



JÄRFÄLLA

Riktlinjer för mat och måltider för äldreboenden i Järfälla kommun

Dnr Äld 2021/221

Innehåll

1. INLEDNING	2
2. SYFTE, MÅL OCH AVGRÄNSNING	2
2.1. Syfte.....	2
2.2. Mål.....	2
2.3. Avgränsning	2
3. MAT OCH MÅLTIDER INOM ÄLDREOMSORGEN	2
3.1. Styrande lagar, riktlinjer och styrdokument	2
3.2. Ansvarsfördelning för berörda yrkeskategorier	3
3.2.1. Ledande funktioner.....	3
ÄLDRENÄMNDEN	3
AVDELNINGSCHEF ÄLDRE OCH FUNKTIONSHINDER	3
VERKSAMHETSCHEF	3
MEDICINSKT ANSVARIG SJUKSKÖTERSKA (MAS)	3
ENHETSCHEF FÖR EGENREGINS TILLAGNINGSKÖK OCH RESTAURANGER INOM ÄLDREOMSORGEN I JÄRFÄLLA KOMMUN.....	3
3.2.2. Stödjande funktioner	4
KOSTOMBUD I VERKSAMHETEN.....	4
KOCK.....	4
KÖKSBITRÄDE.....	4
3.2.3. Funktioner nära individen	4
HÄLSO- OCH SJUKVÅRDSPERSONAL	5
3.3. Kunskap och kompetens inom måltidsarbete	5
3.4. Individens behov, självbestämmande och delaktighet	5
3.5. Mat och måltidsmiljö.....	6
3.6. Näringsriktiga måltider.....	6
3.6.1. Fördelning över dygnet	6
3.6.2. Förebyggande av undernäring	6
3.6.3. Kvalitetsregister.....	6
3.7. Säkra måltider.....	6
3.7.1. Livsmedels säkerhet.....	6
EGENKONTROLL.....	6
3.7.2. Allergi, intolerans och annan överkänslighet	6
3.7.3. Anpassad konsistens på maten	7
3.8. Klimat och miljö.....	7
3.9. Uppföljning	7
3.10. Revidering av riktlinjer	7



1. INLEDNING

Måltiderna är en grundläggande del av omvårdnaden av äldre. Det är en viktig del för att stärka det friska, förebygga ohälsa och ge förutsättningar för ett värdigt och gott liv.

Riktlinjerna är ett vägledande dokument för alla som arbetar med och berörs av mat och måltider på äldreboenden i Järfälla kommun.

2. SYFTE, MÅL OCH AVGRÄNSNING

2.1. Syfte

Syftet med riktlinjer för mat och måltider på äldreboenden är:

- Att utgöra ett styrmedel i verksamhetsnära arbete, uppföljning, upphandling och målarbete.
- Att tydliggöra de områden som har betydelse för en bra måltidsupplevelse, till exempel måltidsmiljö, måltidsordning samt den enskildes delaktighet och inflytande över måltidssituationen.
- Att främja kommunikation och samverkan mellan berörda yrkesgrupper genom att tydliggöra ansvarsfördelningen.

2.2. Mål

Målet med riktlinjer för arbetet kring mat och måltider på äldreboenden i Järfälla kommun är:

- Att äldre utifrån individuella behov erbjuds goda, vällagade och näringsriktiga måltider i en trivsamt måltidsmiljö för att främja samt bibehålla livskvalitet och god hälsa.

2.3. Avgränsning

Riktlinjerna omfattar mat och måltider för äldreboenden i Järfälla kommun.

3. MAT OCH MÅLTIDER INOM ÄLDREOMSORGEN

3.1. Styrande lagar, riktlinjer och styrdokument

Verksamheten ska säkerställa att personalen är väl förtrodda med tillämpliga lagar, förordningar, föreskrifter, allmänna råd och nationella handlingsplaner. All personal ska hållas uppdaterad när det gäller förändringar i både nationella och lokala styrdokument.

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:

- Arbetsmiljölagen (SFS 1977:1160)
- Hälso- och sjukvårdslagen (HSL) 2017:30
- Ledningssystem för systematiskt kvalitetsarbete (SOSFS 2011:9)
- Livsmedelslagen (SFS 2006:804)
- Livsmedelsförordningen (SFS 2006:813)
- Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen Livsmedelsverket 2021
- Nordiska Näringsrekommendationer (NNR) 2012



- Näring för god vård och omsorg – en vägledning för att förebygga och behandla undernäring Socialstyrelsen 2020
- Patientsäkerhetslagen (SFS 2010:659)
- Socialtjänstlagen (SoL) 2001:453
- Socialstyrelsens föreskrifter och allmänna råd om förebyggande av och behandling vid undernäring (SOSFS 2014:10)
- Socialstyrelsens föreskrifter om basal hygien (SOSFS 2015:10)

3.2. Ansvarsfördelning för berörda yrkeskategorier

För en fungerande måltidskedja där en god måltidsupplevelse kan säkerställas behöver många olika funktioner kommunicera och samverka. För att detta ska ske på ett enkelt sätt behövs strukturer och tydliggörande kring ansvarsfördelning för berörda yrkeskategorier. Dessa listas nedan utifrån ledande funktioner, stödjande funktioner och funktioner nära individen.

3.2.1. Ledande funktioner

Äldrenämnden

- Äldrenämnden tar beslut om övergripande inriktning och kvalitetskrav för mat- och måltidsområdet.
- Ansvarar för att uppföljning av mat och måltider i verksamheter som bedrivs av nämnden.

Avdelningschef äldre och funktionshinder

- Har det övergripande ansvaret för socialförvaltningens verksamheter inom äldreomsorgen.

Verksamhetschef

- Har det övergripande ansvaret för sitt verksamhetsområde och är ansvarig för planering, utveckling och uppföljning av verksamheten.
- Ansvarar för att verksamheten håller hög säkerhet och kvalitet gällande mat och måltider.
- Ansvarar för att verksamheten följer de regelverk som finns för mat och nutrition för äldre.
- Ansvarar för att riktlinjer, kvalitetskrav och rutiner är väl kända och används av personalen.
- Ansvarar för att verksamhetens vård- och omsorgspersonal har den kompetens och verktyg som behövs för att säkerställa bra måltider samt uppmärksamma behov av individanpassning.

Medicinskt ansvarig sjuksköterska (MAS)

- Har ett övergripande ansvar för kvalitet och säkerhet enligt hälso- och sjukvårdslagen för den verksamhet som kommunen bedriver.
- Ansvarar för riktlinjer så att verksamheten arbetar med att säkra nutritionen.

Enhetschef för egenregins tillagningskök och restauranger inom äldreomsorgen i Järfälla kommun

- Är ansvarig för verksamheten i äldreomsorgens tillagningskök och restauranger inom egenregin i Järfälla.



- Ansvarar för att de regelverk och riktlinjer som gäller för mat och måltider är väl kända och följs av personalen.
- Fortlöpande styra, följa upp och utveckla kvaliteten i verksamheten.
- Ansvarar för att de anställda har den utbildning som krävs för dess uppgifter och fortlöpande får kompetensutveckling inom området.

Måltidsutvecklare/kostekonom

- Arbetar med samordning, utveckling, uppföljning och kvalitetssäkring inom området mat och måltider.
- Är sakkunnig vid upphandling.

3.2.2. Stödjande funktioner

Biståndshandläggare

- Beslutar utifrån den enskildes behov om insatser.
- Ansvarar för uppföljning av biståndsbeslutade insatser.

Kostombud i verksamheten

- Det ska finnas kostombud på alla enheter inom respektive äldreboende som har särskild utbildning om mat för äldre samt livsmedelssäkerhet.
- Kostombudet är en samordnande funktion för måltidsfrågor. Kostombudet ska regelbundet delta i möten om mat och måltider och ansvarar för att föra informationen vidare till all personal i verksamheten.
- Kostombudet ska kunna svara på frågor gällande mat och måltider från bland annat anhöriga och personal i verksamheten.

Kock

- Ansvarar för matlagning och den dagliga driften.
- Ansvarar för matens kvalitet.
- Ansvarar för livsmedelssäkerheten.

Köksbiträde

- Medverkar i matlagning och den dagliga driften.
- Ansvarar för livsmedelssäkerheten.

3.2.3. Funktioner nära individen

Undersköterska och vårdbiträde

- Uppmärksammar förändringar i den enskildes behov av stöd och återkopplar detta till berörd yrkesgrupp. Det kan till exempel gälla ätsvårigheter, viktning och munstatus.
- Följer framtagna rutiner och riktlinjer.
- Utför insatser som ingår i biståndsbeslut och följer sjuksköterskas och paramedicinarnas ordinationer när det gäller mat och måltider.
- Rapporterar avvikelser i mat- och vätskeintag till sjuksköterska.
- Observerar och hjälper vid behov den äldre med munhygien.
- Utgör stöd vid måltider.

Hälso- och sjukvårdspersonal

Eftersom kost och näring (SoL) och nutrition (HSL) är nära förbundna är dialog och samverkan mellan omsorgspersonal och HSL-personal viktig. Yrkeskategorier som kan vara aktuella inom området mat och måltider samt nutrition är:

- Sjuksköterska
- Läkare
- Dietist
- Arbetsterapeut
- Fysioterapeut
- Tandvårdspersonal
- Logoped

3.3. Kunskap och kompetens inom måltidsarbete

All personal som berörs av mat och måltider ska ha kunskap om och förståelse för matens och måltidsmiljöns betydelse för äldre personer. Maten ska lagas av utbildad kökspersonal som har kunskap om mat till äldre. All personal ska få kompetensutveckling inom måltidsområdet.

I enlighet med Socialstyrelsens råd SOSFS 2011:12 bör omsorgspersonal minst ha:

- kunskap om vilken betydelse måltid, mat och näring har för äldre personers hälsa och välbefinnande,
- kunskap om hur förutsättningar skapas för goda matvanor och en god måltidsmiljö
- tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien för att hantera livsmedel på ett säkert sätt
- förmåga att tillaga måltider
- förmåga att stödja äldre personer vid måltider
- kunskap om livsmedelshantering.

3.4. Individens behov, självbestämmande och delaktighet

Vanor och preferenser kring mat och måltider speglar en persons identitet och kan höra samman med individens livsåskådning, kulturtillhörighet och tro. Måltiderna behöver därför anpassas utifrån individuella behov och önskemål.

Enligt socialtjänstlagen ska insatser för den enskilde utformas och genomföras tillsammans med personen och denne ska så långt det är möjligt kunna välja när och hur stöd ska ges. Detta gäller även måltiderna där den enskilde ska ges möjlighet att vara delaktig och ha inflytande över måltidssituationen. Självbestämmande kring måltidernas innehåll och utformning är viktig dels för aptiten och det faktiska matintaget, men också för den enskildes upplevelse av kvaliteten på omsorgen. Här är några exempel på hur delaktighet och inflytande över måltidssituationen kan ges:

- Den enskilde har möjlighet att påverka var, när och hur måltiderna serveras.
- Den enskilde har möjlighet att vara delaktig i planering, matlagning och servering.
- Den enskilde ges möjlighet att påverka vilka maträtter och mellanmål samt vilken dryck som serveras och finns tillgänglig utifrån individuella kostvanor, traditioner och önskemål.

3.5. Mat och måltidsmiljö

En förutsättning för att maten ska göra nytta är att den äts upp. Därför är såväl måltidsmiljön som maten viktiga delar. Maten ska vara vällagad och smakrik samt lagas så nära serveringstillfället som möjligt. Måltidsmiljön ska vara trivsamt, inbjudande, lugn och ombonat. Måltiderna ska ge möjlighet till social samvaro, skapa trygghet, och ge utrymme till delaktighet. Menyn ska finnas i anslutning till platsen för måltiden och menyplaneringen ska ta hänsyn till olika högtider och följa säsong.

Det ska finnas möjlighet för personalen att äta en omsorgsmåltid tillsammans med de boende där behov finns. Det innebär att man med en positiv inställning deltar i själva måltiden för att erbjuda det fysiska, psykiska och sociala stöd som individen kan behöva.

3.6. Näringsriktiga måltider

3.6.1. Fördelning över dygnet

Måltiderna ska vara väl utspridda över dygnet. De ska fördelas på tre huvudmål (frukost, lunch och middag) och minst tre mellanmål. Vid lunch och middag ska det alltid finnas två alternativ. Dessert ska alltid erbjudas i samband med lunchen. Nattfastan ska inte överstiga 11 timmar. Vätskebehovet ska tillgodoses och dryck ska finnas tillgängligt hela dygnet. Måltiderna ska följa gällande officiella svenska näringsrekommendationer (NNR 2012) med individens behov och förutsättningar i beaktning.

3.6.2. Förebyggande av undernäring

Det ska finnas rutiner i verksamheten för hur undernäring ska förebyggas, hur risker för undernäring ska upptäckas, samt hur och när hälso- och sjukvården ska kontaktas för en bedömning av näringstillståndet.

3.6.3. Kvalitetsregister

Verksamheten ska registrera i Senior alert för att fånga upp och säkra den enskildes måltidsmiljö och måltidssituation.

3.7. Säkra måltider

3.7.1. Livsmedels säkerhet

Personalen ska ha kunskap om livsmedels säkerhet. Det ska finnas rutiner som är kända och följs av personalen. I de fall brukare hjälper till med mat- och måltidsförberedelser gäller samma hygienkrav som för personalen.

Egenkontroll

Verksamheterna ska följa lagstiftningens krav på egenkontroll. Alla verksamheter ska ha ett egenkontrollprogram gällande livsmedel och följa rutinerna. Livsmedelsverkets råd om försiktighet kring vissa risklivsmedel ska följas.

3.7.2. Allergi, intolerans och annan överkänslighet

Personer med allergi, intolerans eller annan överkänslighet har rätt till specialkost som de kan äta utan att riskera att bli sjuka. Det ska finnas rutiner för att säkerställa detta. Specialkost ordinerar till den enskilde.



3.7.3. Anpassad konsistens på maten

Vid behov ska konsistensen på maten anpassas och följa de konsistenser som finns med i Socialstyrelsens kunskapsstöd ”Att förebygga och behandla undernäring”. Sväljsvårigheter ska utredas av hälso- och sjukvårdspersonal.

3.8. Klimat och miljö

Kommunens verksamheter ska vara ansvarstagande gentemot klimat och miljö genom hela kedjan från upphandling till svinnhantering, källsortering och sophantering. Vid planering av lokaler och vid upphandling som berör mat och måltider ska det ställas krav som gör det enkelt att göra klimatsmarta val. Verksamheterna ska arbeta efter kommunens aktuella miljömål, avseende till exempel inköp av ekologiska livsmedel, minskat matsvinn och minskat antal transporter.

3.9. Uppföljning

Arbetet med mat och måltider ska planeras och följas upp av verksamheterna till exempel utifrån uppdragsbeskrivningar, avtal, lagstiftning samt aktuella mål i Järfälla kommun. De äldres synpunkter och önskemål ska tas tillvara, till exempel genom regelbundna måltidsråd och enkäter.

3.10. Revidering av riktlinjer

Riktlinjerna gäller tillsvidare och revideras vid behov.