

Fakta om maten på sjukhus i Stockholms län

Utgångspunkter

Följande beskrivning gäller kostupphandlingens fas ett, som berör kostförsörjningen vid Karolinska i Solna och Huddinge, Södertälje sjukhus och Danderyds sjukhus, samt de SLSO-enheter som tidigare fått sin mat från dessa sjukhus.

Kostförsörjningen inom sjukvården i Stockholms läns landsting utgår från att varje verksamhet anpassar kosten och utbudet till varje patients behov och önskemål, samt de lokala förutsättningar som finns inom verksamheten. Det innebär att vårdavdelningen själv beslutar om vilka alternativ som ska erbjudas den enskilda patienten, hur maten är tillagad och hur den serveras. Som grund för dessa beslut finns ett ramavtal som bland annat beskriver kvalitetskrav, utbud och beställningsrutiner.

Stockholms läns landsting har flera grunddokument som styr kostförsörjningen, bland andra: **livsmedelslagen, landstingets kostpolicy, landstingets kostutredning** och den **kravspecifikation** som låg till grund för det upphandlade **ramavtalet** med leverantören Sodexo.

Kostutredningen, som fastställdes av landstingsfullmäktige i april 2007, slår bland annat fast att **patienternas mat är en del av den medicinska behandlingen**. Därför måste vården kunna erbjuda olika typer av kost, där varje patient erbjuds mat som passar den enskildes specifika behov när det till exempel gäller näringsinnehåll och konsistens.

Några av de kvalitetsaspekter som betonas i kostpolicyen och kostutredningen är

- **livsmedelshygien** i alla led, från produktion till servering
- **anpassning till patienternas behov** av till exempel specialkost beroende av medicinska skäl
- **anpassning till patienternas önskemål**, till exempel beroende på religiös eller etisk övertygelse, serveringstider, smak med mera.

2009-07-02

LS 0905-0462

I kostpolicyn sägs att 25 procent av livsmedlen ska vara **ekologiska** år 2011.

Tidigare kostförsörjning

Landstinget har tidigare inte haft någon samordning av kostförsörjningen. Olika verksamheter har därför tillämpat skilda rutiner, både när det gäller produktion och servering.

Då utredningen gjordes drev landstinget fyra kök i egen regi, vid Karolinska Huddinge, Södertälje sjukhus, Rosenlunds sjukhus (försörjer bland annat Södersjukhuset) samt Dalens sjukhus. Tre landstingsägda kök drevs av externa entreprenörer, vid Karolinska Solna (drevs av Sodexo och försörjde bl a Karolinska Solna och Danderyds sjukhus), Sabbatsbergs sjukhus (drevs av Medirest och försörjde bland andra Capio S:t Görans sjukhus), samt Handens sjukhus. Ett landstingsägt kök vid Löwenströmska sjukhuset drevs i kommunal regi. Dessutom fanns flera privata kök, som också levererade mat till landstingets olika vårdverksamheter.

Livsmedelshygien

Kostutredningen konstaterade att det kan finnas många problem vid produktion av varm mat i lokala kök. Livsmedelslagen kräver att det ska gå att följa och spåra livsmedlen genom hela produktionskedjan. Hygienkrav på kök, produktion och servering har inneburit att flera av de äldre kök som hittills har använts inte höll tillräcklig standard. Bland annat nämns svårigheten att hålla maten varm på ett betryggande sätt, vilket kan påverka näringsvärde, smak, utseende, samt risken för smittspridning.

Livsmedelshygien, liksom matens kvalitet och näringsvärde, påverkas alltså av vilken teknik som används för kylning, lagring, upphettning och varmhållning, samt servering. Oavsett serveringssystem måste vårdpersonalen ha relevant utbildning i livsmedelshantering.

På grund av risken för att det ska spridas smittsamma resistent tarmbakterier inom slutenvården har landstinget utfärdat ett strategidokument, som bland annat säger att den mat som serveras om möjligt ska komma till enheten i **portionsförpackningar**. Om det inte går ska maten portioneras i köket, av personal som har kökshantering som sin **enda arbetsuppgift under arbetspasset**. Maten ska serveras på bricka till varje patient. Bufféer och matvagnar i korridorerna ska undvikas.

Kallmatsteknik

Utredningen föreslog, med hänsyn till de olika hygien-, kvalitets- och variationskraven, att maten skulle produceras med **kallmatsteknik** i centrala produktionskök och färdigställas i mottagningskök lokalt på sjukhusen. Detta blev också ett krav i upphandlingen.

Eftersom lokala behov och önskemål kan variera ska verksamheterna kunna välja olika lösningar, med både enskilda portioner och kantiner. Kantinsystemet innebär att maten transporteras till sjukhuset i flerportionsförpackningar, och att uppvärmning och fördelning i portioner sker lokalt.

Efter upphandlingen tecknades ett avtal med Sodexo som innebär att maten ska kunna serveras som:

1/ Portionsförpackad mat som tillagas på avdelningen. Här använder Sodexo sin produktionsmetod SoFresh.

2/ Färdiglagad portionsförpackad mat som värms på avdelningen, eller

3/ Färdiglagad mat i kantinsystem, som värms och portioneras på sjukhuset. I både alternativ 2 och 3 produceras maten enligt "Cook Chill"-konceptet, som innebär att maten färdigställs centralt. Därefter kyls den för att sedan åter värmas inför serveringen.

Utbud

I kravspecifikationen som låg till grund för upphandlingen sägs bland annat att:

- Det ska finnas ett stort utbud av rätter. I de flesta fall finns det fem rätter att välja på per dag, och sammanlagt 24 rätter på menyn. Leverantören ska även erbjuda näringsberäknade specialkost av olika slag
- Maten ska vara vällagad, ha ett tilltalade utseende och levereras i rätt portionsstorlek/mängd
- Menyerna ska vara anpassade till olika målgrupper och vara varierade
- Det ska finnas alternativ för dem som av till exempel kulturella eller religiösa skäl inte kan äta vissa livsmedel. Därför finns olika typer av vegetarisk mat, samt mat som specialanpassats till allergiker.
- Maten ska kunna konsistensanpassas för patientens speciella behov. Därför finns till exempel både lättuggad husmanskost, timbalkost och olika typer av flytande mat.

2009-07-02

LS 0905-0462

Alla måltider ska innehållsdeklarerars ur allergisynpunkt. För att skydda allergiker får kosten inte innehålla nötter, mandel eller jordnötter. Det finns en speciell barnmatsedel på Karolinska Huddinge och Solna.

Näringsvärde

Avtalet mellan landstinget och Sodexo innehåller detaljerade krav på matens kvalitet och näringsinnehåll. Leverantören ska följa de kvalitets- och näringskrav som finns beskrivna i Livsmedelsverkets råd för mat och näring till sjuka. Maten delas där upp i olika kategorier, med hänsyn till patienternas behov:

- **SNR-kost** bygger på Svenska Näringsrekommendationer, som beskriver det som genomsnittsbefolkningen behöver. Den maten är ofta lämplig även för patienter som inte har medicinska skäl att anpassa sin kost.
- **A-kost** (allmän kost) innehåller relativt mer fett och proteiner och mindre fibrer än SNR-kosten. Den bör enligt Livsmedelsverket vara den vanligaste kosten inom vård och omsorg vid längre vårdtider.
- **E-kost** är extra energirik och lämplig för den som är undernärld eller riskerar att blir det.

I normalfallet ska lunch- och middagsmålen vardera ge patienten 25 procent av dagens totala energiinnehåll. Övrigt energibehov tillgodoses därutöver genom frukost och tre mellanmål.

A- och SNR-kost serveras vanligtvis som "SoFresh"-mat. E-kost och specialkost av olika slag serveras normalt som "Cook Chill".

Tillsatser

Vid upphandlingen ställdes det inga uttalade krav rörande livsmedelstillsatser. Sådana krav har inte heller ställts i tidigare matupphandlingar.

Livsmedelstillsatser med så kallade E-nummer är ingen homogen grupp, och används för olika ändamål. Livsmedelstillsatser är vanligt förekommande i många olika produkter som till exempel sylt, färdiga såser, potatismospulver och charkuteriprodukter. Kött, potatis, fisk, grönsaker är typ av råvaror som innehåller få livsmedelstillsatser.

Andelen livsmedelstillsatser i maten på sjukhuset har ungefär samma omfattning som i den mat som finns i den vanliga livsmedelshandeln. Den

2009-07-02

LS 0905-0462

upphandlade leverantören Sodexo uppger att de strävar efter att minska tillsatserna i maten, och har påbörjat detta arbete.

Levererad mat

Den första fasen av kostupphandlingen har berört de verksamheter som tidigare har fått sin mat från produktionsköken vid Karolinska Solna och Huddinge, samt Södertälje sjukhus. Övergången påbörjades den 1 april 2009. Södertälje sjukhus var först med att helt övergå till det nya systemet. Karolinska Huddinge hade bytt system den 8 maj, och Karolinska Solna hade bytt system den 19 maj. Volymen är idag cirka 25 000 portioner per vecka, plus olika kompletterande dagligvaror.

En första genomgång av faktiskt levererade volymer visar att sjukhusen utnyttjar möjligheten att beställa mat med hänsyn till lokala behov och önskemål. Leveranserna varierar därmed mellan olika verksamheter.

Under maj 2009 fick drygt 60 procent av patienterna vid *Södertälje sjukhus* mat som producerats enligt SoFresh-metoden. Cirka 30 procent fick enportionsförpackad "cook chill", medan cirka 5 procent fick kantinserverad "cook chill". *Karolinska* uppvisar ungefär samma relationer.

Fel och åtgärder

Det har förekommit fel vid leveranserna. Felen är av flera slag:

- Fel som hör samman med förpackningen och dess utformning. Dessa har i första hand förekommit vid Södertälje sjukhus, som var den första enheten som fullt ut började servera maten enligt det nya avtalet. Sedan leverantören åtgärdat vissa brister har denna typ av fel minskat i antal.
- Fel som hör samman med SoFresh-maten och tillagningen. Leverantören går igenom kostutbudet och undersöker varför vissa råvaror i vissa fall inte tillagats på rätt sätt.

Landstinget för en dialog med Sodexo om dessa brister och hur matleveranserna, både av patientmat och dagligvaror, ska kvalitetssäkras.

Uppföljning

Kostförsörjningen följs upp på olika sätt, både inom Stockholms läns landsting och hos leverantören. Nedan beskrivs några exempel.

2009-07-02

LS 0905-0462

Inom landstinget har det bildats två grupper för gemensam uppföljning **och utveckling av kostförsörjningen**. En grupp arbetar med en gemensam uppföljning av kvalitet i vid bemärkelse. En grupp arbetar med förhandlingsfrågor som kan bli aktuella.

Sodexo arbetar med **uppföljning av patientmåltider och dagligvaror**:

- Leverantören har ett kvalitetsuppföljningsprogram, som bland annat ska visa om levererade/serverade måltider stämmer med det som beräknats
- Avvikelse redovisas och följs upp för respektive beställare per månad
- Patientenkäter genomförs minst 2 gånger per år
- Vårdpersonalens uppfattning om leverantörens kvalitet och service mäts årligen.
- Åtgärdsplaner ska redovisas i de fall kvaliteten, mätt i andel nöjda kunder, ej når uppsatta mål.

Landstinget gör **stickprovskontroller av näringsinnehållet**.

Inom **Karolinska Universitetssjukhuset** i Solna och Huddinge genomförs bland annat följande:

- **Enkäter**: Patientenkät, enkät till vårdpersonal och restaurangenkät genomförs i egen regi årligen.
- **Kontinuerlig uppföljning**: Driftmöten med leverantörens platschef genomförs löpande, för att följa upp avvikelser och verksamheten och initiera förbättringar av rutiner mm.

Vid **Södertälje sjukhus** genomförs bland annat följande:

- **Enkäter**: Patientenkät och vårdpersonalenkät genomförs i egen regi.
- **Kontinuerlig uppföljning**: Kostcontroller på sjukhuset gör självständig avvikelse rapportering som sammanställs och skickas till vårdavdelningarna, kostombud och Sodexo. Det sker kontinuerliga möten med Sodexo för uppföljning av avvikelser och verksamhet, samt initiering av förbättringar.

Sodexo gör en **särskild översyn av samtliga rutiner och processer** för att komma till rätta med de förhållandevis många avvikelser som rapporteras vid Södertälje sjukhus

Märkning av mat: Portionerna är märkta med innehåll, ingredienser datum och energiinnehåll.

Utveckling: Under avtalsperioden sker en utveckling av både utbud och produktionsystem. Bland annat pågår ett arbete med att se över hur

2009-07-02

LS 0905-0462

plasttallriken i enportionsförpackningen ska kunna göras mer funktionell och tilltalande. Utbudet av rätter till äldre kommer att förändras och flera nya rätter med konsistensanpassad kost av husmanskosttyp har tillkommit.

Informationen sammanställd av
Anders Fridell
SLL Kommunikation