

Gäller för: Skaraborgs Sjukhus

Giltig från: 2026-05-29

Innehållsansvar: Monica Skoglund, (monsk2), Dietist

Giltig till: 2028-05-29

Granskad av: Magnus Olsson, (magol1), Chefläkare

Godkänd av: Annette Trengre Jarlshammar, (anltr2), Utvecklingschef

Allergikost och personlig kost – beställning i Matilda

Förändringar sedan föregående version

Förlängd giltighetstid.

Bakgrund, syfte och mål

Beställning av Allergikost och Personlig kost sker via beställningssystemet ”Matilda”. I systemet finns en beställningsrad för Allergikost och en för Personlig kost. I tillhörande kommentarruta skriver man vad patienten är allergisk respektive intolerant mot eller undviker av olika anledningar.

Beställningarna från vårdavdelningarna till ordermottagningen i köket är ofta otydliga eftersom det saknas en gemensam terminologi, ett överenskommet och enhetligt sätt att skriva på samt att det oftast är olika personer som gör dem. Detta leder till en ökad risk att patienten får fel mat, merarbete med onödiga telefonsamtal mellan köket och avdelningen samt merarbete för dietköket.

Denna rutin syftar till att beskriva och förtydliga vilka ord och formuleringar som ska skrivas i kommentarrutan vid beställning av Allergikost och Personlig kost.

Målet är att alla som beställer i ”Matilda” skriver på ett standardiserat sätt så att patienten får rätt kost.

Förutsättningar

Ansvar

Den som skriver in beställningen i ”Matilda”, oftast undersköterska, ansvarar för att följa denna rutin.

Avgränsningar

Rutinen är endast ett förtydligande hur man ska beställa och skriva i kommentarrutan i beställningssystemet ”Matilda”.

Rutinen omfattar inte de begränsningar som beställningssystemet ”Matilda” påverkar för att patienten ska få rätt kost.

Rutinen omfattar inte beställning av måltider och kost generellt.

Rutinen omfattar inte hur allergi och intoleranser ska dokumenteras i patientjournalen.

Förberedelser

Samtal med patienten ligger till grund för beställningen. Det är viktigt att få fram om patienten har någon allergi, intolerans och/eller undviker livsmedel pga vissa besvär och/eller religion. **Hur man ställer frågor är viktigt.**

Förslag på formulering:

- Har du någon matallergi?
- Är det något du undviker/inte äter?

Ställ följdfrågor, om det är otydligt om patienten är allergisk eller inte. Exempelvis säger patienten; ”-jag tål inte lök”. Fråga:

- Äter du lök hemma? (t ex falukorv som det är lök i)
- Vad händer om du äter det?

Skriv ner patientens uppgifter på ett underlag. Hur detta är utformat bestämmer varje avdelning själva. Det viktiga är att det tydligt framgår vad som är allergi och inte, eftersom det kan vara olika personer som skriver underlaget och som sedan beställer.

Arbetsbeskrivning

De vanligaste felen och oklarheterna uppstår när det i beställningarna står (”minus”) -mjölk, -citrus, -lök, - kryddor och -soja. Orden har många betydelser i detta sammanhang. **Därför ska dessa alltid förtydligas!** Se under Allergikost respektive Personlig kost vad som gäller. Det som blir oklart är:

- Mjölk: Är det allergi mot komjölkprotein, en laktosintolerans eller ”minus” mjölk att dricka?
- Citrus: Är det en allergi mot citrusfrukter eller att patienten reagerar på citronsyra som avses?
- Lök: Är det allergi mot lök eller magbesvär av lök i maten?
- Kryddor: Är det reaktion mot en specifik krydda eller för att undvika starkt kryddad mat?

- Soja: Är det en allergi mot sojaprotein? Ta reda på om det även är allergi mot baljväxter? (ex ärtor, bönor, linser)

Allergikost

Om patienten har en matallergi ska det alltid beställas som Allergikost! Skriv i kommentarrutan vad patienten är allergisk mot t ex fisk, nötter, ägg, sojaprotein.

Nedanstående allergener ska alltid benämnas med dessa ord!

mjölkprotein: vid allergi mot protein i mjölk. Tillåtet att förkorta KMPI

lök: vid allergi mot lök. Inkluderar även lök i buljongtärning etc

citronsyra: vid överkänslighet mot citronsyra

citrusfrukter: vid allergi mot citrusfrukter

sojaprotein: allergi mot sojaprotein. Vid allergi mot sojaprotein, ta även reda på om det är allergi mot baljväxter! Skriv i så fall; sojaprotein, baljväxter

Skriv **namnet på kryddan** patienten är allergisk mot, inte bara ordet ”kryddor”.

När fler uppgifter ska framgå vid beställning av Allergikost; Skriv alltid det patienten är allergisk mot först, sätt sedan punkt (.). Skriv därefter nästa uppgift eller kosttyp. Skriv orsaken först. Orsakerna ska beskrivas med orden:

- Undviker...
- Magbesvär...
- Önskar...

Exempel:

- Allergikost: ägg, nötter, lök. Undviker ris.
- Allergikost: ägg, nötter. Magbesvär lökbitar.
- Allergikost: ägg, nötter. Flytande kost.

Personlig kost

Beställs till patienter som:

- är i behov av annan specialkost än de som finns att beställa
- behöver en kombination av två eller flera olika specialkost
- behöver önskekost
- undviker livsmedel pga vissa besvär och/eller religion

Skriv i kommentarrutan vad patienten undviker (är ”minus”). Sätt minustecken (-) framför, t ex - fläsk, - lökbitar. Skriv i kommentarrutan

vilken specialkost eller vilken kombination av specialkost patienten behöver och/eller eventuell önskekost.

Nedanstående intoleranser/det som ska undvikas ska alltid benämnas med dessa ord:

- **laktos:** vid laktosintolerans och/eller behöver en kombination av kost
- **lökbitar:** undviker lök tillsatt i maten pga magbesvär
- **stark mat:** önskar milt kryddad mat
- **salt:** ska ha mat som inte ska saltas vid tillagning. Dolt salt ingår dock!
- **fläsk:** undviker fläsk

Det ska **inte stå** i beställningen ”-mjölk att dricka”! Dryck ska serveras på avdelningen, den informationen behöver inte köket.

När fler uppgifter ska framgå vid beställning av Personlig kost; Skriv alltid det patienten undviker (”är minus”) först i kommentarrutan! Sätt minustecken (-) framför och sedan punkt (.). Skriv därefter eventuell önskekost. Exempel:

- Personlig kost: - gluten, - fläsk. Önskar omelett
- Personlig kost: - lökbitar. Önskar kycklingsallad.
- Personlig kost: - laktos. Barnkost (BK).
- Personlig kost: Glutenfri + Laktosfri

Information om handlingen

Handlingstyp: Rutin

Gäller för: Skaraborgs Sjukhus

Innehållsansvar: Monica Skoglund, (monsk2), Dietist

Granskad av: Magnus Olsson, (magol1), Chefläkare

Godkänd av: Annette Treng Jarlshammar, (anntr2),
Utvecklingschef

Dokument-ID: SKAS9730-1455443510-29

Version: 6.0

Giltig från: 2026-05-29

Giltig till: 2028-05-29