

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

Karlstad 2018-10-18

Ida Karlsson, 054-540 55 19

ida.karlsson4@karlstad.se

**Tillsyn måltid, livsmedelshygien och nutrition  
Gunnern****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, livsmedelshygien och nutrition på vårdboende.

**Tillvägagångssätt**

Dietist har genomfört föranmäld tillsyn på enheten Gunnern. 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 Linnégården den 11 oktober 2018.

Observationen avsåg måltidssituationen vid frukost, mellanmål på förmiddagen samt lunch. Fokus under måltidsobservationen låg på kundernas delaktighet och inflytande. Dietist observerade enbart måltider i avdelningens gemensamma matsal. En granskning av genomförandeplaner samt patientjournaler för de kunder på avdelningen som får kosttillskott (näringsdrycker) utifrån medicinska behov har genomförts.

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

Bedömningen baseras på det som framkommit vid måltidsobservationen, visuell kontroll av avdelningsköket 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.

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

## Bedömning

### Detta fungerar bra

Avdelningen följer riktlinjen för måltidsordning genom att erbjuda kunderna tre huvudmåltider, tre mellanmål samt att de kunder som önskar något att äta eller dricka under sen kväll, natt och tidig morgon, får det. 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 med tillbehör på valfri plats till de kunder som önskar. Detta oavsett tidpunkt

Även lunchen individanpassas genom att kunderna får välja mellan två maträtter där tillbehören varierar utifrån önskemål. Flera kunder kommer ut till den gemensamma matsalen under lunch, men möjlighet att äta på annan plats erbjuds på ett naturligt sätt.

Vid måltiderna tillfrågas samtliga kunder vad de vill äta och dricka samt om påfyllning önskas. Kunderna tilltalas med förnamn och det personliga bemötandet förstärks genom en beröring på armen, en klapp på kinden eller en kram. Matning sker på ett respektfullt sätt, både gällande matningsteknik och samtal kring måltiden.

Personalen skapar lugn och harmoni under måltiderna genom att undvika onödigt spring eller störande ljud. Disken sköts efter måltiderna.

På avdelningen finns husdjur i form av två katter samt periodvis en hund. Husdjuren skänker synbart stor glädje för kunderna och bidrar till naturliga samtalsämnen.

Avdelningen har ett egenkontrollprogram för livsmedelshygien. Rutiner finns för temperaturkontroller och rengöring. Ifyllda signeringslistor lämnas till enhetschef. Personalen är noga med handhygien och använder engångshandskar vid direktkontakt med livsmedel. Kylplatta används vid behov.

Tre kunder på avdelningen har enligt patientjournal ordinerats kosttillskott på grund av risk för undernäring. Vid granskning av genomförandeplaner tillhörande dessa tre kunder har önskemål gällande måltider beskrivits hos samtliga.

### Detta behöver bevakas

Kundernas delaktighet vid måltidsförberedelser som exempelvis dukning förekommer i liten utsträckning. Det är värdefullt att fråga om kunds delaktighet vid arbetet kring måltiderna förblir levande och kan förändras över tid och utifrån kunds förmåga och behov.

Vid kontroll av skafferi, kyl och frys påträffas enbart ett fåtal öppnade livsmedelsförpackningar som datummärkts av personalen. Framförallt livsmedel som flyttats till en annan förpackning än originalförpackningen kan vara svåra att bedöma ur hållbarhetssynpunkt, men bedömningen kan underlättas med vetskap om öppningsdag.

Vid genomgång av ifyllda listor för temperaturkontroller av varm mat som levereras till avdelningen saknas dokumentation under en sammanhängande period i somras. Det är viktigt att det skapas arbetssätt så att egenkontrollen för livsmedelshygien kan efterföljas även under perioder då personalstyrkan eller arbetsuppgifterna ändras.

#### **Detta behöver förbättras**

Det saknas en instruktion för måltidens genomförande på avdelningen.

Det saknas vidare en instruktion för omsorgsmåltid.

Omsorgsmåltid genomförs inte.

Genomförandeplaner saknar uppgifter om att kunderna har kosttillägg.

#### **Förbättringsåtgärder**

I tillsynen har framkommit förbättringsområden som behöver åtgärdas.

- Upprätta en instruktion för måltiden.

- Upprätta en instruktion för omsorgsmåltid.

- Införa ett arbetssätt som möjliggör omsorgsmåltid.

- Komplettera genomförandeplaner med information om kosttillägg.

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

Ida Karlsson  
Dietist