

Tilbakemeldingsskjema

Møte	D 15 mathåndtering	Prosjekt	Nye Aker og Nye Rikshospitalet
Saksnr	123168	Dok.dato	09/05-22
Medvirkn.møtedato	9. mai 2022	Frist for tilbakemeld	30/05-22
Medvirkn.gr.leder	Vidar Arnesen		

Tilbakemelding på referatet

Kommentarer som er kommet inn:

[Blir et særmøte Kjøkken / spiserom i PHA](#)

Forslag til endring innen gjeldende aktivitet (3-5 punkter)

Nye RH

- Aksjonspunkt oppbevaringsplass for mat. Dette gjelder M/N-bygget for barn. Ettersom postkjøkkenene i barneenhetene skal håndtere både pasienter og i stor grad også pårørende bør man legge til rette for en større lagringskapasitet i kjøll enn det standardrommet for postkjøkken har pr. nå. Det foreslås at man legger til rette for ekstra lagringskapasitet kjøll i nærheten av postkjøkken.

Generelt

- Det bør være et varslingsystem/alarm på postkjøkken når varelevering ankommer for å bevare kjøling.

Bekymring, felles for begge lokalisasjoner

Mat, matlogistikk og matproduksjon i Nye OUS

Fakta:

- 1 av 3 voksne pasienter som legges inn på sykehus er underernært eller står i fare for å bli det.
- Underernærte pasienter er 50 % dyrere å behandle.

- Underernærte pasienter gir økt liggetid, komplikasjoner og økt dødelighet.
- Dødelighet tredobles ved et inntak på under 25 % av anbefalt inntak av kalorier.
- I 2020 var det kun 4,3 % av inneliggende pasienter som fikk underernæring som bi tilstand.
- Oppfølging av underernæring er et av satsingsområdene i pasientsikkerhetskampanjen.

Det har i år kommet nye retningslinjer for hvordan helsetjenesten bør jobbe for å behandle underernæring. I denne forbindelse sa helsedirektør Bjørn Guldvog at målet med den nye retningslinjen er å få en målrettet oppfølging av underernæring. Her brukes uttrykk som personsentret tilpassing av mat og skreddersøm. Avdeling KKM (Kjøkken, kantine og matverter) er bekymret for prosessen rundt mat, matlogistikk og matproduksjon i Nye OUS. Forslaget som nå ligger på bordet er at all mat skal komme fra et eksternt kjøkken utenfor de nye sykehusene. (Det er enda ikke planlagt hvor dette kjøkkenet skal ligge, heller ikke tegnet.) Dette medfører ekstremt mye transport da de fleste avdelinger får leveranse 2 ganger pr dag. Dette belyses i rapporten laget fra OSS til PO.

Vi har i dag matverter på ca. 70 avdelingskjøkken. De har ansvaret for frokost, mellommåltider, renhold, oppvask og interkontroll av mat. I nye OUS så er det ikke satt møtelokaler eller kontor til ledere for matverter, en ansattgruppe på minst 162 ansatte og 8 matvertledere.

- På NRH vil det jobbe 85 matverter, 5 ernæringskokker og 4 matvertledere.
- På Nye Aker vil det jobbe 50 matverter, 5 ernæringskokker og 3 matvertledere + gamle Aker og KAD/legevakt 17 matverter og 1 matvertleder.

Volumet av mat som skal til kantine er også en annen utfordring i denne sammenheng, med tanke på volum av mineralvann, ferske bakervarer, grønnsaker og kolonialvarer som skal pakkes i AGV vogner.

I dag kommer det inn ca. 55 tonn med mat til de to Hovedkjøkken på RH og Ullevål pr uke. Tar vi med kantine så vil dette volumet bli over 100 tonn pr uke.

Prinsippene om alle matvarer skal komme ferdig pakket i AGV vogner til VDS gjør at det er lite rom for hastesendinger og persontilpasset kost.

Vi produserer nesten 3 millioner måltider på år i OUS pr i dag. 14 % av alle leveranser fra produksjonskjøkkene er i dag persontilpasset kost. Dette forventer vi en øking av fremover.

Jeg ser det som svært krevende og nå målene med skreddersøm for pasienter i ernæringsmessig risiko, med de planlagte løsningene som nå foreligger.

Mvh

Egil Brevik

- Seksjonsleder Hovedkjøkken Ullevål

Tilbakemelding fra Nye OUS

Generelt

Det er feil dato i referatet. Riktig dato for møtet var 9. mai, ikke 10. mai.

Nye Aker

AP (Nye OUS) dagslys i postkjøkken. Det står feil nummer for medvirkningsgruppene i aksjonspunktet. Riktig nummer er 27 høysikkerhetsisolat og infeksjonsmedisinsk døgnerhet, 3 akuttfunksjoner og 5 føde og barsel.

- MVG 27 høysikkerhetsisolat og infeksjonsmedisinsk døgnerhet: Både gruppeleder for MVG 27 og gruppeleder for MVG 15 bekrefter at dette kjøkkenet skal bemannes med en matvert dagtid i ukedager og at det er en varig arbeidsplass. Det er dermed behov for dagslys.
- MVG 3 akuttfunksjoner: Postkjøkkenet som er tegnet inn her er planlagt å kun skulle betjenes i perioder med midlertidig bevertning, og skal ikke ha permanent personale.
- MVG 5 Føde og barsel: Det er tegnet inn fullt kjøkken med dagslys og opphold/spis på døgnseiene i føden. I tillegg er det tegnet inn et te-kjøkken som skal håndteres av ansatte på føden (med bistand fra matvert på døgnerheten). Det er altså krav om dagslys på døgnerheten i føden, men ikke dagslyskrav til tekjøkken på føden.

Punkt vedr. kantineløsning. Dette er feil. Det var snakk om adskilte sitteområder for ansatte/pårørende og pasienter. Ikke salgs- og oppvaskområde.

Nye Rikshospitalet

Desentralt postkjøkken føde/barsel.

Viser til tilbakemeldingsskjemaet for D2. Det skal være to kjøkken til 54 senger på barsel/obs, videre et te-kjøkken for fødeavdelingen i J4. Skissene vist i medvirkningsgruppemøte D3 for gruppe 15 var ikke oppdaterte ihht dette. Det ble vist 3 like kjøkken på dette planet i J.

Desentralt postkjøkken Barn M/N, og lagringskapasitet kjøøl.

Viser til tilbakemeldingsskjema for D2. Et døgnplan i M/N er på maks 46 senger, derav 2 pr. plan, blir da 22-23 senger pr. kjøkken. Ønske om ekstra lagerkapasitet kjøøl i nærhet til et av postkjøkkenene per døgnplan i M/N noteres. I medvirkningsgruppemøte ble det helt konkret nevnt ønske om et ekstra lagerrom på 10-12 kvm for å kunne ivareta kjøølekjeden. Fagkoordinator for mvg 15 tar kontakt med fagkoordinator for mvg 6 for å diskutere dette. Det vil også vurderes om det skal settes opp et møte mellom gruppeledere for mvg 15 og mvg 6.

Veileder

Generelt

- Det er kun de feltene med gul merking som kan redigeres.
- Dokumentet vil bli konvertert til .pdf før innsending til HSØ PO.
- Hold språket konsist og så nøyaktig som mulig.
- Ved anbefalinger så bruk **bør** fremfor **skal**. Medvirkningen er rådgivende.
- Alle aksjonspunkter bør resultere i en prioriteringsliste, og der hvor det er nødvendig i samråd med aktuelle medvirkningsgrupper.
- Ved flere alternativer vær tydelig i prioriteringene som gjøres. List opp prioriteringene i synkende rekkefølge.
- Spørsmål som ikke er en del av oppdraget har ikke prosjektet kapasitet til å svare ut.

De forskjellige cellene i skjemaet

- «Møte», «Prosjekt» og «Saksnr.»
 - Her fyller du inn de samme dataene som er oppgitt i selve referatet.
- Tilbakemelding på referat
 - Innspill gruppen har for på referatets innhold. Er det mangler, unøyaktigheter, feil etc.
- Forslag til endring innen gjeldende aktivitet
 - Innspill til HSØ PO som det må jobbes med videre innenfor aktivitetens funksjon.
 - Kan tas utgangspunkt i oppgitte oppgaver fra referat/medvirkningsgruppemøte.
 - Gjøres så konkrete som mulig.
 - Skal være omforente tiltak for hele gruppen.
- Tilbakemelding fra Nye OUS
 - Denne rubrikken er forbeholdt Nye OUS for kommentarer på referatet og tilbakemeldingen fra medvirkningsgruppen. Evtnt annen tekst i denne rubrikken vil bli fjernet før tilbakemeldingen oversendes HSØ PO.