

ERNÆRINGSPOLITISKE RETNINGSLINJER FOR TROMSØ KOMMUNE, PLEIE, REHABILITERING OG OMSORGSAVDELINGEN.

1. Definisjon.

Disse retningslinjer er Tromsø kommunes kravspesifikasjon ved utforming av mat-tilbudet til brukere i og utenfor institusjon. Retningslinjene skal følges fra planlegging, innkjøp, produksjon, distribusjon og til servering.

2. Formål.

Retningslinjene skal sikre at brukerne får et mat-tilbud som er ernæringsmessig riktig sammensatt, tilpasset den enkeltes behov og servert i trivelige omgivelser. I tillegg skal retningslinjene sikre at produksjon og frambud av næringsmidler skal skje på en trygg og hygienisk måte der maten skal være fri for sykdomsfremkallende stoffer.

3. Omfang.

Retningslinjene kommer til anvendelse ved utarbeidelse av sentrale og lokale virksomhetsplaner. I tillegg skal retningslinjene legges til grunn ved eventuelle anbud der hele eller deler av anbudet omfatter leveranser av mat og/eller leveranser av råvarer for intern produksjon. Uansett driftsoperatør, kommunal eller privat, skal kommunen ved avtale kreve dokumentasjon på at disse retningslinjer blir fulgt og at intensjonene bak retningslinjene blir ivaretatt.

4. Strategi.

Tromsø kommune ved pleie, rehabilitering og omsorgsavdelingen skal tilby sine brukere i og utenfor institusjon et mat-tilbud som er ernæringsmessig riktig sammensatt. Mat-tilbudet skal tilrettelegges på en slik måte at det er mulig å oppnå en forebyggende og terapeutisk virkning. Det etableres systemer som gjør det mulig både å dokumentere og å sikre at maten er fullverdig og at brukernes forventninger blir ivaretatt.

Ved kommunens institusjoner etableres *mottakskjøkken og/eller postkjøkken* for slutt-tilberedning av brukernes ulike måltider. Formålet med kommunens mottaks- og/eller postkjøkken er å skape trivsel, nærhet og fleksibilitet der maten spises. Det vil si å oppnå en situasjon som er mest mulig lik det som er normalt og akseptert av den øvrige befolkning. Man skal tilstrebe en spisesituasjon og måltidsrytme som er tilpasset den enkeltes funksjons-nivå, servert i trivelige omgivelser og avsette nok tid til måltidene slik at brukerne kan spise i ro og fred. I tillegg bør spisesituasjonen tilrettelegges brukernes individuelle behov der en tar hensyn til brukersammensetning ved de enkelte bord og at en unngår unødvendige forstyrrelser fra andre brukere og personell. Ved sammensetning av menyer skal produksjonskjøkkenet legge vekt på lokale mattradisjoner og brukernes ønsker og behov.

Kunnskaper om kosthold og ernæring er nødvendig for å ivareta den medisinske pleie som skal gis og for å gi riktige anbefalinger og vurderinger til avdelingenes ulike brukergrupper. Tromsø kommune vil derfor til en hver tid søke at produksjonskjøkkenet som leverandør skal ha tilgjengelig kompetanse til kontroll av leverandører, justere kommunens kravspesifikasjoner og for å gi råd og veiledning til brukerne og/eller ansatt.

5. Ansvarsavklaring / definisjoner.

Tromsø kommune har til enhver tid det overordnede ansvaret for at brukerne får tilbud om det kosthold de måtte ha behov for i samsvar med foreliggende retningslinjer. I tillegg er det viktig å avklare de konkrete ansvarsområder for alle ledd i tiltakskjeden fram til et "Godt Måltid" hos den enkelte bruker. I den grad kommunen eventuelt benytter eksterne underleverandører vil dette *ikke* innvirke på kommunens overordnede ansvar.

Ansvarsavklaringer mellom kommunens produksjonskjøkken og den institusjonsbaserte omsorgen:

- Samarbeidsrelasjonene mellom produksjonskjøkkenet og institusjonene blir mellom to selvstendige parter der institusjonene har ansvaret for slutttilberedning og servering av de ulike måltider. Ansvars- og oppgavefordelingen defineres gjennom en skriftlig avtale mellom partene. Denne avtale skal også omfatte reklamasjoner.
- Produksjonskjøkkenet ved Mortensnes er *leverandør* til kommunens institusjoner.
- Produksjonskjøkkenet skal levere middagsmat hver dag inne kl. 12.00. Organisering av kolonialvareleveransene avtales inntil videre mellom partene.
- Produksjonskjøkkenet skal bistå institusjonene vederlagsfritt ved å gi råd og veiledning i spørsmål vedrørende kosthold og ernæring.
- Produksjonskjøkkenets ansvar *avsluttes ved levering* på det sted den enkelte institusjon bestemmer. (Avklares i den ovennevnte avtale.)
- Produksjonskjøkkenet skal vedlegge leveransene detaljerte følgesedler som angir antall, mengde og kostnad. I tillegg skal avdelingene enkeltvis og institusjonen totalt, hver måned ha tilsendt en debiteringsnota som viser forbruket pr. måned og året totalt.
- Institusjonens ansvar starter etter mottatt leveranse.
- Institusjonen er *leverandør* ovenfor sine brukere
- Institusjonene har ansvar for å bestille middagsmat, brød, melk og kaffemat innen kl. 13.00 dagen før levering. Bestilling skjer på fastlagte skjema utarbeidet av produksjonskjøkkenet og innenfor de til enhver tid gjeldende økonomiske rammer. Bestillingsrutiner for kolonialvarer avtales inntil videre mellom partene.
- Institusjonen har ansvaret for å organisere driften internt både ved mottakskjøkkenet og/eller ved de avdelingsvise postkjøkken. Ansvaret for institusjonens mat-tilbud ivaretas gjennom ansvars- og arbeidsfordelinger mellom de ulike interne avdelinger og stillingskategorier.
- Institusjonen har det direkte ernæringsmessige oppfølgingsansvar av den enkelte bruker.

Ansvarsavklaringer mellom kommunens produksjonskjøkken og den hjemmebaserte omsorgen:

- Produksjonskjøkkenet er *leverandør* hos den enkelte hjemmeboende bruker.
- Produksjonskjøkkenet har ansvar for å tilby en månedlig meny i tråd med foreliggende retningslinjer.
- Produksjonskjøkkenet har ansvar for å utarbeide en meny for påfølgende måned som utsendes brukerne innen den 10- ende for bestilling og/eller justering av ønsket levering for neste måned innen den 20- ende.

- Produksjonskjøkkenet skal levere middagsmat etter skriftlig bestilling fra hjemmesykepleien mandag, onsdag og fredag. (Mandag leveres middagsmat for tirsdag og/eller onsdag. Onsdag leveres middagsmat for torsdag og/eller fredag. Fredag leveres middagsmat for lørdag og/eller søndag og mandag.)
- Produksjonskjøkkenet har ansvar for å motta på- og avbestillinger og/eller justeringer av brukernes ønsker og behov enten direkte fra den enkelte bruker og/eller via hjemmesykepleien.
- Produksjonskjøkkenet har ansvar for å gi hjemmesykepleien tilbakemeldinger på ulike problemstillinger vedrørende brukernes matbestillinger.
- Produksjonskjøkkenet skal hver måned levere hjemmesykepleien et grunnlag for beregning av brukernes egenandel. Beregningsgrunnlaget skal synliggjøre det totale antall leverte porsjoner pr. bruker pr. måned.
- Produksjonskjøkkenet skal bistå hjemmesykepleien vederlagsfritt ved å gi råd og veiledning i spørsmål vedrørende brukernes kosthold og ernæring.
- Produksjonskjøkkenets ansvar avsluttes ved levering den enkelte bruker. (Produksjonskjøkkenet bør påse eller oppfordre til at kald-middagsmat settes direkte i brukernes kjøleskap.)
- Hjemmesykepleien har ansvar for å vurdere og tildele middagsleveranser ut fra gjeldende tildelingskriterier.
- Hjemmesykepleien bestiller brukernes middagsbehov skriftlig til produksjonskjøkkenet senest dagens før utlevering. Førstegangsbestillingen skal skje på fastlagt skjema som minimum bør inneholde følgende opplysninger: Navn, adresse, telefonnummer, fødsel- og personnummer, kosttype (normal-spesialkost) og andre relevante opplysninger produksjonskjøkkenet bør ha for å kunne utføre oppdraget på en tilfredsstillende måte.
- Hjemmesykepleien skal løpende og senest dagen før utsendelse videreformidle til produksjonskjøkkenet eventuelle endringer i brukernes bestilling.
- Hjemmesykepleien har ansvar for ut fra en behovsvurdering å yte hjelp til slutttilberedning av brukernes middagsmat enten i form av veiledning eller praktisk bistand.
- Hjemmesykepleien har det direkte ernæringsmessige oppfølgingsansvar av den enkelte bruker.

6. Ernæringsmessige kvalitetskrav for institusjonsbasert omsorg.

Syke og pleietrengende eldre i institusjon har ofte en svekket allmenntilstand, nedsatt matlyst og tyggevansker. De kan derfor ha problemer med å spise tilstrekkelig av den maten som blir servert og mange vil være i risiko for å utvikle underernæring. Det er i slike tilfeller viktig å sette i verk tiltak for å øke matinntaket på et tidlig tidspunkt.

Det foreslåtte dagsinntaket er en anbefaling som kun kan dokumenteres ved konkrete målinger av matinntaket hos den enkelte bruker.

Dagsinntaket skal gi en total energimengde på **7,5 Mega Joul (MJ)** og være sammensatt i tråd med Retningslinjene for Kosthold i helseinstitusjoner, kapittel Mat i syke- og aldershjem, som er utarbeidet av Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet. De energigivende næringsstoffene skal her fordeles med ca. **15 - 20 %** protein, ca. **35 %** fett og ca. **45 - 50 %** karbohydrater. Av det totale dagsinntaket skal **ca. 35 %** av energien og næringsstoffene tilbys via middagsmåltidet.

Den enkelte institusjonsbeboer skal daglig kunne velge mellom to alternative middagsmenyer. Ett av alternativene skal sikre brukerne et ernæringsriktig kosthold i samsvar med kravene ovenfor.

7. Ernæringsmessige kvalitetskrav for brukere av hjemmebasert omsorg.

Kosthold som forebyggende tiltak er blitt aktuelt bl.a. ved at storsamfunnet profitter på bedre helse blant sine borgere. Mattilbudet til hjemmeboende skal være en behovsprøvd ytelse, men tilbudet bør planlegges og tilrettelegges på en slik måte at det kan oppnås en forebyggende virkning. Kommunaldirektøren ved avdeling for helse og omsorg har ansvar for at tildelingskriteriene for ytelsen til en hver tid er klarstilt og kjent.

Brukere som bor i eget hjem sikres et mat-tilbud som er ernæringsmessig riktig sammensatt, enten ved praktisk bistand eller ved levering av ferdige måltider. Pr. i dag omfatter tilbudet fra kommunen kun levering av ferdige middagsmåltider.

Hjemmeboende brukere skal på lik linje med brukere av institusjonsbaserte omsorg kunne velge mellom to alternative middagsretter, men skal i tillegg også kunne velge mellom to alternative porsjonsstørrelser (normal og stor porsjon).

Den normale porsjonens kvalitetskrav er identisk med de krav som er definert for den institusjonsbaserte omsorgen (se pkt 6), mens den store porsjonen tar utgangspunkt i et totalt daglig inntak på 9 MJ med tilsvarende næringsfordeling og prosentvise andel avsatt til middagsmåltidet (dvs. 35 % av 9 MJ).

Brukere som får levert middagsmat fra kommunen avgjør i prinsippet selv sitt eget totale næringsinntak og sammensetning. Når hjemmeboende skal dekke 35 % av energiinnholdet via middagsmåltidet, er det derfor ikke enkeltbrukerens reelle matinntak, men det stipulerte matinntaket på henholdsvis 7,5 og 9 MJ som legges til grunn.

8. Produksjonsmessige krav.

Produksjonskjøkkenet som leverandør må til en hver tid ha et kvalitetssikringssystem som dokumenterer at produksjonsprosessene ivaretar de krav som er beskrevet og fastsatt i dette dokument. Kvalitetssikringssystemet skal ta utgangspunkt i Norsk Standard ISO 9001, men som minimum tilfredsstillende næringsmiddelforskriftenes krav i forhold til internkontrollsystemet, IK - MAT. Tromsø kommune tar kun utgangspunkt i Norsk Standard ISO 9001 og tar ikke sikte på formell sertifisering.

9. Økonomi og budsjettstyring.

For å sikre nok mat med god og riktig kvalitet etablerer Tromsø kommune institusjons- og/eller avdelingsvise matbudsjett. Matbudsjettet bygges opp med utgangspunkt i en fast råvarekostnad pr. kostdøgn og antall beboere pr. institusjon/avdeling. Råvarekostnaden reguleres årlig etter gjeldende matvareindeks. Av den totale råvarekostnad pr. kostdøgn skal ca. 40 % av kostnadene beregnes til selve middagsmåltidet. Da stor porsjon til hjemmeboende er ca. 20 % større enn normal porsjon, skal råvarekostnaden for stor porsjon beregnes 20 % høyere enn normal porsjon.

Det samlede råvarebudsjett for alle institusjoner/avdelinger og hjemmeboende brukere legges til produksjonskjøkkenet. Driftskostnadene er produksjonskjøkkents ansvar og kommer i tillegg til de totale råvarekostnadene.

10. Transport.

All transport av næringsmidler til den institusjons- og hjemmebaserte omsorgen skal utføres i tråd med gjeldende forskrifter for distribusjon av kalde, lett bederverlige matvarer, som skal dokumenteres via leverandørens og/eller transportørens kvalitetssikringssystem.

Ubrutt kjølekjede skal gjelde fra råvarene blir mottatt ved produksjonskjøkkenet fram til maten slutt-tilberedes ved de enkelte mottakskjøkken og/eller postkjøkken. Med ubrutt kjølekjede menes at maten i hele tiltakskjeden skal oppbevares og transporteres på en slik måte at produkttemperaturen ikke overstiger + 4 ° C.

11. Vareopplysninger/merking/deklarerer.

Produksjonskjøkkenet som leverandør skal til en hver tid kunne dokumentere middagsmatens nærings- og ingrediensinnhold.

Institusjonene skal hver uke ha tilsendt en middagsmeny som beskriver rettens navn og tilbehør. I tillegg skal institusjonene ha tilsendt oppdaterte prislister over tilgjengelige kolonialvarer minimum to ganger pr. år.

Brukere som bor i egne hjem skal minimum hver måned ha tilsendt en middagsmeny som beskriver rettens navn og tilbehør. Middagsmaten skal ved levering deklarerer i tråd med gjeldende merkebestemmelser. I henhold til Statens næringsmiddeltilsyns veileder til forskrift for merking av næringsmidler pkt.2.9, forutsettes det som et minimum at hver middagsporsjon merkes med: varebetegnelse, holdbarhet, oppbevaring, navn eller firmanavn samt bruksanvisning.

12. Mottakskontroll.

Institusjonene skal etablere rutiner for å sikre at behandling av matleveransene er i tråd med gjeldende avtale, bestilling, kravspesifikasjon og forskrifter. Følgesedler legges ved alle leveranser som angir antall/mengde og kostnad.

Tromsø

Jan Hugo Hermansen
Kommunaldirektør