

Agneta Calleberg
Förvaltningsjurist
Anna Arengård
Handläggare

TJÄNSTEUTLÅTANDE
2010-08-10

PaN 0803-01258-50
0810-04264-50
0910-04308-53

Återföring

Specialkost på akutsjukhus

Ärendet

Patientnämnden behandlade vid sammanträde den 18 februari 2010 ett principärende gällande specialkost på akutsjukhus.

Patientnämnden konstaterade i principärendet att den vård och behandling som erbjuds patienter med födoämnesintolerans, allergier eller överkänslighet ska som för andra patienter vara av god kvalitet och tillgodose patientens behov av trygghet i vård och behandling. Detta förutsätter att patienter som har behov av specialkost ska kunna få det. Det förutsätter i sin tur bland annat att personalen i hela hanteringskedjan av mat måste ha tillräcklig kunskap om bland annat reaktioner på födoämnen. Personalen måste även lyssna på patienterna och vara lyhörda för deras behov.

Principärendet visade på brister vad gällde att kunna tillgodose patienters behov att få nödvändig kost. Patientnämnden undrade därför hur akutsjukhusen i landstinget arbetade för att kunna tillgodose patienters behov av specialkost. Ärendet skickades även till kostrådet för kännedom.

Nämnden beslöt att begära skriftlig återföring i ärendet senast den 1 juni 2010.

Återföring

Bifogade återföringar har inkommit i ärendet. I dessa framgår det bland annat att Capio S:t Görans sjukhus har en nutritionsgrupp som är en specialistgrupp under sjukhusets verksamhetsgrupp. Denna är tillsatt för att främja kost och näringsfrågor. Nutritionsgruppen har utarbetat en handbok som finns tillgänglig för all personal. På varje vårdavdelning finns 1-3 nutritionsombud.



Danderyds sjukhus AB uppger att kostutbildning för personal i avdelningsköken kommer att genomföras. Kompetensutveckling för vårdpersonal kommer även att ges under 2010 och 2011.

Karolinska Universitetssjukhuset framför att sjukhuset har kostcontrollers som fungerar som en länk mellan avdelningarna och leverantören. Det pågår ett kontinuerligt samarbete med leverantören för utveckling av produkter samt uppföljning av verksamheten. För att stötta vårdpersonalen i sitt beställningsarbete har förtydligande gjorts hur man beställer specialprodukter.

S:t Eriks Ögonsjukhus uppger att man har rätter för olika födoämnesintoleranser. Det finns alltid gluten- och laktosfritt bröd och laktosfri mjölk. Vid inskrivning av patienter frågas enligt checklista efter allergier och eventuell specialkost.

Södersjukhuset anför att alla patienter ska genomgå en nutritionbedömning inom 48 timmar från intagning i slutenvården. Sjukhusets näringsråd tar fram mål och riktlinjer och de kostombud som finns på varje enhet ska verka för att riktlinjerna följs. Kostombuden sammankallas regelbundet till informations- och utbildningstillfällen och ansvarar sedan för att sprida kunskapen inom sin enhet. Sjukhuset har också en kostcontroller som tar emot alla avvikelser rörande kosten och ansvarar för att vidta adekvata åtgärder.

Södertälje sjukhus framför att de senaste utvecklingsfrågorna med kostleverantören har handlat om specialkost till patienter, vilket har lett till att olika åtgärder har vidtagits för att minska risken att patienter blir utan mat eller får fel mat på grund av att de har specialkost. Sjukhuset kostcontroller kommer att besöka avdelningar under sommaren för att få en helhetsbild över kosthanteringen.

TioHundra AB uppger att patienter erbjuds specialkost efter behov och önskemål. TioHundra AB driver ett eget produktionskök, vilket borgar för kvalitetssäkring av hela processen från matlagning till patientens näringstillförel.

Förslag till beslut

- att godta återföringarna
- att avsluta ärendet med nämndens avslutsskrivelse till styrelserna för samtliga akutsjukhus i Stockholms läns landsting
- att översända en sammanfattning av återföringarna till anmälarna.



Staffan Blom
Förvaltningschef