



Bromölla kommun

## KOMMUNAL FÖRFATTNINGSSAMLING Nr 469.2

---

**Antagen/Senast ändrad**

**Gäller från**

**Dnr**

Kf 2021-05-31 § 60

2021-06-01

2021/297

**Måltidspolicy för vård och omsorg**

---



Bromölla kommun



Foto: Mostphotos/Gabby Baldracco

# Måltidspolicy - Äldreomsorgen



[www.bromolla.se](http://www.bromolla.se)

---

## Innehållsförteckning

Bra måltider i äldreomsorgen .....	4
Ansvar.....	5
Lagstiftning.....	11
Måltidsmodellen .....	12
Goda måltider .....	13
Integrerade måltider.....	14
Trivsamma måltider.....	15
Hållbara måltider .....	16
Näringsriktiga måltider.....	17
Säkra måltider.....	20

---

Bra måltider är viktigt för såväl friska som sjuka äldre. Livsmedelsverket har ansvar för generella råd till äldreomsorgens måltider och Socialstyrelsen ansvarar för att ta fram kunskapsstöd om individuell nutritionsbehandling vid specifika sjukdomstillstånd. Myndigheter samarbetar kring mat- och måltidsfrågor för att stödja en omvårdnad som utgår från individernas behov.

---

# Bra måltider i äldreomsorgen

Ett gott näringstillstånd är en viktig förutsättning för att människan ska må bra. Det goda näringstillståndet verkar dessutom förebyggande för olika typer av sjukdomar. En fullvärdig kost är en förutsättning för ett bra näringstillstånd, detta gäller generellt oavsett ålder. I takt med att människan åldras reduceras kroppens energibehov till följd av minskad fysisk aktivitet, men sjukdom kan leda till ökad ämnesomsättning. Den äldres mat bör anpassas efter deras specifika krav på energi och näringsinnehåll men också efter den enskildes individuella behov och vanor. Olika kulturer har olika matvanor och det är viktigt att ha detta i åtanke.



Foto: Mostphotos/Michael Erhardsson

---

# Ansvar

För ett gott nutritionsomhändertagande krävs ett multidisciplinärt/tvärprofessionellt arbete.

## **Kommunfullmäktige**

- Tar beslut om övergripande inriktning och policy för verksamhetens kvalitet.
- 

## **Verksamhetschef vård och omsorg**

- Ansvarar för att verksamheten bedrivs i överensstämmelse med de mål och riktlinjer som fastställs av kommunfullmäktige.

## **Funktionschef vård och omsorg**

- Varje chef för respektive verksamhet ansvarar för att policyn följs.

## **Enhetschef**

- Varje chef för respektive verksamhet ansvarar för att policyn följs.

## **Biståndshandläggare**

- Delaktig i förebyggande arbete av undernäring genom kort riskbedömning hos de äldre som endast har serviceinsats eller matdistribution. Ansvarar för att utreda och besluta om vad den enskilde behöver för stöd och hjälp i samband med måltider, utifrån vad den enskilde ansöker om. Samverkan sker med berörd Hälso- och sjukvårdspersonal personal.

## **Medicinskt ansvarig sjuksköterska**

- Ansvarar för att den äldre får en säker och ändamålsenlig vård och behandling av god kvalitet inom kommunens ansvarsområde.
- Utarbetar och reviderar tillsammans med dietist rutiner för kost och nutritionsfrågor.

---

## **Dietist**

- Ansvarar för nutritionsarbetet i kommunen och inom ramen för detta för utredning av nutritionsproblem samt ordination, uppföljning och utvärdering. När ordination av enteral- och parenteral nutrition är aktuell sker detta i samverkan med läkare och sjuksköterska.

## **Läkare**

- Har det medicinska huvudansvaret. Nutritionen är en del av den medicinska behandlingen och ska underkastas samma krav på utredning, diagnos, behandlingsplan och uppföljning som övrig medicinsk behandling.

## **Omvårdnadsansvarig sjuksköterska**

- Sjuksköterskan har omvårdnadsansvar vilket inkluderar att identifiera risk för undernäring eller andra svårigheter att inta föda, samt för dokumentation och uppföljning av nutritionstillstånd i omvårdnadsjournalen.
- Sjuksköterskan ordinerar ätstödande åtgärder och ansvarar för nutritionsbehandlingens genomförande och uppföljning tillsammans med dietist.
- Vid undernäring och behov av nutritionsstöd ska sjuksköterskan kontakta dietisten för vidare nutritionsutredning samt behandling.

---

## **Arbetsterapeut**

- Ansvarar i samarbete med fysioterapeut för anpassning av sittandet för att individen ska kunna vara så delaktig som möjligt i matsituationen.
- Ansvarar för rådgivning av lämpliga hjälpmedel som kan underlätta ätandet.
- Ansvarar för att ge personalen information och kunskap om hur olika hjälpmedel används.
- Verkar för en anpassad och trivsamtidsmiljö.

## **Fysioterapeut**

- Ansvarar i samarbete med arbetsterapeut för anpassning av sittandet för att individen ska kunna vara så delaktig som möjligt i matsituationen.
- Ansvarar för att ge personalen information och kunskap om hur individen bör sitta ergonomiskt för att underlätta delaktighet.
- Verkar för en anpassad och trivsamtidsmiljö.



---

## Omvårdnadspersonal

Har ansvar för att:

- Observera förändringar, avvikande eller bristfälligt kost- och vätskeintag och rapportera till berörd HSL-personal och att informationen dokumenteras i journalen.
- Följa de riktlinjer och rutiner som finns för kosthantering och nutrition.
- Rekommenderade tidpunkter hålls för de olika måltiderna i särskilt boende, dock är det viktigt att ta hänsyn till individuella behov, önskemål och att nattfastan inte bör överstiga 11 timmar.
- Den enskildes måltidsmiljö är trivsamt, att servering och uppläggning av maten sker på ett trevligt sätt och att brukare i möjligaste mån uppmuntras att lägga upp mat själva.
- Regelbundna viktkontroller och ordinationer från dietist och sjuksköterska gällande kost utförs.
- Jobba utifrån livsmedelshygienrutinerna som finns i kommunen och utföra egenkontroller.
- Menyerna och eventuella förändringar kommer medborgarna till hands.

Diskussion med medborgarna om kost och måltidsvanor, informationen skrivs i genomförandeplan.

---

## Kostombudets roll

Kostombud är ett förtroendeuppdrag och du är en resurs både till dietist, sjuksköterska, din enhetschef, **måltidsverksamheten** samt dina kollegor inom området mat, måltider och nutrition. Kostombudets uppgift är att verka för en kost- och nutritionsverksamhet med god kvalitet på sin arbetsplats.

Som kostombud förväntas du:

- Vara arbetsplatsens stöd till enhetschef och övriga medarbetare gällande information, rutiner och förbättringsarbete inom området.
- Arbeta aktivt med att riktlinjerna för kost och nutrition efterlevs och är väl kända av medarbetarna i den egna gruppen.
- Vara en god förebild kring nutritionsarbete på avdelningen/i hemtjänstgruppen, agera som mentor för ny personal och bistå med din ökade kunskap i arbetsgruppen.
- Introducerar nyanställda medarbetare i rutiner som gäller kost och nutrition inom äldreomsorgen.
- Förmedla ny kunskap inom området på ex APT.
- Delta på kostombudsträffar och vidareförmedlar där synpunkter och frågor ifrån brukare och personal inom gruppen.
- Vidareförmedlar information från kostombudsmöten och utbildningar till sina kollegor.

---

## **Kostchef**

- Ansvarar för tillagnings- och mottagningskök och ansvarar därmed för att den levererade kosten uppfyller alla ställda kvalitetskrav.

## **Enhetschef**

- Ansvarar för att kökspersonalen har de kunskaper som krävs.
- Ansvarar tillsammans med köksansvarig för att matråd genomförs regelbundet med alla enheter samt vi behov.
- Bör vid behov tillhandahålla utbildning till kostombud tex i uppläggnig av mat och boka utbildningar gällande bland annat konsistensanpassad kost.

## **Köksansvarig**

- Ansvarar tillsammans med enhetschefen för att matråd genomförs regelbundet med alla enheter samt vi behov.

## **Kökspersonal**

- Ansvarar för att tillhandahålla beställd kost enligt fastställd kvalitet tex gällande matens utseende, smak, näringsämnen och konsistens.
- Ansvarar för att livsmedelshygien tillämpas enligt system för egenkontroll (Livsmedelslagen).

---

# Lagstiftning

Livsmedelsverket ansvarar för generella råd om äldreomsorgens måltider och Socialstyrelsen ansvarar för individuell nutritionsbehandling vid specifika sjukdomstillstånd.

## Vård och omsorgen av äldre och där med måltiderna regleras i:

- Hälso- och sjukvårdslagen (2017:30)
- Socialtjänstlagen (2001:453)

## Äldreomsorgens styrande skrifter:

- Socialstyrelsen – Förebygga-, upptäcka och behandla undernäring (SOSFS 2014:10)
- Livsmedelsverket- Bra måltider i äldreomsorgen
- Nordiska näringsrekommendationer (NNR2012)

**Måltidsverksamheten** är ansvarig för att vårdtagaren får säker mat och inte riskerar att bli sjuk på grund av felaktig hantering eller felmärkta livsmedel. Svensk livsmedelslagstiftning ställer krav inte bara på kökspersonal utan även på övrig personal som på olika sätt deltar i måltidssituationen.

**Måltidsverksamheten** följer i all hantering av livsmedel livsmedelslagens krav och arbetar utifrån ett egenkontrollprogram för att förebygga hälsorisker och säkerställa renlighet och redlighet. Detta innebär bland annat att:

- Alla kommunala kök, även enhetens egna kök, skall ha ett egenkontrollprogram som är godkänt av miljökontoret
- Alla verksamheter och lokaler där oförpackade livsmedel hanteras ska vara godkända av miljökontoret
- Övriga verksamheter och lokaler där livsmedel hanteras/serveras regelbundet ska vara registrerade hos miljökontoret
- Transporter av färdiglagad mat ska ske enligt gällande lagstiftning
- All personal utbildas och informeras regelbundet om livsmedelshygien, livsmedelslagen och egenkontrollarbetet utifrån HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).

Arbetsmiljölagen ställer krav på att verksamheten har god arbetsmiljö för såväl personal som matgäster.

---

# Måltidsmodellen

## Kvalitetssäkring

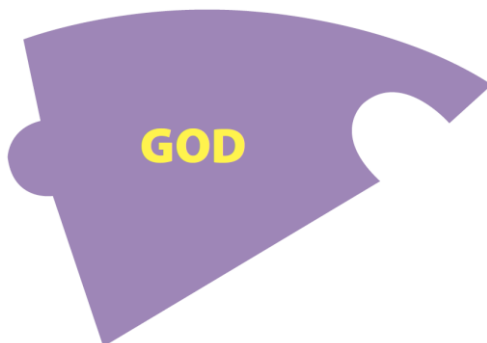
Måltidsmodellen är framtagen av livsmedelsverket och är grunden till *Bra måltider i äldreomsorgen* som utgör övergripande rekommendationer om hur verksamheterna bör arbeta för att skapa måltider som bidrar till välbefinnande och hälsa. Råden tar avstamp i Socialtjänstlagern (2001:453) och Socialstyrelsens allmänna råd om värdegrunden i socialtjänstens omsorg om äldre (SOFS 2012:3). Socialstyrelsens ansvarar för individuell nutritionsbehandling för att förebygga och behandla undernäring samt vid specifika sjukdomstillstånd.

- Personal inom vård och omsorg ska ha utbildning i livsmedelshygien samt enklare näringslära och måltidskunskap.
- Personal inom vård och omsorg ska kontinuerligt få kompetensutveckling, praktisk handledning och möjlighet till etiska diskussioner gällande måltidsfrågor och undernäringens problematik.
- Adekvat utbildning inom restaurang och storhushåll ska vara krav vid nyanställning av kökspersonal.
- Personal inom **måltidsverksamheten** ska kontinuerligt erbjudas kompetensutveckling.



---

# Goda måltider



För att en måltid ska upplevas god krävs bra råvaror, rätt kompetens och engagemang. Bra samarbete mellan vård- och omsorgsverksamheten och **måltidsverksamheten** är en förutsättning för att det ska fungera. Enhetschefen ansvarar för att omvårdnadspersonalen har rätt kompetens och att personalen får rätt förutsättningar att servera goda måltider. Måltiderna som tillreds av omvårdnadspersonal ska bidra till 50-60 % av individernas dagliga näringsbehov vilket förutsätter att det finns tillräckligt med tid för omvårdnadspersonalen att klara av detta. Den enskilde ska erbjudas hjälp med munhälsan då detta är en viktig del för att maten ska smaka gott. Maten som finns att tillgå på avdelningen ska vara en grund i den enskildes önskemål. Matgästerna ska kunna välja mellan olika maträtter. Matens variation är en viktig del när aptiten sviktar. Hur maten serveras diskuteras på varje enhet och finns dokumenterat i lokala måltidsrutiner.

---

# Integrerade måltider



Våra matgäster i Bromölla kommun får vara delaktiga i planeringen av maten genom ett möte med avdelningens/områdets kostombud. Kostombuden för matgästernas talan i diskussion mellan enhetschef, dietist och måltidsverksamheten. Måltidsverksamheten utvecklar en meny som lämnas på förslag till matgästerna som i sin tur håller en diskussion med omsorgspersonalen.

Matgästerna ska välja när de själva vill äta, ingen begränsning ska finnas. Genomförandeplaner för måltider ska finnas hos varje individ där det beskrivs hur den enskilde vill ha det. Lokala måltidsrutiner beskriver hur varje avdelning jobbar kring måltiderna.

---

# Trivsamma måltider



För att måltiderna ska bli trivsamma behöver omvårdnadspersonalen tid till att göra en god och näringsriktig måltid. Kostombuden och enhetscheferna bör hålla en regelbunden diskussion om måltidsmiljön på avdelningarna för att uppnå en trivsam miljö. Måltidsmiljön ska vara tilltalande och anpassas efter de individer som bor där. Miljön ska vara lugn och stressfri. Individerna har själva rätt att bestämma vart de vill äta sin måltid. Omsorgsmåltider som bidrar till gemenskap och kan hjälpa äldre med ätsvårigheter, diskutera behovet i teamet. Ta hjälp av arbetsterapeut för att den enskilde ska ha rätt sittställning och därmed uppleva en trivsam måltid. Vi alla ska ha ett gott bemötande och vara professionella, vänliga och respektfulla i samband med alla måltiderna.



---

# Miljösmarta måltider



- Säsongsanpassad matsedel som också värnar om våra svenska mattraditioner.
- Jobbar med att minska svinnet. Tillagar och beställer mat efter kundernas beställningar. Det finns möjlighet för avdelningarna att beställa olika komponenter i olika mängd vid lunchen.
- Lagar så mycket som möjligt från grunden och inga tillsatser används.
- Ställer krav på att prefabricerade (halvfabrikat) livsmedel ska hålla bra kvalitet.
- Väljer ekologiskt och lokalproducerade livsmedel i så hög utsträckning som möjligt.
- Måltid ställer krav på både kvalitet och miljö vid upphandling av livsmedel och transporter.

---

# Näringsriktiga måltider



Att täcka behoven av energi och näring är en viktig del i att bevara funktionsförmåga, förebygga sjukdom, fallolyckor, trycksår, depression och för att medicinsk behandling ska ha bästa effekt. Omvårdnadspersonalen ska ha rätt kompetens för att kunna erbjuda rätt mat som gynnar de äldre, alla livsmedel som serveras ska ha en baktanke.

De riktlinjer vi har att förhålla oss till är de nordiska näringsrekommendationerna 2012 (NNR). Vid olika sjukdomstillstånd och där individuella råd behövs tas kontakt med dietist för en individuell nutritionsplan.

## **Måltidsmätning**

Vi genomför måltidsmätningar minst en gång per termin, kan göras oftare vid behov. Resultatet ska användas för regelbundet arbete för att förbättra måltiderna på våra boenden samt förbättrad nutritionsstatus hos våra medborgare. Förbättringsarbetet kring måltiderna är ett ständigt pågående arbete. Enhetscheferna ansvarar för att arbete med förbättringsåtgärder kring måltiderna genomförs.

---

## Måltidsordning

Många små måltider under dagen ökar oftast det totala näringsintaget. För den som har minskad aptit underlättar det att få liten mängd mat per tillfälle. Sprider man ut många små måltider under hela dygnet bidrar det till att nattfastan maximalt blir 11 timmar. Anledningen till att nattfastan ska vara maximalt 11 timmar för våra äldre är att det är svårt att hinna få i sig den mängden de behöver om det sker under en kortare period. Det är även så att de äldre inte har samma reservlager som en ung frisk person och kan därför börja bryta ner sin egen muskelmassa under natten om nattfastan är för lång.

## Näringsinnehåll

Avdelningen förväntas erbjuda måltider som bidrar till 50-60% av den enskildes näringsintag. **Måltidsverksamheten** levererar måltider som ska motsvara 40-50% av näringsintag per dygn. Måltiderna som kommer från måltidsverksamheten är anpassade efter de äldres behov. Maten innehåller en ökad mängd av energi och protein i en rimlig portionsstorlek som förväntas orkas ätas upp. Specialkost kan beställas vid behov, exempelvis vid behov av mindre energität kost. Finns behov av en större portion går detta att beställa extra till avdelningen. Avdelningarnas måltider bör planeras och tillredas utifrån den enskildes näringsbehov.

## Konsistensanpassningen

Kan ordinerar av dietist eller omvårdnadsansvariga sjuksköterska till vårdtagare med lättare tugg- och sväljsvårigheter efter genomförd sväljutredning.

Vid konstaterade svåra tugg- och sväljsvårigheter bör en professionell bedömning av läkare eller logoped göras. Konsistensanpassning måste alltid vara individuell och utgå från den enskildes behov. Det finns sex olika konsistenser som kan ordinerar.

---

## **Förebyggande arbete undernäring**

Rätt mat och näring är en viktig patientsäkerhetsfråga och vårdrelaterad undernäring är att likställa med en vårdskada (Socialstyrelsen). Socialstyrelsens kom i januari 2015 ut med en föreskrift om förebyggande och behandling av undernäring. Det är därmed vårdgivarens skyldighet att inte bara upptäcka utan även behandla och följa upp näringsproblem. Säker vård med god kvalitet måste baseras på bedömningar av risk för undernäring, utredning av orsaken till undernäringstillstånd samt adekvat näringsbehandling, inklusive uppföljning av insatta åtgärder. Denna vård är lika viktig för den enskilde som läkemedel, andningsunderstöd och andra terapeutiska insatser. Klinisk nutrition är en del av den medicinska behandlingen. Se vidare information i Bromölla kommuns rutiner kring förebyggande arbete och behandling av undernäring.

---

# Säkra måltider



## **Kvalitetssäkring av måltidsverksamhet**

- Kontinuerlig kompetensutveckling erbjuds kökspersonal inom sitt område
- Adekvat utbildning inom restaurang och storhushåll ska vara ett krav vid nyanställning av kökspersonal
- Studiebesök i andra kök samt arbetsrotation medverkar till att kökspersonal blir insatt i flera arbetsområden och kan ersätta varandra vid behov

Vårdpersonal ska ha utbildning i livsmedelshygien samt enklare näringslära, servering och uppläggnig.

Läs mer om kvalitetssäkringen under kapitalet lagstiftning.

---

## **Livsmedelshantering**

Många äldre är extra känsliga för eventuell smitta via mat. Alla rutiner kring maten bör ha matlusten i fokus. Hygienrutiner ska samverka med målet att erbjuda en trevlig måltid. En förutsättning för god hälsa är att matgästen äter tillräckligt mycket av den ”säkra” maten. Se rutin livsmedelshygien som finns i Bromölla kommun.

## **Personalhygien**

Vid servering av mat till de boende ska du följa de hygienrutiner som gäller för övrigt arbete på avdelningen. Ta av ev. skyddskläder som använts vid omvårdnadsarbete som kan medföra smittrisk. Tvätta händerna. Se rutiner för livsmedelshygien.

## **Laga mat tillsammans**

De boende får delta i arbetet i köket om de kan och vill. Samma regler för personalhygien och mathantering gäller alla i köket. Personalen ansvarar för att instruera de som hjälper till.

## **Allergi**

Vid allergi och överkänslighet erbjuds alltid specialkost. Hälso- och sjukvårdspersonal så som sjuksköterska eller dietist ska alltid kopplas in för att säkerställa att rätt kost serveras. Special kosten utgör en viktig del i den medicinska behandlingen. Det ska tydligt framgå i vilken omfattning allergin är och antecknas i den medicinska journalen. Glutenfri kost används vid diagnostiserad glutenintolerans. Informationen ska även finnas i ”kostpärm” och genomförandeplanen på avdelningen och intyg skickas till köket för att säkerställa att det blir rätt i alla led.

## **Konsistensanpassning**

Utredning om medicinsk anledning. Ordinerar av sjuksköterska eller dietist, ska journalföras tydligt.

## **Specialkost av religiösa eller etiska skäl**

Om patienten på grund av religion önskar individuellt anpassad kost tillgodoses detta i den mån det är möjligt.

---

## Referenslista:

Bra måltider i äldreomsorgen - Livsmedelsverket

Socialstyrelsens föreskrifter och allmänna råd om förebyggande av och behandling vid undernäring, SOSFS 2014:10

Socialstyrelsen - Att förebygga och behandla undernäring  
*Kunskapsstöd i hälso- och sjukvård och socialtjänst*

Socialstyrelsen allmänna råd om värdegrunden i socialtjänstens omsorg om äldre, SOSFS 2012:3

Nordiska näringsrekommendationerna (NNR2012)







**Bromölla kommun**

Box 18 295 21 Bromölla  
Besöksadress Kommunhuset Storgatan 48 Bromölla  
Telefon 0456-82 20 00 vx • Fax 0456-82 22 00  
[kommunstyrelsen@bromolla.se](mailto:kommunstyrelsen@bromolla.se)