrar i större utsträckning till en hemlik och tilltalande måltidsmiljö. Matning sker på ett respektfullt sätt, både gällande matningsteknik och samtal kring måltiden.

Avdelningen har en instruktion för omsorgsmåltid och genomför en variant där personal sätter sig till bords med en smakportion när samtliga kunder påbörjat sin måltid. Syftet att hålla samtal levande och på ett obemärkt sätt kunna hjälpa vissa kunder fungerar utmärkt under den tiden.

Kundernas delaktighet vid måltidsförberedelser anpassas enligt personalen efter kunds förmåga, och förekommer i nuläget i liten utsträckning. Det är viktigt att frågan om serveringssystem och kunds delaktighet i måltiden förblir levande, så att situationen kan förändras över tid och utifrån kunds förmåga och behov.

Avdelningen har en instruktion för måltiden, även om den inte är uppdaterad på flera år, som beskriver rutiner kring måltiderna och att personalen kontinuerligt eftersöker kundernas synpunkter och upplevelse av måltiden.

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

Det är rent och snyggt i köket och dess förvaringsutrymmen. Vid livsmedelsleverans är personalen noga med att snabbt få in varor i kyl och frys. Kylplatta används vid behov och varmhållning sker inte onödigt länge.

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