



Barbro Liljeqvist lägger upp mat på lite vackrare porslin till en patient med dålig aptit. Ingela Falk står beredd att bära in brickan.

avdelningarna saknade en sådan utbildning.

Anmärkningen resulterade i en omfattande egenkontrollplan och en planerad basutbildning i livsmedelshygien för samtliga undersköterskor och sjuksköterskor på kliniken.

– Vi pratar inte om mat längre, utan om nutrition, och nutrition är ett läkemedel, betonar Per Lindberg, som är vårdenhetschef på avd 23.

Valet av utbildning föll på Menykörkortet i livsmedelshygien, en helt webbaserad kurs.

– Vi vet aldrig i förväg hur en arbetsdag kommer att se ut och det kan vara svårt att få lugn och ro vid datorn. Vill man hellre göra utbildningen hemma, får man naturligtvis arbetstiden betald, påpekar Per Lindberg.

Mat som nutrition

På Medicinklinikens avd 23 vid Falu lasarett talar man numera inte om mat, utan om nutrition – och nutrition som läkemedel. För maten är en viktig del i patientens tillfrisknande och det gäller naturligtvis även hygienens kring maten. Nu ska all personal gå Menykörkortet i livsmedelshygien

TEXT OCH FOTO: ANNA-KARIN HALLGREN

När klockan närmar sig 12 ringer en klocka på Medicinklinikens avd 23 som

meddelar att kantine med den varma maten är levererad. Undersköterskan Barbro Liljeqvist går och hämtar vagnen och pluggar in kontakten i matsalen, tvättar av sig och kollar att matens temperatur inte understiger +60 grader.

Hon är van vid hanteringen av mat och vet vikten av god hygien. Nu kommer hennes kolleger på avdelningen också att få lära sig mer om livsmedelshygien. De ska nämligen gå en basutbildning, trots att de inte jobbar i köket. Hygienfrågorna står i fokus, ända fram till patienten.

Hygienisk servering

Personalen i lasarettets centralkök har naturligtvis hygienutbildning, men när kommunens livsmedelsinspektör besökte Medicinkliniken, anmärkte hon på att den personal som serverade maten ute på

Planerar nytt kök

På avdelningen finns 21 vårdplatser och ca 40 anställda. Vid sidan av sina ordinarie arbetsuppgifter deltar personalen också i olika kompetensgrupper för bl a cytostatika, nutrition samt livsmedel/hygien.

– Nu har vi en undersköterska från livsmedel/hygiengruppen, som arbetar med livsmedel, men snart kommer alla i gruppen att ha gått Menykörkortet i livsmedelshygien. Det långsiktiga målet är att all personal ska få utbildningen.

Avd 23 vid Falu lasarett hoppas nu på större resurser till bl a ett nytt kök. Tills vidare har man ett särskilt kylskåp för de patienter som vill förvara egna livsmedel.

Men det är inte bara hygienens som har betydelse när man pratar om nutrition som läkemedel, betonar Per Lindberg.

– Vi har patienter med olika behov, exempelvis de som får cytostatika och ofta mår dåligt. De får maten serverad på extra snyggt porslin, för vi äter ju med ögonen också. ■

Streamer