

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

Karlstad 2017-09-26

Ida Karlsson, 054-540 55 19

ida.karlsson4@karlstad.se

Tillsyn måltid, livsmedelshygien och nutrition**Oskarslund 1****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 förannmäld tillsyn gällande enheten Oskarslund 1. 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 Bergholmen den 15 september 2017.

Observationen avsåg måltidssituationen vid frukost, förmiddagsfika samt lunch. Fokus under måltidsobservationen låg på kunds delaktighet och inflytande. Dietist observerade endast måltider i avdelningens gemensamma matsal.

En granskning av genomförandeplaner samt patientjournaler för de kunder på avdelningen som har anpassad kost utifrån medicinska behov och/eller kosttillägg 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 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.

Kunderna erbjuds en individanpassad frukostmåltid med ett stort utbud av livsmedel. Kunden behöver inte passa en fast tid, utan erbjuds frukost utifrån sin egen rytm. Kunden kan också själv välja om frukosten ska intas i den egna lägenheten eller i den gemensamma matsalen.

Förmiddagsfika erbjuds och anpassas efter kunds behov och önskemål både avseende val av livsmedel och var kund vill fika.

Vid lunch serveras vanligtvis två maträtter som presenteras genom att personal skriver upp dagens lunchmeny på en svart tavla i matsalen. Även lunchen individanpassas genom att kunderna får välja livsmedel, mängd och plats för sin måltid. Minst en personal finns hela tiden närvarande och frågar kunderna om de vill ha hjälp med något eller önskar påfyllning av mat och dryck.

En kund matas av personal under lunchmåltiden, vilket sker på ett respektfullt sätt, både gällande matningsteknik och samtal kring situationen.

Avdelningen har enligt riktlinjen för måltiden, en instruktion för omsorgsmåltid som efterföljs.

Måltidsmiljön är lugn och harmonisk. Disken tas om hand efter måltiderna och det förekommer inte heller några andra störande inslag.

Kunderna får ett respektfullt bemötande genom att tilltalas med förnamn. Det personliga bemötandet förstärks ofta genom en klapp på kinden eller att personal lägger sin hand på kundens arm under ett samtal.

Avdelningen har ett egenkontrollprogram för livsmedelshygien. Rutiner finns för temperaturmätningar och städning. Den visuella kontrollen visar att köksytorna, inklusive kyl och frys är rena och fräscha. Livsmedel förvaras enligt förvaringsanvisningar.

Personalen, inklusive vikarier, får utbildning i livsmedelshygien. Kost är vidare en stående punkt på dagordningen vid avdelningens arbetsplatsträffar.

Vid granskning av genomförandeplaner tillhörande kunder som av personalen uppges ha anpassad kost och/eller kosttillägg har samtliga kunder en beskrivning gällande önskemål i samband med måltiderna.

Granskning av patientjournaler visar att de kunder som av personalen uppges ha anpassad kost och/eller kosttillägg, har ordination från sjuksköterska av medicinska skäl.

Detta behöver bevakas

Avdelningen följer riktlinjen för måltiden genom att ha en instruktion som beskriver hur måltiderna över dygnet ska genomföras samt hur kunds synpunkter tas tillvara. Instruktionen beskriver rutinerna i stora drag, då den är kortfattad och innehåller få beskrivande detaljer. Avsaknaden av detaljer gör instruktionen otydlig och kan försvåra följsamheten hos ny personal.

Vid samtal med personal framgår att olika system för servering har diskuterats och att avdelningen kommit fram till att dagens system, där maten serveras på tallrik från köksdelen, fungerar bäst för de kunder som bor på avdelningen i dagsläget. Kunds delaktighet vid måltidsförberedelser som dukning, utgår enligt personal efter kunds förmåga, och förekommer i nuläget enbart 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 behov.

Avdelningen har målsättningen att en personal ständigt ska finnas närvarande i kök och matsal under frukost. Detta uppnås inte alltid, då samtlig personal periodvis är upptagna med morgonbestyr i kundernas lägenheter.

Detta behöver förbättras

Vid granskning av de signeringslistor som i enlighet med egenkontrollen ska fyllas i vid temperaturmätningar och rengöring, saknas signeringar för en sammanhängande period under sommaren.

Vid granskning av genomförandeplaner gällande kunder med måltidsanpassning saknas övervägande beskrivning av anpassad kost och/eller kosttillägg trots att detta ordinerats.

Förbättringsåtgärder

I tillsynen har framkommit förbättringsområden som behöver åtgärdas.

Säkerställa rutinerna för temperaturmätningar och rengöring även under sommaren.

Komplettera genomförandeplaner med eventuella uppgifter om anpassad kost och/eller kosttillägg.

Verksamheten har ett ansvar att arbeta med och åtgärda identifierade förbättringsområden. dietist avser inte att göra någon uppföljande granskning.

Ida Karlsson

Leg. dietist