

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

Karlstad 2019-05-14

Ida Karlsson, 054-540 55 19

ida.karlsson4@karlstad.se

**Tillsyn av måltid och livsmedelshygien på trygghetsboende Hagaborg****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 och trygghetsboende.

**Tillvägagångssätt**

Dietist har genomfört förannmäld tillsyn i form av en måltidsobservation på enheten Hagaborg den 1 april 2019.

Observationen avsåg måltidssituationen vid frukost och lunch i enhetens gemensamma matsal, nedan omnämnd som lilla matsalen. Dessutom ställdes frågor till personal som har anställning i lilla matsalen.

**Redovisning och bedömning**

Frukost erbjuds mellan kl 08-10 till de kunder som önskar, i den lilla matsalen på vardagar och i restaurangen på helger. Undantag från tidsintervallet görs i enstaka fall. Det dagliga antalet kunder som äter frukost i lilla matsalen varierar mellan 7–15 stycken

Kunderna erbjuds ett utbud av livsmedel i enlighet med riktlinjen för måltidsordning. Personal tar upp beställning av kunderna vid bordet och bereder individuella måltider i köksdelen. Kunderna tilltalas med förnamn och tillfrågas om påfyllning.

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

Vid lunch kan kunderna välja att sitta i restaurangen eller i den lilla matsalen. När kunder från boendet anländer får de ledsagning till valfri plats av personal som därefter tar upp beställning om önskad maträtt, tillbehör och dryck. Även om den lilla matsalen utgör en lugnare plats än restaurangen, så ger måltidsmiljön sammantaget ett rörigt intryck med höga röster, slammer från disk och en del spring i lokalen. Vissa delar helt naturliga och säkert skiftande från dag till dag, med tanke på att restaurangen ska vara en mötesplats, även öppen för allmänheten. Liv och rörelse som fortplantar sig i hela lokalen, går nog inte att komma ifrån, och kan i grunden vara önskvärt för kunder som väljer att äta i restaurangen eller lilla matsalen. En balans är dock viktig, så att alla kunder får möjlighet att känna matro. Det märks att personalen medvetet försöker minimera ljudnivån genom att lågmält och på nära håll tala till den kund som är i fokus. Däremot töms diskmaskinen i lilla matsalen under pågående måltid. Även om förutsättningarna varierar så är bedömningen att det är viktigt att hålla frågan om önskvärd måltidsmiljö levande över tid.

Det är rent och snyggt i köket och dess förvaringsutrymmen. Personal i lilla matsalen är noga med handhygien och använder förkläde vid beredning av livsmedel. Kylplatta används för kylvaror som står framme under frukost. Övriga kylvaror förvaras i kylskåp och tas fram vid behov. Temperatur i kyl och frys mäts och dokumenteras en gång per vecka. Enligt personal saknas en rutin för vem som ska sköta denna uppgift när personal i lilla matsalen är frånvarande.

Personal i lilla matsalen tar sig tid att sitta ned och prata med kunderna och besitter på så vis värdefull information om de återkommande kundernas mående och aptit. Informationen förmedlas vid behov till omvårdnadspersonalen, ibland genom ett lågmält och avsides samtal, men några gånger sker det över huvudet på kund i andra kunders närvaro.

### **Förbättringsåtgärder**

I tillsynen har framkommit förbättringsområden som behöver åtgärdas.

Upprätta en rutin, där temperaturkontroller av kyl och frys genomförs och dokumenteras även vid ordinarie matsalspersonals frånvaro.

Skapa en rutin för säkrare informationsöverföring gällande kund mellan matsalspersonal och omvårdnadspersonal.

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

Ida Karlsson  
Dietist