

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

Karlstad 2019-11-29

Ida Karlsson, 054-540 55 19

ida.karlsson4@karlstad.se

**Tillsyn måltid och livsmedelshygien Pelargården****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 förannmäld tillsyn på enheten Pelargården. 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 Marmorn den 30 oktober 2019.

Observationen avsåg måltidssituationen vid frukost, mellanmål på förmiddagen samt lunch. Dietist observerade enbart måltider i avdelningens gemensamma matsal. Bedömningen baseras på det som framkommit vid måltidsobservationen, visuell kontroll av avdelningsköket 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.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

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 de kunder som önskar. Även mellan de planerade måltiderna tillfrågas kunderna om de vill ha något extra att äta eller dricka.

Enligt personalen är kunderna delaktiga vid val av maträtter som beställs till lunch. Det är ingen kund som tar maten själv och det finns inga livsmedel på bordet utöver kundernas egna portioner. Anledningen uppges vara att flera kunder har en synnedsättning. De flesta kunder kommer ut till matsalen för att äta lunch, men kan vid önskemål äta i sin egen lägenhet.

Kunderna deltar inte vid praktiska göromål kring måltiderna, som exempelvis dukning eller servettvikning, men detta varierar enligt personalen över tid, utifrån kundernas önskemål och förmågor.

Omsorgsmåltid genomförs i samband med matning av en kund. Syftet att skapa en trivsamt stämning och hålla samtal levande runt bordet blir uppfyllt, men personalens möjlighet att uppmärksamma andra kunders behov av stöd minskar naturligt när fokus riktas mot den kund som matas.

Presentation av maten görs genom att personalen beskriver vad det är för mat i samband med servering. För att hålla maten varm öppnas inte kantinerna i förväg, varvid några goda dofter från maten aldrig får möjlighet att sprida sig i matsalen.

Enligt personal har avdelningen en instruktion för måltiden samt en instruktion för omsorgsmåltid, men de är inte uppdaterade eller finns tillgängliga i det dagliga arbetet. Anledningen uppges vara att personalen är inarbetad och kan aktuella rutiner.

Avdelningen har ett egenkontrollprogram för livsmedelshygien. Dokumentation för temperaturkontroller, rengöring och avvikelser görs på avsedda blanketter enligt rutin. Fungerande termometrar finns.

Trots pågående renovering av lokalerna är det rent och snyggt i köket och dess förvaringsutrymmen. Personalen är noga med handhygien och använder förkläde i kontakt med mat.

### **Förslag på förbättringsåtgärder**

Prova ett mer flexibelt serveringssystem. Vissa kunder kanske alltid föredrar att serveras en färdig portion på sin tallrik, medan andra kunder, beroende på dagsform, kan uppskatta att själva få ta upp sin mat. Ur hygienaspekt kan mindre karotter användas för ändamålet.

Uppdatera avdelningens instruktion för omsorgsmåltid.

Presentera dagens meny på en tavla eller dylikt.

Försöka sprida aptitretande matos innan lunch och middag. Ett tips är att steka skivad lök i en stekpanna för att skapa dofter.

Uppdatera avdelningens instruktion för måltiden. Även om nuvarande personalgrupp kan rutinerna, så kan en sådan instruktion underlätta arbetet för ny personal.

Verksamheten ansvarar själv för arbetet med ovanstående förbättringsförslag. Dietist avser inte göra någon uppföljande granskning.

Ida Karlsson  
Dietist