



Tillsynsbesök om kost vid äldreboenden i Falkenbergs kommun våren 2014

Sammanställning egen regi och privat regi



Innehåll

BAKGRUND	3
EGEN REGI.....	3
PRIVAT REGI.....	3
<i>Floragårdens ekonomiska förening</i>	3
<i>Aleris Omsorg AB</i>	3
UPPFÖLJNING AV KVALITÉT OCH PLANERAD TILLSYN	3
SAMMANFATTNING	3
RESULTATREDOVISNING	4
GENOMFÖRANDEPLAN.....	5
<i>Egen regi och privat regi</i>	5
SENIOR ALERT 10	5
<i>Egen regi</i>	5
<i>Privat regi</i>	5
BESTÄLLNING/MÅLTID	5
<i>Egen regi</i>	6
<i>Privat regi</i>	6
<i>Floragården ekonomisk förening</i>	6
<i>Aleris Omsorg AB</i>	6
KVALITÉT/MÅLTID	6
<i>Egen regi och privat regi</i>	7
SAMVERKAN, KOMMUNIKATION AVDELNING/KÖK	7
<i>Egen regi</i>	7
<i>Privat regi</i>	7
<i>Floragården ekonomisk förening</i>	7
<i>Aleris Omsorg AB</i>	7
EGENKONTROLL AVDELNINGSKÖK	8
<i>Egen Regi</i>	8
<i>Privat regi</i>	8
<i>Floragården ekonomisk förening</i>	8
<i>Aleris Omsorg AB</i>	8
MILJÖN I KÖK/MATSAL	9
<i>Egen Regi</i>	9
<i>Privat regi</i>	9
<i>Floragården ekonomisk förening</i>	9
<i>Aleris Omsorg AB</i>	9



Bakgrund

Livsmedelsverket har utifrån livsmedelslagstiftningens förordningar utarbetat föreskrifter, riktlinjer, nordiska näringsrekommendationer 2012 (NNR) och hygienföreskrifter utifrån HACCP (Hazard Analysis Control Points) om hur ett systematiskt kvalitetsarbete i yrkesmässig verksamhet skall bedrivas

Socialnämnden skall se till att verksamheten bedrivs i enlighet med de mål och riktlinjer som kommunfullmäktige har bestämt samt de föreskrifter som gäller för verksamheten.

Socialnämnden har skyldighet att följa upp att utförare lever upp till de av socialnämnden ställda kvalitetskrav på verksamheten.

Egen regi

Falkenbergs kommun, socialnämnden driver idag sex äldreboende. Boken, Solhaga, Älvgården, Tallgläntan, Berguven och Ätranhemmet.

Privat regi

Floragårdens ekonomiska förening

Falkenbergs kommun, socialnämnden och Floragårdens ekonomiska förening, tecknade i juni 2013 nytt entreprenadavtal med, särskilt boende.

Aleris Omsorg AB

Falkenbergs kommun, socialnämnden och Aleris Omsorg AB tecknade i juni 2013 entreprenadavtal, särskilt boende för Hjortsberg, Furugården och Björkhaga.

Socialnämnden skall på olika sätt följa upp att ett systematiskt kvalitetsarbete bedrivs på ett sätt som utföraren beskriver i sitt ledningssystem för systematiskt kvalitetsarbete. Kontroll görs också så att utförarna lever upp till de av socialnämnden ställda kraven.

Uppföljning av kvalitet och planerad tillsyn

Ansvarig kostkonsulent har under våren 2014 utfört tillsyner i ovanstående verksamheter. Vid dessa besök har vårdpersonal intervjuats inom följande kvalitetsområden.

- Genomförandeplan
- Senior alert
- Beställning måltider, specialkoster
- Kvalité måltid
- Samverkan mellan avdelning och kök
- Egenkontroll för avdelningskök
- Miljön avdelningskök och matsalar

Sammanfattning

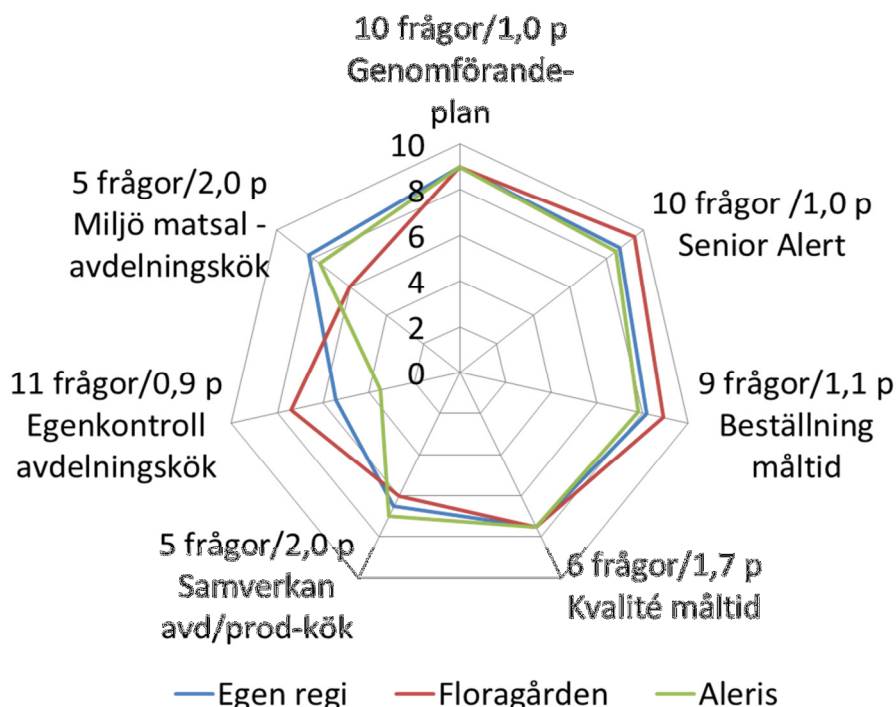
- Rapporten grundar sig på det systematiska kvalitetsarbetet. Omsorgspersonalen har fått frågor om det finns kända skriftliga rutiner. De har också fått beskriva hur de arbetar inom varje kvalitetsområde.
- Genomförandeplanen innehåller brukarens behov av kost samt eventuella avvikelser i form av specialkoster eller andra önskemål. Det är av största vikt att den hålls aktuell.



- Samtliga verksamheter utom Ätranhemmet och Floragården behöver arbeta mer för att få ner nattfastan under 11 timmar enligt utvärderingen av senior alert.
- Matsedel är en rullande gemensam 11 veckors matsedel anpassad efter de äldres behov.
- Att höja kvalitén är att kunna ge brukaren en möjlighet att få göra ett val i samband med middagsmålet.
- Samverkan mellan kök och avdelning måste fungera bra. Kostmöten skall genomföras minst två gånger per år.
- Egenkontroll och kontinuerlig uppföljning skall säkerställas genom dokumentationen. Verksamheterna inom egen regin behöver se över och aktualisera sitt egenkontrollprogram enligt HACCP.
- Utbildning om kostfrågor genomfördes för ett antal år sedan. En del nyanställda saknade insikt om kostens betydelse för den enskilde brukare. Överlämnade information om en Webbaserad utbildning i "Mat vid dysfagi". Utbildningen kan användas av enhetschefen vid kommande APT-träffar.
- Påpekande inom miljö i matsal och avdelningskök har åtgärdats efter verksamhetsbesöket.
- Större frågor såsom senior alert/nattfasta och egenkontroll för avdelningskök kommer att arbetas vidare med i det lokala kvalitetsrådet
- Stickprov av verksamheten kommer att göras under 2015 och en genomlysning under 2016.

Resultatredovisning

Varje fråga inom kvalitetsområdet genererar en viss poäng. Totalpoäng för varje kvalitetsområde är tio. Frågepoängen grundar sig på ett visst antal frågor inom sitt område.





Genomförandeplan

På grund av tekniska problem har det inte varit möjligt för medarbetarna att skriva färdigt genomförandeplanen i verksamhetssystemet. Åtgärder för färdigställande av genomförandeplanerna skall vara klart under hösten 2014.

Egen regi och privat regi

Genomförande planer som är inskrivna i verksamhetssystemet uppfyller de ställda kraven förutom underskrift av brukare eller SOA/ansvarig kontaktperson.

Senior alert 10

Senior alert är ett kvalitetsregister där varje person, 65 år eller äldre, registreras med riskbedömning, vidtagna åtgärder och resultat inom områdena fall, undernäring, trycksår och munhälsa.

Med hjälp av Senior alert vill kommunen tillsammans med landstinget utveckla nya förbyggande arbetssätt som ökar möjligheten till bästa möjliga vård och omsorg oavsett vem som tillhandahåller den. Om en brukare inte vill ingå i kvalitetsregistret går det bra att avsäga sig detta. Detta lägger inga hinder i vägen för den förebyggande vården inom omsorgen.

En mätning av nattfastan är genomförd under 2014 vilken synliggör skillnaden mellan de olika äldreboendena. Där värdet överstiger 13 timmar bör vårdpersonalen diskutera vilka förbättringsåtgärder som behöver sättas in för att komma tillrätta med problemen.

Egen regi

Resultat av mätning nattfasta

Boende	Max 11 tim	11-13 tim	Över 13 tim	Medelvärde tim
Boken/6 avd	1	4	1	12:46
Solhaga/4 avd	3		1	11:03
Älvgåren/2 avd		1	1	12:19
Tallgläntan/4 avd	3		1	11:59
Berguven/6 avd		3	3	12:54
Ätranhemmet/2 avd	2			10:15

Privat regi

Resultat av mätning nattfasta

Boende	Max 11 tim	11-13 tim	Över 13 tim	Medelvärde tim
Floragården/3 avd	2	1		10:59
Björkhaga/4 avd		2	2	12:54
Furugården/5 avd	1	4		11:18
Hjortsberg/6 avd	2	4		11:21

Beställning/Måltid

Måltidsbeställningen utgår från att det finns ett visst antal boende per avdelning för respektive boende. Förändringar görs i regel endast muntligen till produktionsköken såsom antal portioner och specialkost. Omsorgspersonal skall avanmäla måltider vid längre frånvaro, exempelvis i samband med sjukhusvistelse. Beställningen är sedan ett underlag inför kommande matproduktion och fakturering.

Mellanmål (förmiddags-, eftermiddags- och kvällsfika) samt del av frukost beställs via en råvarulista och utgår helt från avdelningarnas/brukarnas behov .



Avdelningarna har en manual som talar om var brukaren har sin bordsplacering och vilken specialkost vederbörande har.

Under 2015 kommer Kost och städservice att utveckla sitt kostdatasystem Mashi. Detta kommer att innebära att avdelningarna själva skall lägga in sina beställningar.

Egen regi

- Sammanställning/beställningslista saknades på en del avdelningar. Tallgläntan arbetade mer strukturerat med kort som innehöll namn, specialkost och önskemål och sammanställningar. Det finns intresse för uppföljning, och att man betalar för vad som är beställt
- Produktionsköken tog emot muntliga beställningar/förändringar av måltider från omsorgspersonalen, vilket sedan noteras på en whitboardtavla i köket. Även små handskrivna lappar förekom. Tillförlitligheten i detta system kan diskuteras då det på ett ställe var noterat fler måltider än boende på en avdelningen.
- Berguvens avdelningar som får sin mat skickad från Bokens produktionskök har oftare kontakt med köket. Fattas något vid leveransen påverkar det matsituationen på avdelningen och det tar ett tag innan problemet har kunnat åtgärdas.
- Produktionsköken sammanställer en egen lista inför kommande matproduktion och fakturering. Även om det är liten rörlighet bland brukarna bör en skriftlig beställningen ligga till grund för fakturering.

Privat regi

Floragården ekonomisk förening

- Beställningslista fanns i restaurang/mottagnings- och avdelningsköket.
- Restaurangen/motagningsköket sammanställer och ringer in en beställning varje dag till produktionsköket (Solhaga). Beställningen utgör grund för fakturering.
- I restaurangen har personalen en lista över vilken kost den enskilde brukare skall ha. I avdelningsköket finns en manual där det framgår brukarens namn, bordsplacering samt vilken kost och önskemål personen i fråga vill ha.
- Fika i samband med underhållning och andra aktiviteter tillhandahålls av restaurangen.

Aleris Omsorg AB

- Sammanställning/beställningslista saknas på en del avdelningar.
- Produktionsköket tog emot muntliga beställningar/förändringar av måltider från omsorgspersonalen, vilket sedan noteras på en whitboard tavla i köket. Även små handskrivna lappar förekom. Tillförlitligheten i detta system kan diskuteras då samtliga bekräftelser görs muntligt.
- Hjortbergs avdelningar som får sin mat skickad från Tallgläntans produktionskök har oftare kontakt med köket. Fattas något påverkar det matsituationen på avdelningen och det tar ett tag innan problemet har kunnat åtgärdas.
- Produktionsköken sammanställer en egen lista inför kommande matproduktion och fakturering. Även om det är liten rörlighet bland brukarna bör en skriftlig beställningen ligga till grund för fakturering. Faktureringen mellan Aleris och socialförvaltningen har haft en tendens att miss stämma

Kvalité/måltid

Matsedeln utgår från en 11 veckors rullande matsedel, som följer kvalitetsföreskrifter byggda på Nordiska näringsrekommendationerna 2012 NNR.



Kost och städservice producerar och levererar måltiderna.

Egen regi och privat regi

- Oavsett vilken aktör som intervjuats är bedömningen likvärdig.
- Kost och städservice har ännu ej infört tvårättssystem vid middagsmålet
- En rullande matsedel infördes i slutet av 2013. Brukare och omsorgspersonal har noterat att det införts en ny matsedel. Det har tillkommit en del nya maträtter som kan passa både äldre och yngre brukare.
- Brukare och personal upplever maten i regel som god och vällagad. Det vanligaste påpekanget är saltmängden. Även kryddningen kan variera. Portionsstorleken kan i mellanåt upplevas som för liten. En lapp till köket är ett bra sätt att göra köket uppmärksam på eventuella problem.

Samverkan, kommunikation avdelning/kök

Produktionsköket ska samverka med kommunens äldreboendena minst 2 ggr/år. Samverkan sker i form av kostråd. Medverkande är ett kostombud per avdelning och personal från produktionsköket. Om någon brukare önska delta är även de välkomna. Mötet är till för att ge och få information. Kommunikation som används dagligen är telefon eller små lappar skickade i matvagnen till köket.

Egen regi

- De flesta medarbetarna känner inte till någon skriftlig rutin för synpunkter- och klagomålshantering.
- Endast Tallgläntans avdelningar använde sig av "Felanmälan av beställd kost". Anmälan används inte så ofta, utan det är lättare att ringa direkt tillköket och göra en muntlig framställan.
- Dialog mellan avdelningar och produktionsköken är öppen och bra. Telefonen är lätt att ta till vid mindre justeringar och om man har några frågor att ställa.
- Berghuven får sin mat levererad från Solhaga. Detta innebär att kommunikationen är tätare mellan kök och avdelning. Fattas det något kan det ta sin tid innan ny leverans kan ske. För det mesta fungerar det bra.

Privat regi

Floragården ekonomisk förening

- Medarbetarna känner inte till någon skriftlig rutin för synpunkt- och klagomålshantering.
- Dialog mellan Floragården och produktionsköket (Solhaga) är öppen och bra. Beställning av måltider rings in varje dag till Solhaga. Är det några problem dryftas dessa samtidigt.
- Floragårdens personal har inte varit med på några kostmöten. Vid nästa möte som skall hållas på Solhaga kommer även Floragårdens personal att vara representerad.

Aleris Omsorg AB

- De flesta medarbetarna känner inte till någon skriftlig rutin för synpunkt- och klagomålshantering.
- Hjortsberg var den enda som hade någon form av förtryckt blankett, "Avvikelse – egenkontroll mat och livsmedel". Blanketten hade använts sparsamt.
- Dialog mellan avdelningar och produktionsköken är öppen och bra. Telefonen är lätt att ta till vid mindre justeringar och om man har några frågor att ställa.
- Kostmöten genomförs 2 ggr/år, förutom för Hjortsberg som har det en gång i kvartalet. Detta med anledning av att Hjortsberg inte har ett eget produktionskök. Tallgläntans kökspersonal åker över till Hjortsberg och har dessa kostmöten på plats.



Egenkontroll avdelningskök

Med egenkontroll menas här, ett dokument där man identifierar risker som finns i samband med hantering av livsmedel och vad man skall göra för att undvika dem. Det är personal som arbetar i verksamheten som skall utföra kontrollerna, "Egen kontroll av verksamheten".

Punkter som ingår i egenkontrollen:

- Kalibrering av termometer
- Temperaturmätning av varm mat, kyl/frysvaror, kyl- och frysskåp och diskmaskin
- Förvaring av personalmat
- Städschema, disktrasa, förkläde
- Rengöringskontroll

Egen Regi

- Avdelningarna utgår från den förtryckta blanketten "Egenkontroll kökshygien för särskilda boende med kök i huset".
- Tallgläntan och Solhaga har skapat nya protokoll anpassade för deras verksamhet.
- Kalibrering av termometerar har ej blivit genomförd. Dokumentation saknades.
- Temperaturmätningar var mer eller mindre bristfälligt dokumenterad. Vissa dagar/veckor saknades den helt. En variant var att sätta kryss. Vid avvikande temperatur mot vad som är tillåtet skall åtgärd dokumenteras. Denna dokumentation saknades i princip helt. Personalen vet i regel vart man skall vända sig med tanke på den hjälp man behöver, men det framgick inte vad som var gjort.
- Personalens egen mat förvarades på egen hylla i avdelningens kylskåp såvida inte personalrummen var utrustat med ett eget kylskåp.
- Rengöringskontrollen talar om hur god hygien i avdelningsköket är. Av 19 inskickade analyser var 6 avdelningar underkända. Efter ny provtagning blev även dessa godkända.
- Anlystrapporterna skall förvaras i avdelningskökets egenkontrollpärm. Det flesta kunde plocka fram rapporterna. Enhetschefen underrättar personalen på ett APT om resultatet av rengöringskontrollen.
- Det påtalades även vikten av basala hygienregler för arbete i avdelningsköket.

Privat regi

Floragården ekonomisk förening

- Boendet använder sig av ett eget väl utarbetat egenkontrollprogram.
- Kalibrering av termometerar har ej blivit genomförd. Dokumentation saknades.
- Temperaturmätningen var dokumenterad och såg bra ut.
- Två dagverksamheter hade nyligen startat, med egen tillverkning av middagsmålet. Man kommer att utarbeta ett nytt egenkontrollprogram för just denna verksamhet.
- När något gått sönder eller om utrustning bytts fanns dokumentation från Fabo alternativt från annan leverantör om vad som åtgärdats.
- Rengöringskontrollen genomförd under 2013 var godkänd. Analysrapporten förvarades i kökets egenkontrollspärm.
- Det var rent och snyggt oavsett vilket kök vi såg.

Aleris Omsorg AB

- Avdelningarna använder sig av ett väl utarbetat egenkontrollprogram. Aleris centralt har utarbetat det. Skrivfel som smugit sig in i programmet skall korrigeras. Ex temperaturen i frysen skall vara minst 18 grader C. Temperaturmätningen av varm mat vid leverans, får vara



lägst + 60 grader C. Verksamhetschefen vid Hjortsberg har påtagit sig ansvaret att kontakta Aleris centralt för korrigeringsarna i egenkontrollprogrammet.

- Kalibrering av termometrar har ej blivit genomförd. Dokumentation saknades.
- Temperaturmätningarna var dokumenterade och signerade på de flesta ställena. Björkhaga hade en avdelning som saknade temperaturmätning på grund av en trasig termometer. Inköp av ny termometer kommer att genomföras.
- Rengöringskontrollen var ej genomförd. Aleris startade sin verksamhet i november månad och hade ännu inte gjort några analyser.
- Det påtalades att basala hygienregler även gälla för arbete i avdelningsköket.

Miljön i kök/matsal

Miljön i avdelningarnas kök och intilliggande matsal hör ofta samman med åldern på boendet eller när det senast var restaurerat. Trevnad innebär även att det skall vara undanplockat så att det finns fria arbetsytor i avdelningsköket när matleveransen kommer. God ordning i matsalsmiljön gör det lättare att komma till matplatsen.

Egen Regi

- Boken: Lokalerna kändes varma och ombonade. En avdelning hade många rullstolbundna, vilket medför att lokalen känns avskalad då de var nödsakade att plocka bort en del stolar. Arbetsbelysningen i köket var för svag och handfatet var för litet.
- Solhaga: Lokalerna känns varma och ombonade. Utrustning i köket är gammal och sliten. Diskmaskin, kyl och frys kommer att bytas under året.
- Älvgården: Den gemensamma matsalen kändes varm och ombonad, trots att det är ett äldre hus med sina skavanker. Det är få gäster som äter på sina rum.
- Tallgläntan: Är ett nybyggt äldreboende med stora luftiga lokaler. En avdelning hade många rullstolsburna, vilket medför att stolar plockas undan och lokalen kändes avskalad. Kylskåpsdörrarna sögs fast och var svåra att öppna. Fabo är vidtalad om detta.
- Berguven: Är ett äldre boende. Det var undanplockat och på vissa ställen var skåpen låsta. På avdelningar där många rullstolsburna vistas var stolar undanställda, vilket ger ett avskalat intryck. Ljudnivån på diskmaskinerna var hög. Det önskades fler avställningsytor.
- Ätranhemmet: Lokalerna kändes varma och ombonade. På avdelningen fanns det två matsalar med en gemensam skiljevägg. Väggen medför att det inte finns någon bra uppsikt mellan matsalarna och upplevs som frustrerande när det är kort om personal. Antalet boende minskar med tanke på en kommande ombyggnation.

Privat regi

Floragården ekonomisk förening

- Matsal och sällskapsrum i nedre botten kändes varma och ombonad.
- Stora matsalen/restaurangen används flitigt och det förekommer många aktiviteter på eftermiddagarna. Ljudnivån kan då ibland upplevas som hög. Många rullatorer gör ibland att korridorer och fria ytor blockeras.
- Demensavdelningens matsal och sällskapsdel var placerad i en hörna av en korridor i närheten av dörren där man passerar in på själva boendet. Det kändes inte helt optimalt.

Aleris Omsorg AB

- Björkhaga: Den gemensamma matsalen som ligger intill produktionsköket är inte helt optimal. En genomgångspassage går rakt igenom lokalen vilket kan upplevas som störande för matgästen. Serveringsköket till matsalen är gammalt och hårt slitet. Där var ett hopplöck



av gamla bord som användes till avställningsytor. Fastighetsidan kommer att justera och åtgärda för att få en mer ändamålsenlig funktion.

Demensavdelningarnas kök och matsalar var trevliga och ändamålsenliga.

- Furugården: Lokalerna kändes varma och ombonade. Akustiken i lokalerna upplevdes som hög. Det var en hel del av de boende som åt i sina lägenheter.
- Hjortsberg: Lokalerna kändes som varma och ombonade. Borden på våning 3 behöver bytas ut. Golven var hårt slitna på våning 2 och 4.

Matleveranser från Tallgläntan ställs in i entrén. I samband med leveransen skall vagnarna kopplas till el-uttagen. Leverantören behöver få detta påtalat med jämna mellanrum för att få det att fungera.

Åsa Heiner
Kostkonsulent