

 VÄSTRA GÖTALANDSREGIONEN <small>REGIONSERVICE</small>	Dokumenttyp		Diarienummer
	Riktlinje		SN 489-2011
	Beslutat av		Beslutsdatum
	Servicennämnden		2015-06-11
Dokumentnamn			Version
Riktlinje för patientmåltider Västra Götalandsregionen			1.0
Utfärdare	Gäller fr.o.m.	Reviderad/granskad av, datum	
Enhetschef Linda Martinsson	2015-06-11		

Riktlinje för patient- måltider

VÄSTRA GÖTALANDSREGIONEN

REGIONSERVICE GEMENSAM PRODUKTION MÅLTIDER

Dokumentägare	Ämnesområde	Process/ISO	Utskriftsdatum	Sid
Linda Martinsson	Måltider		2015-07-02	

Innehållsförteckning

Förord	2
Syfte	2
Bakgrund	2
Vision	2
Värdegrund	3
Måltidsmodellen	4
Kommunikation	5
Referenslista:	5

Förord

Västra Götalandsregionen ska bidra till ett gott liv för människorna i Västra Götaland. Västra Götalandsregionen ansvarar bland annat för att invånarna ska få den hälso- och sjukvård de behöver. Hälso- och sjukvården är Västra Götalandsregionens mest omfattande verksamhet och arbetar för att främja folkhälsan på olika sätt.

Mat och måltider är centrala i våra liv och har stor betydelse för hälsan och välbefinnandet. För att klargöra vilken strategi som ska gälla för patientmåltiden inom hälso- och sjukvård har denna riktlinje tagits fram. Dokumentet bygger på ”Sjukhusmåltiden – en del av vården” framtaget av Livsmedelsverket.

Syfte

Riktlinje för patientmåltider är ett sätt att kommunicera Västra Götalands Regionens arbete med sjukhusmåltiden i syfte att skapa en ökad kunskap, samsyn och medvetenhet om måltidens betydelse bland beslutsfattare, sjukhusförvaltningar och personal.

Bakgrund

I Västra Götalandsregionen finns idag tretton produktions- och mottagningskök: Sahlgrenska, Mölndal, Östra, Frölunda, Skövde, Lidköping, Falköping, Trollhättan, Uddevalla, Borås, Skene, Alingsås och Kungälv. Driften av dessa sköts av Måltider som är en enhet inom Regionservice, Västra Götalandsregionens interna serviceleverantör.

Varje år tillagas 3,4 miljoner patientportioner. Sjukhusköken levererar också livsmedel som behövs för patientens omvårdnad till vårdavdelningarna.

Måltider ska ta ansvar för att servera god vällagad mat med hög kvalitet, vilket innebär att de varor eller tjänster som produceras följer kraven enligt gällande lagar, förordningar och föreskrifter samt att säkerställa leveranstider och servicenivåer till patient. Målet är att alla måltider som serveras på sjukhusen ska omfattas av principen för Den Goda Måltiden.

Vision

Måltider ska bli Sveriges ledande leverantör av patientmåltider och vara en flexibel servicepartner som möter kundernas behov och bidrar till att stödja den medicinska behandlingen för patienten.

Dokumentägare	Ämnesområde	Process/ISO	Utskriftsdatum	Sid
Linda Martinsson	Måltider		2015-07-02	1

Värdegrund

”Den goda och hållbara måltiden i Västra Götalandsregionen utgår från individuella behov, är en del av vården och förbättras systematiskt.”

Måltiders fokusområden är: Patientfokus, Kvalitet, Medarbetare, Effektivitet.

Patientfokus

Behoven skiljer sig åt, både mellan olika patientgrupper men också mellan olika individer. Det kan bero på specifika sjukdomstillstånd, kombinationer av flera sjukdomar, allergier, religiös tro, ålder eller behov av konsistensanpassad mat etc. Måltider följer de riktlinjer som finns för mat till sjuka för att generera högsta möjliga patientnöjdhet- och nytta. Ledord såsom flexibilitet och valmöjlighet är utgångspunkt i utformningen av en behovsstyrd måltidslösning.

Kvalitet

En kvalitativ måltidsprocess innebär bland annat att patienten ska serveras rätt mat vid rätt tidpunkt. Rätt mat innebär måltider med råvaror av hög kvalitet och med ändamålsenligt näringsinnehåll som är anpassat till patientens specifika behov. Rätt tidpunkt innebär att patienten har möjlighet att äta på flexibla tider, utifrån patientens behov. För att skapa kvalitet i måltidsprocessen krävs att all personal har rätt kompetens.

Medarbetare

Medarbetare med adekvat kompetens, ett stort engagemang och intresse för måltider kan avspeglas i patienters totala måltidsupplevelse. Personal som arbetar med måltidsprocessen ska ha tillräcklig kompetens, i syfte att uppnå en kvalitativ och effektiv process. För att hela måltidsprocessen ska fungera så krävs en god kommunikation och samarbete mellan aktörerna i hela kedjan.

Effektivitet

Genom att vara en professionell servicepartner bidrar Måltider till att leverera kostnadseffektiva leveranser vilket bland annat innebär att hushålla med resurser, bidra till att minska matsvinnet och att köken är ändamålsenligt utrustade, dock utan att ge avkall på kvalitet.

Dokumentägare	Ämnesområde	Process/ISO	Utskriftsdatum	Sid
Linda Martinsson	Måltider		2015-07-02	2

Måltidsmodellen

Bra måltider med god och behovsanpassad mat, som patienten äter upp, bidrar till bra vård, främjar tillfrisknandet och förhindrar undernäring. Patienter som får rätt näring kräver totalt sett mindre vårdresurser än undernärda patienter. Därför är det angeläget att måltiderna håller hög kvalitet - oavsett patientens hälsotillstånd, ålder och vårdtid. Västra Götalandsregionen följer Livsmedelsverkets rekommendationer för sjukhusmåltider, Socialstyrelsens riktlinjer ”Mat och måltider inom Hälso- och sjukvård” och ”Näring för god vård och omsorg” samt FAMM (The five aspect meal model).

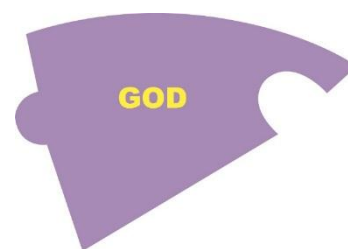
Måltiders riktlinje för patientmåltider bygger på Livsmedelsverkets rekommendation ”Sjukhusmåltider – en viktig del av vården” med modellen Måltidspusslet. Den beskriver sex olika områden som alla är viktiga för en bra offentlig måltid: *god*, *integrerad*, *trivsamt*, *hållbar*, *näringsriktig* och *säker*. Innehållet anpassas efter de olika måltidernas speciella förutsättningar. Modellen har utvecklats

utifrån teoretiska modeller för måltidskvalitet, exempelvis FAMM, samt praktisk erfarenhet.



GODA MÅLTIDER

- Menyn ska innehålla flera olika alternativ.
- Patienten ska ges möjlighet att välja från menyn.
- Maten ska lagas från grunden av utbildade kokkar.



INTEGRERADE MÅLTIDER

- Måltiden är en del av den medicinska behandlingen.
- Måltiden utgår från individuella behov.
- Patienten ska kunna äta på flexibla tider och välja storlek på portionen.



TRIVSAMMA MÅLTIDER

- Maten ska ha en aptitlig presentation/upplägg.
- Maten ska serveras i en trivsamt miljö.
- Det ska finnas möjlighet för närstående att äta tillsammans med patienten.



HÅLLBARA MÅLTIDER

- Upphandling och inköp av livsmedel ska uppfylla Västra Götalandsregionens miljökrav/Fairtrade och övriga krav
- Andelen ekologiska livsmedel ska uppfyllas enligt Västra Götalandsregionens uppsatta mål.
- Måltidsprocessen ska innebära hushållning med resurser, minskat matsvinn och minimerad energianvändning.



Dokumentägare	Ämnesområde	Process/ISO	Utskriftsdatum	Sid
Linda Martinsson	Måltider		2015-07-02	3

NÄRINGSRIKTIGA MÅLTIDER

- Rätt kost till rätt patient
 - specialanpassad kost för olika typer av sjukdomar och patienter.
- Maten är en viktig del i den medicinska behandlingen.
- Viktig att menyerna är anpassade efter patienternas behov samt näringsberäknade.



SÄKRA MÅLTIDER

- All mat som serveras ska vara säker att äta.
- Patienterna ska kunna känna sig trygga i att inte bli sjuka av maten.
- Personal ska ha kompetens inom livsmedelssäkerhet och lämpliga rutiner ska finnas.
- Köken ska ha en fullgod egenkontroll, rätt lokaler, rätt utrustning, rätt temperatur, renlighet och spårbarhet



Kommunikation

Regionservice ska arbeta aktivt med att stödja sjukhusförvaltningarna för den bästa måltidslösningen samt en effektiv och kvalitativ leverans av mat till patienter. För att lyckas med detta bör det finnas tydlig information och en god dialog mellan Regionservice och sjukhusförvaltningarna. Exempel på det är kostombudsträffar, dietistträffar, Advisory Board etc.

”Genom kommunikation och information till vården, ges förutsättningar för att rätt mat serveras till rätt patient.”

Referenslista:

Mat och Näring för sjuka inom vård och omsorg, Livsmedelsverket, 2003

Näring för god vård och omsorg – en vägledning för att förebygga och behandla undernäring, Socialstyrelsens publikationer rapport 2000:11

Sjukhusmåltider – en viktig del av vården, Livsmedelsverket, 2014

The Five Aspect Meal Model: a tool for developing meal services in restaurants, Inga-Britt Gustafsson, Åsa Öström, Jesper Johansson and Lena Mossberg, Department of Restaurant and Culinary Arts, Örebro University, 2006.

Dokumentägare	Ämnesområde	Process/ISO	Utskriftsdatum	Sid
Linda Martinsson	Måltider		2015-07-02	4