

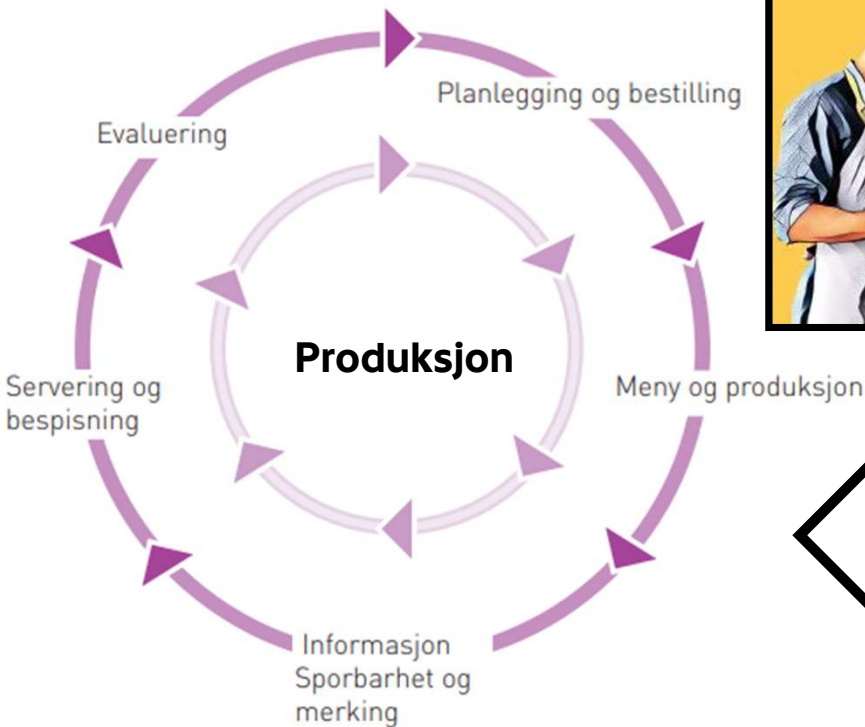


Ernæringsarbeid i Drammen kommune

Klinisk ernæringsfysiolog,
Virksomhet Ernæring og kjøkkendrift

Systematisk ernæringsarbeid

- God ernæringspraksis satt i system



Internt (EKD)



Eksternt (P06)

Virksomhet ernæring og kjøkkendrift

- Tilbyr mat av høy kvalitet til kommunens virksomheter, institusjoner, boliger, kafeteriaer, samt private aktører.
 - Julemeny (sesongtilpasninger)
 - **Meny til institusjonene (5 ukers rullering)**
 - Energi- og næringstett kost, dietter, tilrettelagt kost
 - **Meny / porsjonsmiddag til hjemmeboende**
 - Standardkost, Sooftmeals, vegetar/vegan
 - Café (viktige lavterskel møteplasser)
- **Veiledning og kurs** innen ernæring, serveringskompetanse, hygiene og mattrygghet, bestillingsrutiner.
- **Vi er opptatt av:** Kvalitet, riktig ernæring, gode råvarer, god smak, hygiene og mattrygghet. God kundeservice.
- **Tverrfaglig samarbeid** står svært sentralt.



Presentasjonsfilm: <https://youtu.be/bHqVo7-w9Kc>

Link: [Ernæring og kjøkkendrift | Drammen kommune](#)

Matforum

- Møtearena for å legge til rette for **økt samarbeid** mellom virksomheten (EKD) og mottagere av mattilbudet i kommunen (Institusjon og dagsenter).
- Møtene holdes hver vår og høst.
- Vi ønsker å tilrettelegge for at **mattilbudet svarer til brukernes ønsker og behov.**
- Det er også en arena for **informasjon** om produkter eller endringer i meny rundt høytider eller lignende.
- Møtene kan også inneholde korte **kompetansehevende innslag** etter ønske fra deltagerne (Ernæring, IK-mat, bestillingssystemet Matilda, melding av avvik i EQS etc.).
- Ulike fagpersoner fra Ernæring og kjøkkendrift deltar etter behov.
- Rom for både ris og ros.



Bilde: Drammen kommune

Retningslinjer for måltider på institusjonene

- Beboere på institusjoner i Drammen kommune blir servert **regelmessige måltider**.
- Det legges til rette for **gode måltidsopplevelser** og et **hyggelig måltidsmiljø**. Dette bidrar til matglede, matlyst og trivsel.
- Måltider i institusjon **gir dagen rytme**, bidrar til **sosialt fellesskap** og er for mange beboere en viktig aktivitet.
- Måltidet kan fungere som en mulighet for å **oppretholde ferdigheter** og funksjon knyttet til mat og måltider. For mange er måltidene **høydepunktet på dagen**.
- Ansatte har en svært viktig rolle i å gi en god måltidsopplevelse, kunnskap på dette feltet er derfor svært viktig.
- Kjøkkenets forlengede arm, samarbeid for god matomsorg.
- Rutiner for **hygiene og mattrygghet**.



Ernæringsnettverket P06

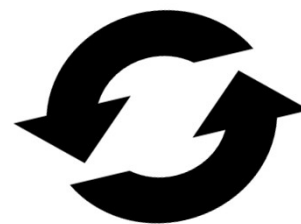


- Ernæringsnettverket skal bidra til å kvalitetssikre **systematisk ernæringsarbeid**.
- Gi økt **ernæringskompetanse** og kontinuerlig forbedring av ernæringsarbeid i tjenesten.
- Videre skal det fungere som et sted for **erfaringsutveksling**, og deling av gode tiltak.
- Ernæringsnettverket skal medvirke til å **tydeliggjøre kommunenes ansvar i å sikre at ernæring er en integrert del av behandlingstilbudet**.
- **Ernæringskontaktene** deltar som ressurspersoner fra sine avdelinger, gir innspill til tematikk og deler informasjon med sin avdeling.

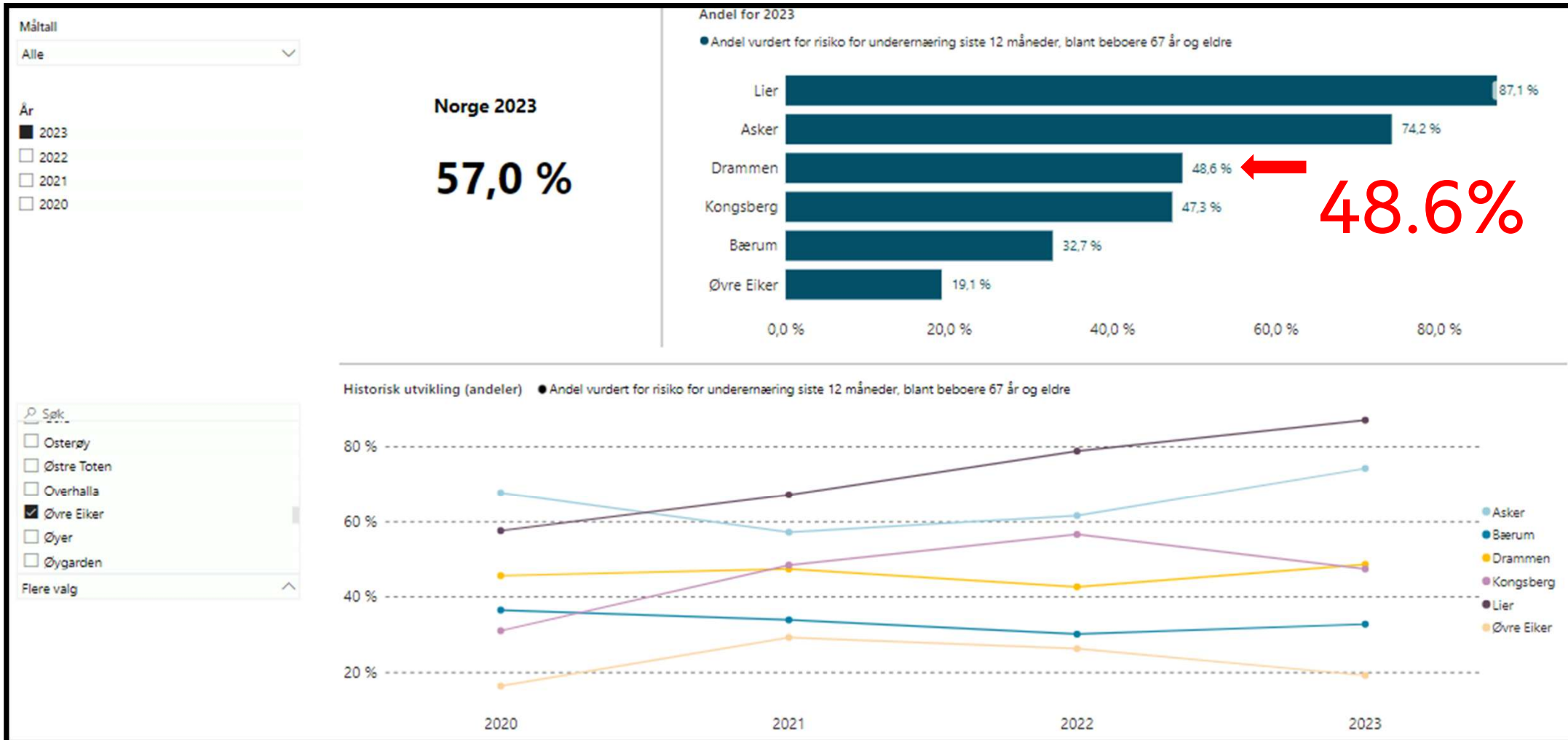


Forebygging og behandling av underernæring

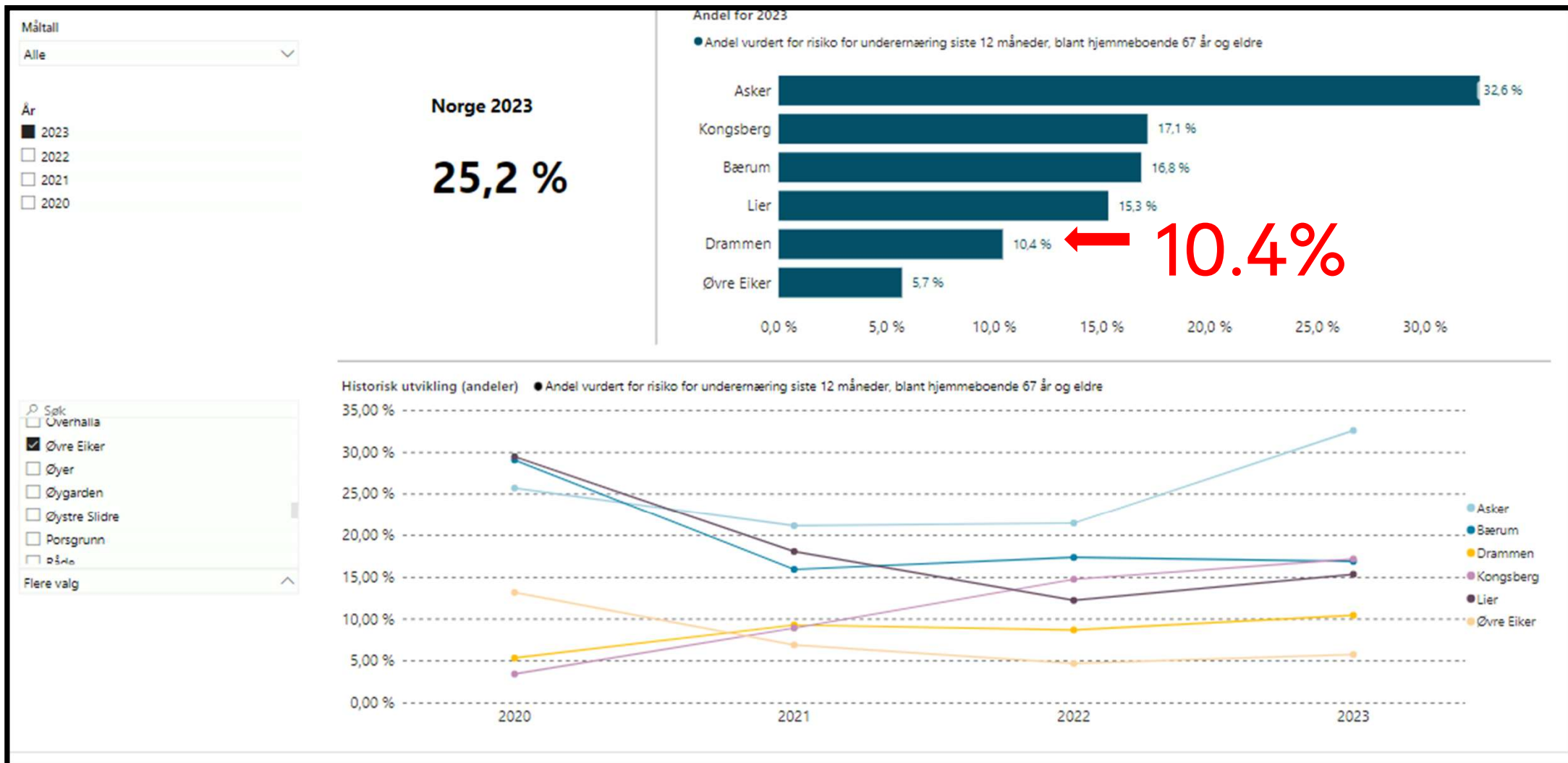
- Lovpålagt oppfølging, Nasjonale faglige retningslinjer.
- **1: Vurdere risiko for underernæring:** MST, Malnutrition screening tool (risikovurderingsverktøy).
- **2: Finne årsaken til utfordringene:** Utvidet, individuell kartlegging (hos dem i risiko/underernærte).
- **3: Håndtere risikoen:** Utarbeide individuell Ernæringsplan (Tiltak).
- **4: Oppfølging** av risikovurderingen (ny MST) eller Ernæringsplan (Evaluering).
- Kommunisere vekt og ernæringsstatus videre.



2023 - Institusjon



2023 - Hjemmetjenesten





DRAMMEN KOMMUNE

- et godt sted å leve

Takk for oppmerksomheten 😊

Nasjonale Kvalitetsindikator



Verktøy for å vurdere risiko for underernæring hos voksne (MST - Malnutrition Screening Tool*)

1. Har du/pasienten gått ned i vekt i det siste uten å ha gjort forsøk på det?

Nei	0
Vet ikke	2
Ja. Hvor mange kilo?	
1-5 kg	1
6-10 kg	2
11-15 kg	3
Over 15 kg	4
Vet ikke hvor mange kilo	2

2. Har du/pasienten spist mindre enn vanlig på grunn av nedsatt matlyst?

Nei	0
Ja	1

Total poengskår: _____

Poengskår 2 eller mer betyr at du/pasienten er i risiko for underernæring. Iverksett kartlegging og tiltak.

Sjekkliste for innhold i kartlegging

Vekt og vektutvikling

Høyde (KMI)

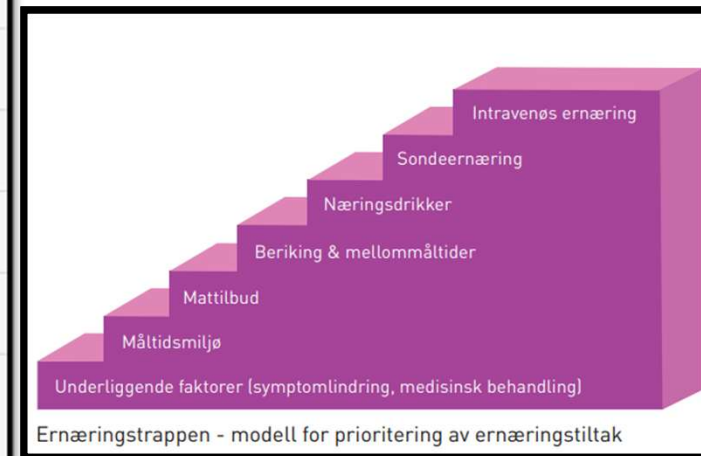
Faktorer som påvirker mat- og næringsinntak

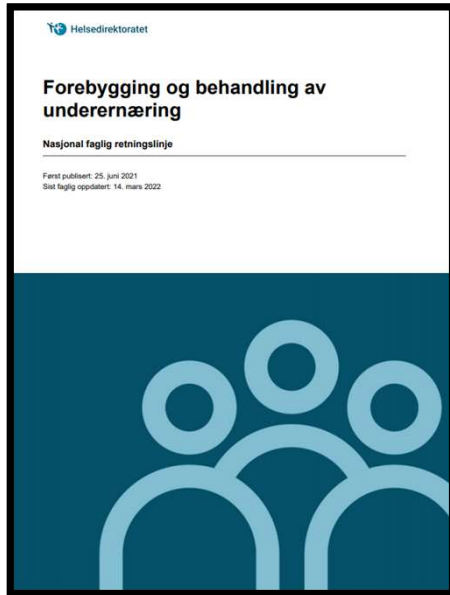
Mat- og næringsinntak

Energi og proteinbehov

Vurdere mat- og næringsinntak opp mot energi- og næringsbehov

Grad av underernæring





Bilder: Helsedirektoratet og Regjeringen

Oversikt Kvalitetssystemet EQS



Fagspesifikke retningslinjer og rutiner (interne dokumenter) / Helse- og omsorgstjenester / Ernæring og mattrygghet / Ernæring

Hjelp

Ernæring



ID	Tittel	ID	Tittel
★ 3777	Beskrivelse ernæringskontakt	★ 8375	Mandat for ernæringsnettverk, tjenester for mennesker med nedsatt funksjonsevne
★ 9609	Brosjyre, kostråd ved dårlig matlyst eller vektnedgang	★ 3778	Mandat for ernæringsnettverket i P04, P06 og P07
★ 1787	Ernæringsplan - rutine for bruk	★ 8802	Mandat for Matforum
★ 3620	Forebygging av reernæringsyndrom	★ 3836	Måltidstider i institusjon
★ 4094	Internkontroll dokumentasjon Væske og Ernæring - sjekklister	★ 2691	Oppstart og administrasjon av sondeernæring
★ 3957	Internkontroll Gerica område Væske og Ernæring	★ 2689	Registrering og beregning av mat- og drikkeinntak
★ 1789	Kartlegging av ernæringsstatus	★ 9000	Retningslinjer for måltider på institusjon
★ 3837	Kartlegging av nattfaste	★ 9005	Risikovurdering og kartlegging av ernæring med hjelpetekst
★ 3783	Konsistenstilpasset kost og IDSSI		

Figur 1 synliggjør det multifactorielle årsaksbildet.

Faktorer som kan påvirke matinntaket

Funksjonsnivå

Munnmotorikk
Svelgfunksjon
Grovmotorikk/sittestilling
Finmotorikk
Mental og kognitiv funksjon
Ork
Syn, hørsel, smaks- og lukteevne
Tannstatus

Maten som tilbys

Utseende
Lukt
Smak
Konsistens
Temperatur
Hygiene
Matens næringsinnhold
Porsjonsstørrelse
Måltidsrytme (antall måltider)

Miljøfaktorer

Daglige rutiner
Spiseplass (lys, lyder, lukter)
Servering, aktivisering)
Personell
Spisehjelp
Redskaper
Informasjon

Medisinske faktorer

Sykdom
Almenntilstand
Behandling
Medisiner (bivirkninger som innvirker på appetitt osv)
Mage-/tarmfunksjon (som dysmotilitet, refluks, forstoppelse, kvalme, diare)
Respirasjon (pust)
Smerter

Kulturelle og psykososiale faktorer

Erfaring med spising og måltider
Sosiale faktorer i måltidet
Stress, uro, bekymring
Depresjon, sorg og ensomhet
Kunnskap om næringsbehov, rettigheter og tilbud
Religion og etnisitet
Vaner
Trivsel





Anbefaling:

- **Modellutviklingsmidler Klinisk ernæringsfysiolog som ressurs for omsorgstjenesten (2021)**
 - Eksempelvis som ressurs i hjemmetjenesten evt. Fagteam.
- **Formål:** Styrke det systematiske ernæringsarbeidet og den ernæringsfaglige kompetansen i helse- og omsorgstjenesten og bidra til å sikre en mat- og ernæringsoppfølging som er i tråd med brukers egne ønsker og behov og nasjonale faglige anbefalinger.
- Videreføring av tilskuddsordning i 2025 (frist mars): [Modellutvikling klinisk ernæringsfysiolog som ressurs for omsorgstjenesten - Helsedirektoratet](#)

Modellutvikling klinisk ernæringsfysiolog som ressurs for omsorgstjenesten

Formålet er å styrke det systematiske ernæringsarbeidet og den ernæringsfaglige kompetansen i helse- og omsorgstjenesten.

Tilskuddsordningen inngår som en del av oppfølgingen av Leve hele livet og Kompetanseløft 2025.



DRAMMEN KOMMUNE

- et godt sted å leve

Takk for oppmerksomheten 😊