

OBS! Utskriven version kan vara ogiltig. Verifiera innehållet.

## Riktlinje verkställighet

Gäller för: Västra Götalandsregionen, Försörjningsförvaltningen

Innehållsansvar: Linda Martinsson, (linma28), Områdeschef

Granskad av: Linda Martinsson, (linma28), Områdeschef

Godkänd av: Lars Loftäng, (larlo9), Förvaltningschef

Giltig från: 2025-06-25

Giltig till: 2027-08-31

# Riktlinje för patientmåltider Västra Götalandsregionen

## Innehållsförteckning

Förord .....	3
Förändringar sedan föregående version .....	3
Syfte .....	3
Bakgrund .....	3
Uppdrag .....	4
Patientfokus .....	4
Kvalitet .....	4
Medarbetare .....	5
Effektivitet .....	5
Måltidsmodellen .....	5
Riktlinjer för goda måltider .....	5
Riktlinjer för integrerade måltider .....	6
Riktlinjer för trivsamma måltider .....	6
Riktlinjer för miljösamma måltider .....	7
Riktlinjer för näringsriktiga måltider .....	7
Riktlinjer för säkra måltider .....	7
Kommunikation .....	8

## Förord

Västra Götalandsregionen ska bidra till ett gott liv för människorna i Västra Götaland. Västra Götalandsregionen ansvarar bland annat för att invånarna ska få den hälso- och sjukvård de behöver. Hälso- och sjukvården är Västra Götalandsregionens mest omfattande verksamhet och arbetar för att främja folkhälsan på olika sätt.

Mat och måltider är centrala i våra liv och har stor betydelse för hälsan och välbefinnandet. För att klargöra vilken strategi som ska gälla för patientmåltiden inom hälso- och sjukvård har denna riktlinje tagits fram. Dokumentet bygger på Nationella riktlinjer för måltider på sjukhus framtaget av Livsmedelsverket.

## Förändringar sedan föregående version

Bakgrunden har ändrats gällande vilka sjukhus som tar emot patientmåltider. Länkar till Måltidsguiden och Rätt kost till rätt patient är uppdaterade.

## Syfte

*Riktlinje för patientmåltider* är ett sätt att kommunicera Västra Götalandsregionens arbete med sjukhusmåltiden i syfte att skapa en ökad kunskap, samsyn och medvetenhet om måltidens betydelse bland beslutsfattare, sjukhusförvaltningar och personal.

## Bakgrund

I Västra Götalandsregionen finns idag följande sjukhus med leverans av patientmåltider: Alingsås, Borås, Skövde, Falköping, Lidköping, Högsbo, Kungälv, Mölndal, Sahlgrenska, Östra, Skene, Trollhättan, Brinkåsen och Uddevalla sjukhus samt Rågård. Produktionen sköts av Område Måltider som är en enhet inom Försörjningsförvaltningen i Västra

Götalandsregionen. Undantaget är Rågården som sköts Fastighet stöd och service.

Varje år tillagas 2,3 miljoner patientportioner. Sjukhusköken levererar också livsmedel som behövs för patientens omvårdnad till vårdavdelningarna.

Område Måltider tar ansvar för att servera god, vällagad mat med hög kvalitet. Detta innebär att de varor eller tjänster som produceras följer kraven enligt gällande lagar, förordningar och föreskrifter samt att säkerställa leveranstider och servicenivåer till patient.

## Uppdrag

Patientmåltider är en del av Försörjningsförvaltningen som ansvarar för logistik- och försörjningsfunktioner. Försörjningsförvaltningen försörjer alla VGR:s verksamheter med varor och tjänster. Det handlar till exempel om pålitliga och hållbara leveranser av mat och materiel, för att invånarna ska ha tillgång till en god hälso- och sjukvård. För patientmåltider gäller det att leverera goda hållbara måltider samt rätt kost till rätt patient.

## Patientfokus

Behoven skiljer sig åt, både mellan olika patientgrupper och mellan olika individer. Det kan bero på specifika sjukdomstillstånd, kombinationer av flera sjukdomar, allergier, religiös tro, ålder eller behov av konsistensanpassad mat etcetera. Måltiderna följer de riktlinjer som finns för mat till sjuka för att generera högsta möjliga patientnöjdhet och nytta. Ledord såsom flexibilitet och valmöjlighet är utgångspunkt i utformningen av en behovsstyrd måltidslösning.

## Kvalitet

En kvalitativ måltidsprocess innebär bland annat att patienten ska serveras rätt mat vid rätt tidpunkt. Rätt mat innebär måltider med råvaror av hög kvalitet och med ändamålsenligt näringsinnehåll som är anpassat till patientens specifika behov. Rätt tidpunkt innebär att patienten har

möjlighet att äta på flexibla tider, utifrån patientens behov. För att skapa kvalitet i måltidsprocessen krävs att all personal har rätt kompetens.

## Medarbetare

Medarbetare med adekvat kompetens, ett stort engagemang och intresse för måltider kan avspeglas i patienters totala måltidsupplevelse. Personal som arbetar med måltidsprocessen ska ha tillräcklig kompetens, i syfte att uppnå en kvalitativ och effektiv process. För att hela måltidsprocessen ska fungera krävs god kommunikation och samarbete mellan aktörerna i hela kedjan.

## Effektivitet

Effektiva leveranser av patientmåltider innebär bland annat att hushålla med resurser och bidra till minskat matsvinn, dock utan att ge avkall på kvalitet.

# Måltidsmodellen

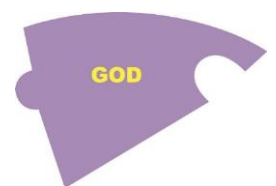
Bra måltider med god och behovsanpassad mat, som patienten äter upp, bidrar till bra vård, främjar tillfrisknandet och förhindrar undernäring. Patienter som får rätt näring kräver totalt sett mindre vårdresurser än undernärda patienter. Därför är det angeläget att måltiderna håller hög kvalitet - oavsett patientens hälsotillstånd, ålder och vårdtid.

Riktlinje för patientmåltider bygger på Livsmedelsverkets rekommendation *Nationella riktlinjer för måltider på sjukhus* med modellen Måltidspusslet. Modellen beskriver sex olika områden som alla är viktiga för en bra offentlig måltid: god, integrerad, trivsamt, miljösamt, näringsriktig och säker. Innehållet anpassas efter de olika måltidernas speciella förutsättningar.



## Riktlinjer för goda måltider

- Måltiderna utgår från individens vanor, önskemål och behov.
- Måltiderna lockar sinnen med färg, form, doft och smak.



- Måltiderna presenteras och serveras på ett tilltalande sätt.
- Patienten har möjlighet att välja bland ett utbud av rätter, smårätter, tillbehör och måltidsdrycker.
- Sjukhusköket har kompetent och engagerad personal med utrymme för kreativitet.

## Riktlinjer för integrerade måltider



- Maten och måltidernas roll i vården finns tydligt beskrivna i sjukhusets styrdokument.
- Hälso- och sjukvårdspersonal har i uppdrag att använda måltiderna som en del av vården och i det hälsofrämjande och förebyggande arbetet.
- Tvärprofessionella team säkerställer ett sammanhållet nutritionsomhändertagande och tydlig ansvarsfördelning.
- Patienterna bedöms vid inskrivning för att upptäcka risk för undernäring eller andra särskilda behov kring måltiderna.
- Patienten har möjlighet att vara delaktig i planering och beslut kring måltiderna.
- Det finns samverkans forum för utveckling och uppföljning av måltidernas kvalitet.

## Riktlinjer för trivsamma måltider



- Patienten blir trevligt bemött av vård-, service- och måltidspersonal och får måltiderna presenterade på ett tilltalande sätt.
- Patienten har möjlighet att påverka var, när och hur måltiderna serveras. Närstående ges möjlighet att äta på vårdavdelningen.
- Det finns tillräckligt med tid för måltiden, både för patient och för vårdpersonal.
- Måltiden är fredad från andra vårdrelaterade uppgifter.
- Måltidsmiljön är anpassad för individen, exempelvis finns möjlighet till god sittställning och tillgång till hjälpmedel.
- Måltidsmiljön är trivsam vad gäller exempelvis belysning, dukning och dekoration.

## Riktlinjer för miljösmarta måltider

- Konsumtionen av hållbart producerade livsmedel från växtriket ökas, så som lagringsdugliga grova grönsaker, baljväxter, frukt, bär och spannmålsprodukter.
- Andelen kött begränsas och ersätts med andra proteinrika livsmedel, helst vegetabiliska, som producerats på ett hållbart sätt.
- Animaliska livsmedel som köps in väljs med hänsyn till miljö och djurskydd.
- Matsvinnet i kök, vid servering och från tallrikar minimeras.



## Riktlinjer för näringsriktiga måltider

- Sjukhusets måltider tillgodoser patienternas energi-, närings-, och vätskebehov över dygnet.
- Det finns rutiner för dygnets alla måltider och ett utbud av rätter finns tillgängliga dygnet runt.
- Näringsmässigt stabila patienter erbjuds minst fem måltider per dag.
- Näringsmässigt sårbara patienter erbjuds ytterligare små energi- och proteintäta måltider.
- Måltidsutbud och beställningssystem möjliggör flexibilitet, valfrihet och individanpassning vad gäller smak, portionsstorlek och tid för servering.
- Måltiden används på ett pedagogiskt sätt för att inspirera till hälsosamma matvanor.
- Måltiderna följs upp och utvärderas, både på individ- och gruppnivå.



## Riktlinjer för säkra måltider

- All personal som hanterar livsmedel har relevant kunskap om livsmedelssäkerhet.
- Det finns rutiner som säkerställer att maten är säker och att patienten serveras rätt mat.
- Patienter ges möjlighet att tvätta händerna före måltiden.



- Kall mat förvaras kallt i kylskåp, högst +4 °C, och varm mat förvaras tillräckligt varmt, minst +60 °C.
- Konsistensanpassad mat hanteras med särskilt noggrann hygien.
- Personal som hanterar måltider kan ge information om måltidernas innehåll.

## Kommunikation

Försörjningsförvaltningen ska arbeta aktivt med att stödja sjukhusförvaltningarna för den bästa måltidslösningen samt en effektiv och kvalitativ leverans av mat till patienter. För att lyckas med detta bör det finnas tydlig information och en god dialog mellan Försörjningsförvaltningen och sjukhusförvaltningarna. Exempel på det är kostombudsträffar, dietistträffar och kunddialog.

Som stöd till medarbetare inom VGR finns informationsmaterial med presentationer av sjukhuskost och vilken kost de är avsedda för. Där finns också information vad måltiden ska kompletteras med för att uppnå näringsriktighet.

- Måltidsguiden – måltidsguide med information om patientmåltider för vårdpersonal. [Måltidsguiden](#)
- Rätt kost till rätt patient - kortfattad information om patientmåltider, som riktar sig till vårdpersonal [Rätt kost till rätt patient](#)

# Information om handlingen

**Handlingstyp:** Riktlinje verkställighet

**Gäller för:** Västra Götalandsregionen, Försörjningsförvaltningen

**Innehållsansvar:** Linda Martinsson, (linma28), Områdeschef

**Granskad av:** Linda Martinsson, (linma28), Områdeschef

**Godkänd av:** Lars Loftäng, (larlo9), Förvaltningschef

**Dokument-ID:** SL12799-269931527-5

**Version:** 2.0

**Giltig från:** 2025-06-25

**Giltig till:** 2027-08-31