

Innehållsförteckning

INLEDNING	2
Syfte och mål	2
Fastställande och revidering av riktlinjer	2
MÅLTIDER INOM ÄLDREOMSORG	3
STYRANDE LAGAR/Författningar	3
ANSVARSFÖRDELNING för samtliga yrkeskategorier	3
Måltidschef och måltidsenheten	5
Kock.....	5
MÅLTIDER.....	5
Måltidsordning.....	6
Nattfasta.....	6
Grundkoster.....	6
Individuellt anpassad kost och specialkost.....	7
Måltidsmiljö på avdelning.....	8
Livsmedelssäkerhet och hygien på boende.....	11
Beställning av måltider och livsmedel.....	11
Uppföljning och utvärdering av kvalitet och måltidsfrågor.....	11
MÅLTIDSENHETEN	11
Hållbara måltider	11
Säkra måltider – livsmedelshygien och hygien i köket	11
Livsmedelsupphandling.....	12

INLEDNING

Riktlinjerna anger Sala kommuns övergripande viljeinriktning och ambitionsnivå avseende kvaliteten på de måltider som tillagas och serveras till brukare i vård- och omsorgsboende samt med dagverksamhet. Riktlinjerna i sin helhet gäller för samtliga ovan nämnda verksamheter om inget annat anges i texten.

Ovan nämnda verksamheter som serverar måltider inom Sala kommun ska utifrån föreliggande riktlinjer utarbeta lokala rutiner för mat, måltider och nutrition.

Riktlinjerna ska vara vägledande för att säkerställa god kvalitet och fungera som stöd samt synliggöra ansvarsfördelning inom olika verksamheter som berör måltidssituationer. Riktlinjerna ska även fungera som ett stöd i verksamhetsstyrning, uppföljning och utvärdering samt vid upphandling. Riktlinjerna bygger på Livsmedelsverkets riktlinjer om bra mat för äldre och Socialstyrelsens *Näring för god vård och omsorg*.

SYFTE OCH MÅL

Syftet med riktlinjer för måltider inom Sala kommun är:

- Att ha gemensamma riktlinjer för äldreomsorgens boenden för att ha en hög kvalitet när det gäller kost och måltider
- Att tydliggöra ansvarsfördelningen mellan måltidsenheten, vård- och omsorg samt de olika yrkesfunktionerna
- Att utgöra ett styrmedel i verksamhetsnära arbete, målarbete, uppföljning och utvärdering av mål samt i upphandling av verksamhet

Målet med riktlinjer för måltider inom Sala kommun är:

- Att utifrån brukarens behov tillförsäkra mat och måltider av god kvalitet
- Att äldre ska erbjudas en varierad och näringsriktig måltid i en anpassad måltidsmiljö för att främja god hälsa
- Att undernäring ska förebyggas

Fastställande och revidering av riktlinjer

Föreliggande riktlinjer antogs på KS sammanträde 2016-06-07.

Riktlinjerna är giltiga i tre år fr.o.m. beslutat datum. Därefter ska riktlinjerna revideras.

Arbetet med riktlinjerna har genomförts av Verksamhetschef inom vård- och omsorg, Maria Ekelund Dannert och Måltidschef på Tekniska kontoret, Emelie Eriksson.

MÅLTIDER INOM ÄLDREOMSORG

STYRANDE LAGAR/FÖRFATTNINGAR

Ansvar för kost, måltider och nutrition delas mellan socialtjänsten och hälso- och sjukvården. Verksamheterna omfattas också av livsmedelslagen med tillhörande regelverk.

I arbetet med mat och nutrition för äldre finns följande regelverk:

- Hälso- och sjukvårdslagen (HSL) 1982:763
- Förebyggande av och behandling vid undernäring SOSFS 2014:10
- Socialtjänstlagen (SoL) (SFS 1980:620)
- Livsmedelslagen (SFS 2006:804)
- Livsmedelsförordningen (SFS 2006:813)
- Svenska Näringsrekommendationer (SNR) Livsmedelsverket 2005
- Måltidsmiljö inom särskilda boenden och dagverksamheter – Förslag till indikatorer Socialstyrelsen 2014
- Kost vid diabetes – en vägledning till hälso- och sjukvården, Socialstyrelsen 2011
- Näring för god vård och omsorg – en vägledning för att förebygga och behandla undernäring Socialstyrelsen 2011
- Bra mat i äldreomsorgen Livsmedelsverket 2012
- Riktlinjer för att förebygga undernäring, Sveriges kommuner och landsting
- Arbetsmiljölagen (SFS 1977:1160)
- Ledningssystem för systematiskt kvalitetsarbete (SOSFS 2011:9)

ANSVARSFÖRDELNING FÖR SAMTLIGA YRKESKATEGORIER

Verksamhetschef

- svarar för att verksamheten tillgodoser hög säkerhet och kvalitet vad gäller kostfrågor
- ansvarar för att det finns ett ändamålsenligt kvalitetssystem för att fortlöpande styra, följa upp, utveckla och dokumentera kvaliteten i verksamheten för att nå målen och främja kostnadseffektiviteten och har därmed det yttersta ansvaret för att rutiner för detta finns i verksamheten

Verksamhetschef HSL §29

- tillser att det finns rutiner för nutrition
- tillser att rutin för riskbedömningar för nutrition finns

Enhetschef

- ansvarar för att kostpolicy, kvalitetskrav och rutiner är väl kända och används av vårdpersonalen
- ansvarar för att bemanningen anpassas efter de äldres behov i måltidssituationen
- ansvarar för att enhetens vård- och omsorgspersonal har den kompetens och verktyg som behövs för att bedriva kost- och nutritionsarbete och att kompetensutveckling sker i enlighet med verksamhetens krav
- ansvarar för att regler för livsmedelshygien följs och att egenkontroller utförs.

- Enhetschef ansvarar för att medarbetarna har tillräckliga kunskaper och att de följer de rutiner som finns.
- ansvarar för att information sprids till all vårdpersonal via arbetsplatsträffar
- ansvarar för att det finns lokaler anpassade för måltider som kan ge en trivsam måltidsmiljö
- ansvarar för att rekommenderade tidpunkter hålls för de olika måltiderna och att nattfastan inte är längre än 11 timmar
- ansvarar för att det finns möjlighet till utevistelse och fysisk aktivitet för de äldre för en positiv inverkan på hälsa och aptit
- ansvarar för att det finns utrustning som våg och måttband på enheten

Medicinskt ansvarig sjuksköterska (MAS) och medicinskt ansvarig för rehabilitering (MAR)

- ansvarar för kvalitet och säkerhet i verksamheter enligt hälso- och sjukvårdslagen (HSL)§24 och riktlinjer för MAS/MAR i Sala kommun

Läkare

- har det medicinska huvudansvaret för utredning och ordination av rätt behandling vilket bland annat omfattar utredning av malnutrition (felnäring).
- ordinerar lämplig nutritionsbehandling i samråd med övrig vårdpersonal
- ansvarar för att specialister för nutritionsproblem (till exempel dietist eller logoped) kontaktas vid behov

Omvårdnadsansvarig sjuksköterska

- ansvarar för att utföra läkarordinationer
- ska identifiera eventuella problem med mat och vätskeintag
- har det specifika omvårdnadsansvaret när det gäller de äldres näringstillstånd och är därmed ansvarig för vårdplanering, uppföljning och dokumentation inom kost och nutritionsområdet
- ansvarar för att vid behov kontakt tas med exempelvis läkare, logoped och/eller dietist
- ansvarar för att alla vårdtagare genomgår en nutritionsbedömning inom 14 dagar efter ankomst och att det följs upp
- ansvarar för att uppgifter om den äldres kost och nutrition dokumenteras

Kostombud

- ansvarar för att beställa mat och att den serveras på ett tilltalande sätt
- deltar i kostutbildningar som anordnas för gruppen och själv vet hur man söker information för att hålla sig uppdaterad om nya rön inom området
- deltar vid kostråd och håller kontakt med köket
- ansvarar för att ny personal introduceras i mat och måltidsrutiner på enheten

Vård och omsorgspersonal

- hanterar livsmedel, serverar och tillagar enklare måltider
- ska följa framtagen kostpolicy och kvalitetskrav avseende kost och även följa biståndsbeslut

- kontaktmannen svarar för att vid ankomst intervjua den äldre om kost- och måltidsvanor och vid behov dokumentera det
- ansvarar för att observera förändringar och rapportera till berörd HSL-personal och att informationen dokumenteras
- utför regelbundna viktkontroller enligt ordination från sjuksköterska
- ser till att rekommenderade tidpunkter hålls för de olika måltiderna och att nattfastan inte är längre än 11 timmar
- ser till att den enskildes måltidsmiljö är lugn och trivsamt och att dukning, servering och uppläggning av maten sker på ett trevligt sätt
- rapporterar avvikelser i systemet Lisa vid problem med maten

Arbetsterapeut

- ansvarar för utprovning av sitthjälpmedel och kan konsulteras för individuell bedömning av brukarens behov av äthjälpmedel

Sjukgymnast

- ansvarar för att utreda, ordinera, behandla och följa upp enskilda brukares behov av fysisk aktivitet i syfte att bland annat främja aptit och bibehålla fysiska funktioner

Måltidschef och måltidsenheten

- måltidschef har lämplig akademisk utbildning, t.ex. kostvetare/kostekonom alt. dietist.
- ansvarar för att leda planering, produktion, utveckling och utvärdering av den måltidsservice som finns inom kommunen
- har kompetens inom näringslära, näringsbehov hos olika målgrupper, livsmedel, livsmedelshygien och matlagning samt matsedelsplanering vid både hälsa och sjukdom

Kock

- ansvarar för att köpa in livsmedel inom upphandlat sortiment, tillaga beställda måltider som följer den centralt beslutade och näringsberäknade menyn. Tillagar mat med omsorg och med respekt för råvaran
- ansvarar för att de måltider som tillagas och serveras är vällagade, smakar bra och serveras i en för gästen tilltalande miljö med gott bemötande och gott värdskap
- har tillräcklig kunskap om äldres näringsbehov och ev. behov av konsistensanpassade måltider för att klara sitt uppdrag

MÅLTIDER

Maten och måltiden är mycket betydelsefull för välbefinnande och nöjdhet inom äldreomsorgen. Måltiderna är inte bara grundläggande för att förebygga undernäring, sjukdom och ohälsa, även måltidens sociala funktion är mycket viktig. Dock smakar och luktar maten ofta inte som vi är vana vid, många gånger beroende på naturliga förändringar i samband med åldrande, men ibland även p.g.a. läkemedel eller specifika sjukdomar. Vi har kännedom om detta och ser maten inte bara som behandling för kroppen, utan även för själen. Maten inom Måltidsenhetens

verksamheter tillagas av utbildade kokkar, i så stor grad som möjligt från grunden, med omsorg och av råvaror av hög kvalitet. För att ytterligare bidra till måltidens sociala funktion för de äldre bör verksamheterna och köket samarbeta för att ibland kunna erbjuda temakvällar t.ex. tacokväll, pubafton, kräftska etc.

Måltidsordning

Som de individer vi är har vi alla olika måltidsvanor. Dock är det viktigt att måltiderna sprids ut över så stor del av dygnets vakna del som är praktiskt möjligt. Detta för att lättare tillgodogöra sitt energibehov eftersom det är svårare att tillgodose med färre stora mål än flera mindre mål. Utöver lunch och middag, som Måltidsenhetens kök ansvarar för att tillaga, ska de äldre erbjudas god och näringsriktig frukost samt flera mellanmål utspridda över dagen. Vårdpersonalen ansvarar för att måltiderna serveras kompletta och följer måltidsordningen.

Denna måltidsordning rekommenderas av Socialstyrelsen och baseras på ett dagligt energibehov på 9MJ (ca 2200 kcal):

Måltider	Tider	E % av dagsbehov	Energi (kcal)
Frukost	07.00-08.30	15-20 %	320-430
Mellanmål	09.30-10.30	10-15 %	210-320
Lunch inkl. dessert	11.00-13.00	20-25 %	430-540
Mellanmål	14.00-15.00	10-15 %	210-320
Middag	17.00-18.30	20-25 %	430-540
Kvällsmål	20.00-21.00	10-20 %	210-430

Måltidsenheten erbjuder tillagad lunch och middag och i vissa fall varm gröt eller hel frukost. Lunch och middag ger tillsammans ca 50 % av det dagliga energibehovet. Resterande energibehov ska täckas av frukost, mellanmål och kvällsmål – som respektive avdelning/boende tillhandahåller.

Nattfasta

Nattfastan bör vara max 11 timmar. För att korta nattfastan ska extra mellanmål på kvällen eller en tidig förfrukost erbjudas brukare på särskilt boende.

Exempel på vad som kan serveras för att bryta nattfastan:

1dl hemgjord näringsdryck

1½ dl fruktyoghurt

1 dl delikatessyoghurt

2 dl (drygt) mellanmjölk/yoghurt/filmjolk

2 dl nyponsoppa

1 ½ dl välling

Grundkoster

Måltidsenhetens menyer näringsberäknas utifrån de nordiska näringsrekommendationerna som tagits fram på uppdrag av Nordiska

ministerrådet. Näringsrekommendationerna grundas på slutsatser från den vetenskapliga litteraturen.

A-kost, dvs. allmänkost för sjuka, är kosten för de flesta med aptitlöshet, ätsvårigheter eller när fysisk förmåga påverkas av sjukdom eller ålderdom. A-kost har mindre volym, men är mer näringsstätt än "vanlig" mat till fysiskt aktiva personer. Detta för att den äldre ska kunna äta en mindre portion men ändå tillgodose behovet av energi, protein och andra näringsämnen.

Individuellt anpassad kost och specialkost

För de personer som har väldigt svårt att tillgodose sitt energibehov av olika anledningar brukar man prata om E-kost, dvs energi- och proteinberikad kost. En ordination av e-kost bör baseras på en individuell bedömning av näringstillstånd och näringsbehov. Vårdpersonalen berikar själva måltiden till den äldre som behöver e-kost.

Äldre som av medicinska, religiösa eller etiska skäl har behov av specialkost skall tillhandahållas detta. Specialkost ges efter individuell medicinsk bedömning av nutritionsansvarig sjuksköterska/läkare.

Kost vid diabetes

Övervikt och fetma är en starkt bidragande faktor till typ 2-diabetes. En kost som gör det möjligt att gå ner i vikt och hålla den nya vikten kan därmed i sig vara en bra kost vid diabetes. Det finns ingen vedertagen diabeteskost som tillämpas i Sala kommun. Däremot är traditionell diabeteskost en av de kosttyperna som rekommenderas vid diabetes. Traditionell diabeteskost utgår från de svenska näringsrekommendationerna, vilka även utgör grunden för måltidsenhetens menyer.

Rekommendationerna för diabetiker betonar dagligt intag av 500 gram frukt och grönsaker, fisk två till tre gånger i veckan, flytande margarin eller olja till matlagningen, fullkornsvarianter av bröd, flingor, gryn, pasta och ris, mestadels nyckelhålmärkta livsmedel och måttlig alkoholkonsumtion. Stort ansvar vilar på vårdpersonalen för att tillhandahålla diabetesanpassade mellan- och kvällsmål.

Konsistensanpassad kost

Nedanstående konsistenser erbjuds till de äldre som av olika anledningar inte kan äta mat med vanlig konsistens.

Grov paté

Grov patékonsistens är lämplig vid lättare ätsvårigheter, motoriska problem och orkeslöshet. Den karaktäriseras av en luftig, mjuk och grovkornig konsistens, till exempel som saftig köttfärslimpa. Den ska vara lätt att dela och äta med gaffel. Exempel på maträtter med denna konsistens är grov köttpaté eller hel kokt fisk, grov grönsakspaté eller välkokta grönsaker, hel eller pressad potatis och sås.

Timbal

Timbalkonsistens är lämplig vid uttalade tugg- och sväljsvårigheter. Den kräver ingen grundligare bearbetning i munnen men håller ihop, vilket underlättar vid störd tung- och munmotorik. Den kan fungera för dem som hamstrar mat i kinderna eller äter långsamt. Konsistensen karaktäriseras av att vara mjuk, slät, kort och sammanhållen av typ omelett, och maten kan ätas med gaffel eller sked. Exempel på

maträtter är kött- eller fisktimbal, grönsakstimbal eller -puré, potatismos eller pressad potatis och sås. Det underlättar ofta att äta om maten serveras med mycket sås. För att inga småpartiklar från maten ska kunna fastna i lungorna, lagas timbalkonsistensen av finpasserade puréer. Då blir konsistensen jämn och det finns inga småbitar i maten. Timbalkonsistens har måttlig grad av tuggmotstånd och homogen konsistens. Den är mer porös än grov paté.

Gelé

Gelékonsistens lämpar sig vid allvarliga sväljsvårigheter, en trögutlöst sväljreflex och skadad eller känslig munhåla. För en del personer med grava tugg- och sväljproblem, där enteral nutrition står för huvuddelen av personens energi- och näringsintag, kan små portioner av gelékonsistens vara ett värdefullt komplement genom att ge personen möjlighet till en smakupplevelse och till att dela gemenskapen vid måltiden. Kosten karaktäriseras av mjuk och hal konsistens, så att den är lätt att äta även vid uttalade sväljproblem. Mat med gelékonsistens kan ätas med gaffel eller sked. Exempel på maträtter är kall kött- eller fiskgelé, grönsakspuré eller kall grönsaksgelé, potatismos och tjockflytande sås. Bra exempel är gräddfils-, hollandaise- och vaniljsåskonsistens. Det är ofta lättare att äta med mycket sås till maten. Gelé tillagas av finpasserade puréer och gelatin. Därför är gelékonsistens dallrig och homogen. Den smälter i munnen, till skillnad från grov paté och timbal. Det är extra viktigt att iaktta goda hygienrutiner vid tillagning av gelékost eftersom den serveras kall.

Flytande

Flytande konsistens är lämplig vid förträngningar eller skador i svalg och matstrupe. Konsistensen karaktäriseras av att vara slät och rinnande, som tomatsoppa. Exempel på maträtter är släta, berikade kött-, fisk- eller grönsakssoppor, både varma och kalla. Flytande konsistens är mindre krämig än tjockflytande.

Tjockflytande

Vid sväljsvårigheter kan tjockflytande konsistens upplevas som lättare att svälja än tunnflytande. Den kan vara lättare att hantera i munnen och att få ner i matstrupen. Tjockflytande konsistens och gelékonsistens har visat sig fungera bra vid förlamning i svalget (svalgpares) i samband med stroke. Konsistensen är slät och trögflytande, ungefär som gräddfil. Den droppar från skeden, men kan inte ätas med gaffel. Exempel på maträtter är berikad, tjockflytande kött-, fisk- eller grönsakssoppa. Konsistensen ska vara helt slät så att inga småbitar finns i soppan.

MÅLTIDSMILJÖ PÅ AVDELNING

På vård- och omsorgsboende är den enskilde inte gäst utan är i sitt eget hem. Det är därför viktigt att själv få välja var man vill äta, i den gemensamma matsalen eller i egen lägenhet. I matsalen vistas personer med olika behov och synpunkter. Vårdpersonalens uppgift är att så långt som möjligt tillgodose de enskilda brukarnas behov och önskemål.

Måltidsmiljön i dagverksamheterna är viktig eftersom måltiderna är en del av verksamheten och vården av de som besöker dagverksamheterna. Därför bör samma förhållningssätt som gäller på vård- och omsorgsboenden också gälla här.

Vi utgår liksom Livsmedelsverket och Socialstyrelsen ifrån metoden FAMM (five aspects meal model)¹. Här beskrivs måltiden ur perspektivet rummet, mötet och maten som tillsammans med styrsystemet skapar stämningen eller atmosfären som präglar hela måltidssituationen. En god måltidsmiljö med dessa fem aspekter ökar möjligheten till en god nutritionsstatus och välbefinnande hos de äldre.



Källa: Socialstyrelsen

Modellen bygger på ett tänkt besök på en restaurang där rummet är det första gästen möter med, färg, ljud, ljus, lukt och form. Därefter följer mötet med vårdpersonalen men också mötet mellan gästerna. Slutligen följer maten, drycken och hur den smakar och är tillagad. Dessa tre delar påverkas av styrsystemet (lagar, regler och ekonomi) och tillsammans skapar de helheten.

En viktig del i måltiden är att dukningen och måltidsmiljön upplevs som positiv. Den ska vara tilltalande samtidigt som hänsyn ska tas till individernas fysiska behov. De äldre kan med fördel erbjudas att delta i dukningen.

Ett rehabiliterande synsätt vid måltiden ska finnas hos all personal. För att bevara och träna upp brukarens funktion ska brukaren i den mån det är möjligt till exempel servera sig mat och dryck själv eller bre sina smörgåsar. Självkänslan kan stärkas genom att få vara delaktig i sysslorna kring måltiden.

Man behöver tänka på både ljus, ljud och lukt men också färg, form, möbler och textilier som formar en helhet.

Möblerna ska vara lämpliga och se trevliga ut. Det ska vara rent och snyggt i lokalerna. Det är också viktigt att lokalen är tillgänglig och att brukarna så långt det är möjligt själva kan ta sig fram med eller utan hjälpmedel.

Närvaro av andra påverkar måltidsupplevelsen och studier visar att sociala interaktioner under måltiden kan öka välbefinnandet, ge högre BMI, lägre viktförlust och upplevd ökad aptit.²

Det är viktigt att arbetet kring måltiderna är fördelat och flyter på bra. Arbetet är planerat för att undvika onödigt spring och annat störande, för att måltiden ska bli en så trevlig stund som möjligt.

Dukning

Porslin och dukar etc. bör väljas med omsorg så att de passar brukarna. Där det bor personer med demenssjukdom bör mönstrade textilier och tallrikar undvikas. Detta för att individerna har svårt att tolka mönstren och att de kan bli störda i måltiden.

¹ Gustavsson I-B, The five aspects of meal model, a tool for developing meal services in restaurants. Journal of food services 2006; 17

² Måltidsmiljö inom särskilda boenden och dagverksamheter, SoS 2014

Många äldre har också nedsatt syn vilket gör att det är viktigt att maten kontrasterar mot porslinet. Ljus mat ska serveras på mörkt porslin och vice versa. Annars har brukaren svårt att uppfatta maten.

Varje dag dukas trevligt med tablett, porslin, bestick, glas och servetter. Det är också viktigt att tänka på vilken årstid det är och att skilja mellan fest och vardag. På helger dukar vi med finare servetter, glas och gärna ljus. Bröd, smörgåsmargarin och kryddor placeras på bordet innan maten serveras. Plocka gärna in något från trädgården som blommor, vackra stenar, kvistar och liknande.

Servering

När maten serveras ska vårdpersonalen ha ett särskilt förkläde på sig. Detta både av hygienskal och för att signalera att nu är det mat. Förklädet ska vara rent och bytas varje dag.

Ge gärna brukarna någon liten aptitretare innan maten serveras som en ostbit, liten smörgås eller liknande.

Så långt det är möjligt serveras maten ur karotter så att brukarna själva kan ta för sig. Detta ger en bättre delaktighet och gynnar aptiten. Vid behov stöttar vårdpersonalen med att lägga upp maten. Det är viktigt att vårdpersonalen pratar om maten på ett positivt sätt då attityden hos den som serverar är direkt kopplad till måltidsupplevelsen. För att stimulera aptit och underlätta för brukaren är det bra om den som serverar maten berättar om vad som bjuds eller finns på tallriken.

Maten levereras till boendet i kantiner. För att vårdpersonalen ska veta hur uppläggning av maten är planerad ska möjlighet finnas att få med foto på tänkt uppläggning. Exempel på detta kan vara en efterrätt som garneras med vispgräde och hur det kan se så aptitligt ut som möjligt.

Belysning och Ljud

Givetvis är TV, diskmaskin och radio etc. avstängda under måltiderna för att skapa lugn. En god belysning är också viktig eftersom många äldre har nedsatt syn. Komplettera allmänbelysningen med punktbelysning. Levande ljus fungerar också som punktbelysning och ökar den positiva upplevelsen. Om brukaren sitter nära ett fönster så se till att han/hon inte blir bländad.

Mötet

En viktig förutsättning för en god måltidssituation är bemötandet. Mötet under måltiden på boendet eller dagverksamheten inkluderar både den sociala gemenskapen, vårdpersonalens bemötande och service. Mötet påverkas också av vårdpersonalens förmåga att individanpassa stödet.

Vårdpersonalens roll är förutom att servera maten, att stödja brukare när de äter. De kan behöva ge individanpassat stöd som stöd till en demenssjuk person att göra måltiden begriplig. Vårdpersonalen kan öka kvaliteten genom att erbjuda mer mat, fråga om den äldre behöver hjälp och försöka stödja och hjälpa.

De ska också se till att måltiden blir en trevlig stund och verka för att underlätta samtal vid bordet. Man kan ta upp och samtala om saker som intresserar brukarna för att få igång interaktionen.

LIVSMEDELSSÄKERHET OCH HYGIEN PÅ BOENDE

Livsmedelslagstiftningen ställer stora krav på alla som arbetar med kost och nutritionsfrågor. Syftet är att säkerställa en hög skyddsnivå för människors hälsa när det gäller livsmedel. Livsmedelslagen gäller alla som driver livsmedelshandling. Kommunen fattar beslut om vilka verksamheter i kommunen som räknas som livsmedelsverksamhet. Alla företag och organisationer som bedriver livsmedelsverksamhet är skyldiga att undersöka om verksamheten omfattas av krav på godkännande eller registrering som livsmedelsföretag. Ett egenkontrollprogram ska finnas för varje verksamhet som hanterar livsmedel yrkesmässigt.

BESTÄLLNING AV MÅLTIDER OCH LIVSMEDEL

Måltidsenheten använder sig av kostdatasystemet Mashie när det gäller att planera och näringsberäkna menyer. Måltidsenhetens kunder använder systemet för att göra sina beställningar av både matportioner och övriga livsmedel som t.ex. bröd och kaffe. Fram till den aktuella stopptiden kan kunden själv lägga till eller ta bort antal portioner eller livsmedel. För aktuella stopptider, kontakta resp. kök.

UPPFÖLJNING OCH UTVÄRDERING AV KVALITET OCH MÅLTIDSFRÅGOR

Måltidsenheten är sammankallande till kostombudsträffar 2-4 ggr/år på resp. äldreboende. Frågor som ska tas upp och diskuteras är uppdaterade rutiner, information om kost- och nutritionsfrågor, synpunkter från brukare gällande måltider och meny.

Måltidsenheten ska årligen skicka ut en enkät till brukare för att ta reda på vad de äldre tycker om måltiderna. Enkäten sammanställs och resultatet återkopplas till kostombud och enhetschefer.

Vid synpunkter och klagomål till måltidsenheten gällande mat och måltider ska avvikelser dokumenteras i LISA. Återkoppling ska ske så fort som möjligt till rapportör och enhetschef.

MÅLTIDSENHETEN

HÅLLBARA MÅLTIDER

Genom att göra medvetna val av livsmedel och arbetsätt kan hållbara måltider serveras utan onödig miljöbelastning. S.M.A.R.T.-modellen som bygger på de svenska näringsrekommendationerna i kombination med de svenska miljömålen ligger till grund för menyplanering och förhållningssätt. Måltidsenheten strävar efter att kontinuerligt öka andelen ekologiska råvaror samt att välja råvaror efter säsong. Svinmätningar genomförs regelbundet och ett aktivt arbete sker för att minska matsvinnets miljöpåverkan. Källsortering sker i samtliga av Måltidsenhetens kök.

SÄKRA MÅLTIDER – LIVSMEDELSHYGIEN OCH HYGIEN I KÖKET

Den som serverar mat åt andra har enligt lag ansvar för att se till att maten är säker. Måltidsenheten har ett egenkontrollprogram (enligt HACCP) med rutiner för hur risker ska hanteras, förebyggas och åtgärdas, samt hur detta ska dokumenteras. Personalen i köken genomgår varje år utbildning i livsmedelshygien. Alla som

arbetar i köket ska vara friska och ha kläder som är lämpliga för arbetsuppgiften. Samtliga kök i Måltidsenheten är registrerade och kontrolleras av miljöenheten.

LIVSMEDELSUPPHANDLING

Livsmedelsupphandlingar säkerställer Måltidsenhetens behov av livsmedel med god kvalitet till rätt pris. Sala kommuns upphandlingspolicy säger att beställaren ska nyttja det utrymme som lagstiftningen ger att styra inköpen mot de mål de förtroendevalda fastslår vilket Måltidsenheten strävar efter att göra då det gäller lokalt producerade livsmedel. Måltidsenheten använder sig av Upphandlingsmyndighetens miljö- och djurskyddskrav i upphandlingsarbetet för att kunna välja råvaror med bättre miljönytta.