

SOCIAL- OG PSYKIATRIUDVALGET**MØDETIDSPUNKT**

27-11-2019 09:00

MØDESTED

Rigshospitalet, Esther møllers vej 1, opgang 11. 4 sal i Direktionen

MEDLEMMER

Susanne Due Kristensen	Formand	Deltog
Martin Schepelehn	Næstformand	Deltog
Hanne Andersen	Medlem	Deltog
Henrik Thorup	Medlem	Deltog
Karsten Skawbo-Jensen	Medlem	Deltog
Maria Gudme	Medlem	Deltog
Marianne Frederik	Medlem	Deltog
Niels Høiby	Medlem	Afbud
Peter Westermann	Medlem	Deltog

INDHOLDSLISTE

1. Meddelelser: Budget 19. Fokus på mad i psykiatrien

1. MEDDELELSER: BUDGET 19. FOKUS PÅ MAD I PSYKIATRIEN

Med budget 2019 blev der givet ekstra ressourcer til at igangsætte initiativer med særligt fokus på mad i psykiatrien. Social- og psykiatriudvalget får med denne meddelelse en opfølgning på indsatsen.

Sund, ernæringsrigtig og velsmagende mad er en del af psykiatriens tvangsforebyggende foranstaltninger og er dermed også med til at overholde de politiske målsætninger om at nedbringe tvang og opretholde gode og sikre ansættelsesforhold for psykiatriens ansatte.

Kosten til de psykiatriske hospitaler leveres hovedsageligt fra køkkenerne på de somatiske hospitaler. Region Hovedstadens Psykiatri har i 2019 ansat egen central kostcontroller, da der er et ønske om at samarbejde med køkkenerne på de somatiske hospitaler om at udvikle patientforplejningen, så den bliver mere målrettet de psykiatriske patienter både i forhold til mængde og indhold af energi.

Psykiatriens kostcontroller er uddannet økonoma og efteruddannet indenfor ledelse og administration. Kostcontrolleren har erfaring fra storkøkkendrift og udfører bl.a. nedenstående opgaver:

- Audit og opfølgning af kontrakter og samarbejdsaftaler for patientforplejning
- Udarbejdelse af værktøjer og anbefalinger til centrene vedr. kostbestillinger, valg af sortiment, fokus på madspild, mm.
- Rådgivning til centre/afsnit af relevante emner indenfor patientforplejning
- Revision af egenkontrolprogram i afsnitskøkkenerne og myndighedskontakt
- Opfølgning og undervisning af egenkontrol på centre/afsnit

Madens kvalitet

Madleverancerne til psykiatrien afspejler generelt, at der leveres almindelig hospitalskost og almindeligvis samme menu og portionsstørrelser, som der serveres på det somatiske hospital. Maden fra de somatiske hospitaler er således tilpasset den somatiske patient, som ofte er småtspisende og har et lavt aktivitetsniveau. Psykiatriens patienter skal i højere grad have mad med langt større volumen, og den skal være energitæt samtidig med, at medicinsk betinget overvægt minimeres. Endvidere fokuseres der ved opfølgning hos leverandøren bl.a. på, at der er variation i den leverede mad. Dette er vigtigt, da psykiatriens patienter generelt har længere indlæggelsestid end somatiske patienter, og fokusområdet skal imødegå klager fra de psykiatriske patienter om ensformig mad.

Kostcontrolleren følger løbende op på madens kvalitet hos leverandøren (de somatiske hospitalskøkkener), på de psykiatriske centre og hos den personalegruppe, som færdigtilbereder og serverer maden. Opfølgningen fokuserer bl.a. på:

- Den smags- og visuelle oplevelse af det færdige måltid, som det serveres for patienterne. Dette baseres på kostcontrollerens vurdering samt dialog med plejepersonale og patienter.
- Leverandørens kvalitetssikring, herunder reklimationsbehandling.
- Bestillingsrutinerne på det enkelte center; herunder om der i tilstrækkelig grad tages hensyn til patienternes behov og ønsker.
- Eliminering af madspild. Her har målinger vist, at antallet af bestilte måltider skal være i større overensstemmelse med antallet af patienter, således at madspild minimeres.

Kostcontrolleren har ved regelmæssige besøg på centrene indsamlet data, som understøtter, at der skal ændres på rutiner, arbejdsgange og holdninger hos såvel leverandørerne som psykiatriens eget personale. Processen er i gang, og der forventes de første målbare resultater i 4. kvartal 2019 som følge af fokus på bestillingsrutiner og leverandørens kvalitetssikring.

For at få mere bevågenhed om maden til den psykiatriske patient som særlig målgruppe og på lige vilkår med fx somatikkens småt spisende patienter, har kostcontrolleren taget initiativ til, at problemstillingen

er formidlet til regionens Ernæringskomite.

Transport af maden/opvarmning af maden

Et enkelt psykiatrisk center har egenproduktion af maden. De øvrige centre får maden leveret fra køkkenet på et af de somatiske hospitaler. Maden leveres som varmholdt mad direkte til de enkelte afsnit på centeret eller som kølet mad til centeret. Det er leverandøren, som forestår transport af maden til modtagelsen i de aktuelle afsnit (varmholdt mad) henholdsvis centeret (kølet mad).

Menuplanerne til de psykiatriske centre afspejler, at der ikke tages specielt hensyn til, at maden skal transporteres over større afstande til eksterne adresser.

Den varmholdte mad er færdiglavet og klar til servering, når den modtages på centeret. Den kølede mad er færdiglavet og efterfølgende nedkølet hos producenten. Maden sættes på køl, når den modtages på centeret og opvarmes/færdigtilberedes til dagens måltider. Opvarmning/færdigtilberedning sker efter en vejledning, som sikrer, at maden fremstår ensartet og kvaliteten ikke forringes.

Status: Hvad sker der ude på centrene?

De psykiatriske centre og afsnit får besøg af og kan kontakte kostcontrolleren, der kan være behjælpelig med rådgivning vedr. maden. Dermed er der skabt større interesse for madens kvalitet, de muligheder der tilbydes patienterne, samt den daglige leverance der modtages. Flere centre har oprettet kostudvalg, hvor der arbejdes med de udfordringer, plejepersonalet har i forhold til patientforplejningen. Det kan fx være, at arbejde målrettet med at udarbejde varekataloger for at give et større kendskab til det sortiment, som køkkenerne i somatikken leverer med henblik på bedre at kunne indfri patienternes ønsker og behov.

Kostcontrolleren fortsætter arbejdet med at optimere bestillingsprocedurerne og -mønstrene for kostbestillingen, med ønske om på sigt at udarbejde en fælles vejledning til dette formål. Herudover skal der også være bedre mulighed for at tilbyde patienterne flere mellemmåltider, da 15 – 30% af det daglige kostindtag iflg. anbefalingerne bør være i form af mellemmåltider. På nuværende tidspunkt tilbydes patienterne i psykiatrien kun mellemmåltider i begrænset omfang, da sortimentet ikke er tilpasset psykiatriens behov samt utilstrækkelig viden hos plejepersonalet om vigtigheden af mellemmåltider. De somatiske køkkener skal derfor i større grad levere bedre mellemmåltider samt evt. også udarbejde visuelt materiale til plejepersonalet.

Endelig vil kostcontrolleren også arbejde med anretning og servering af maden, så måltiderne fremstår indbydende og appetitlige samt afdække hvilken service, der kan anvendes til anretning og servering af maden på henholdsvis åbne og intensive afsnit med udgangspunkt i at patientsikkerheden overholdes.

Madpanel og patienttilfredshedsundersøgelse

I 2017 blev der oprettet et Madpanel med patienter for at vurdere mad, menuplaner og spiseomgivelser i regionen. Madpanelet var på besøg på de psykiatriske centre i 2017, og tilbagemeldingerne fra madpanelet indgik i psykiatriens beslutning om at ansætte en centralt placeret kostcontroller.

Regionens Kompetencecenter for Patientoplevelser gennemfører i andet kvartal 2020 en ny undersøgelse af patienters oplevelser af maden på hospitalerne. Undersøgelsen vil for så vidt muligt være identisk med en undersøgelse fra 2014 og blive gennemført som en spørgeskemaundersøgelse med opfølgende kvalitative telefoninterview blandt ca. 1.500 patienter på de somatiske hospitaler og de psykiatriske centre. Social- og psykiatriudvalget og sundhedsudvalget får en afrapportering i tredje kvartal 2020.

Administrationen er bekendt med, at der er utilfredshed med madens kvalitet og variation blandt de psykiatriske patienter. Administrationen undersøger derfor p.t. flere muligheder for at forbedre maden, og social- og psykiatriudvalget vil blive orienteret herom hurtigst muligt.

JOURNALNUMMER

18057462