



Vårdnära service – Livsmedelshantering i vården

Agenda

- Presentationer!
- ”Livsmedelshantering i vården” och bakgrund
- 3 grundpelare
- Arbetsfördelning
- Sortimentsbegränsning
- Egenkontroll digitalt
- Tidsåtgång

Deltagande vårdavdelningar

- Neurologi- och rehabiliteringsmedicin, Skövde
- Ortopedavdelningen, Skövde
- Kirurgavdelningen, Skövde
- Ortopedavdelningen, Lidköping
- Kirurgavdelningen, Lidköping



Tre grundpelare

- Utökning av Regionservice ansvar i samband med leverans av livsmedel = Uppgiftsväxling
- Utbildningspaket inom livsmedelshygien, EKP och Matilda
- Återtag av livsmedel



Arbetsfördelning

Vården

- Beställa måltider via Matilda
- Bereda mellanmål och tillbehör till lunch/middag
- Inventera behov av allergilivsmedel/livsmedel utanför bassortimentet



Regionservice

- Inventera livsmedelslager
- Beställa livsmedel via Matilda
- Ta emot och kontrollera leverans av livsmedel
- Rengöra kylskåp och skafferi
- Rengöra och avfrosta frysskåp
- Rengöra diskmaskin, mikrovågsugn och bänkar
- Kassera/returnera livsmedel vid behov
- Mäta lufttemperatur i kyl och frys

Sortimentsbeskrivning

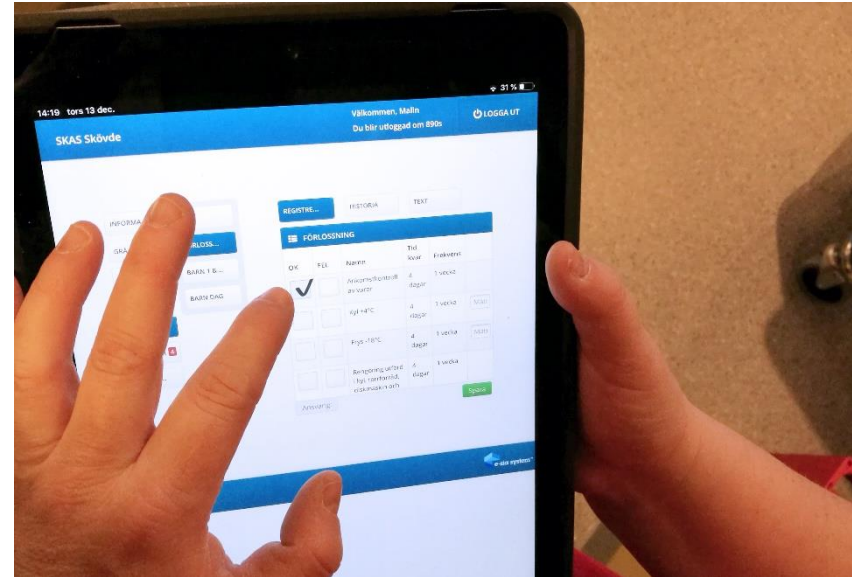
- Matilda
- Lathund
- Sortimentstyrning



Egenkontroll - digitalt

- I nära samarbete med Nomor
- ”Skräddarsytt” för att passa uppdraget
- Flera användare
- Enkelt att använda
- Från pärm, papper och penna till Ipad, bärbar dator eller Iphone

<https://prod.esiasystem.com/Svea-Milj-Hygien/673/esia2/login/>



Tidsåtgång

TIDSPERSPEKTIV FÖR MÅLTIDER UNDER PROJEKT.			
	<i>Måndag</i>	<i>Onsdag</i>	<i>Fredag</i>
<i>Beställning utav livsmedel</i>	<i>15 min</i>	<i>15 min</i>	<i>15 min</i>
<i>Egenkontroll (EKP)</i>	<i>5 min</i>	<i>5 min</i>	<i>5 min</i>
<i>Leveranstid</i>	<i>10 min</i>	<i>10 min</i>	<i>10 min</i>
<i>Städning (kyl, frys och skåp)</i>	<i>Ej</i>	<i>45 min</i>	<i>Ej</i>
<i>Fylla på i lager</i>	<i>5 min</i>	<i>5 min</i>	<i>5 min</i>
<i>Total tid per avdelning och dag.</i>	<i>35 min</i>	<i>80 min</i>	<i>35 min</i>

Målsättningar

- Frigöra mer tid för vårdpersonalen
- Förbättra kunskapen om livsmedelshygien
- Förbättra efterlevnaden av egenkontrollprogrammet
- Minska livsmedelssvinnet från avdelningsköken



Enkät till vården



En del av frågorna som vårdpersonalen har fått svara på:

- Beställningar av livsmedel och påfyllning av varor. Hur har detta fungerat ?
- Städning av kylskåp, torrförråd och bänkar 1 ggr i veckan till belåtenhet eller obetydligt.
- Bemötande och kommunikation med medarbetare från Måltider? Har fungerat utmärkt eller inte fungerat alls.
- Upplever ni att pilotprojektet har frigjort tid för vården ? Inte alls eller Ja avsevärt.

Övrigt och frågor!

Tack !

