

Sjukhusmåltiden

– en viktig del av vården



© Livsmedelsverket, Uppsala, september 2014, rev. juni 2015
Layout & original: Merethe Andersen
Foto: Dan Pettersson och Karin Alfredsson
Tryck: Lenanders Tryckeri AB, Kalmar
ISBN: 978 91 7714 229 4

Måltiderna – viktig fråga för sjukhusets ledning

En del av den medicinska behandlingen

Maten på sjukhus är en del av den medicinska behandlingen. God, hälsosam och behovsanpassad mat som patienten äter upp är grundläggande för att främja tillfrisknande, hindra undernäring och öka välbefinnandet.

Måltiden i sjukhusets ledningssystem

För att kunna vara en del av behandlingen behöver måltiden ingå i sjukhusets ledningssystem. Det krävs genomtänkta styrdokument för måltiden – från övergripande visioner och policys till detaljerade riktlinjer och rutiner. Det är viktigt att skapa en organisation med mandat att arbeta med måltidsfrågorna och att denna är tvärprofessionellt sammansatt.

Kostnadsbesparande måltider

Patienter som får rätt näring kräver totalt sett mindre vårdresurser än undernärda patienter. Studier från England visar att den totala kostnaden för sjukdomsrelaterad undernäring motsvarar mer än 10 procent av de totala hälso- och sjukvårdskostnaderna (1).

Bra måltider bidrar till nöjda patienter

Hur nöjda patienterna är med sin sjukhusvistelse beror i hög grad på vilken service och omsorg de upplever att de har fått. Kvaliteten på behandlingen kan vara svårare att bedöma. Det är enkelt för patienten att bedöma kvaliteten på måltiden, vilket kan påverka omdömet för hela sjukhusvistelsen.

En fråga om patientsäkerhet

Patientens näringstillstånd är en patientsäkerhetsfråga med samma krav på dokumentation som övrig medicinsk behandling (2).



Vad är en bra måltid?

Många faktorer påverkar om maten äts upp och om patienten känner sig nöjd med måltiden. Måltidsmodellen, som presenteras på nästa sida, beskriver sex olika områden som alla är viktiga för en bra offentlig måltid. Områdena som ingår är GOD, INTEGRERAD, TRIVSAM, HÅLLBAR, NÄRINGSRIKTIG och SÄKER (3).

Ett verktyg för att kvalitetssäkra måltiden på sjukhus

Rekommendationerna i denna skrift är tänkta att fungera som ett stöd i arbetet med att kvalitetssäkra sjukhusmåltiderna och göra dessa synliga i sjukhusets ledningssystem.

Mer information och exempel finns på www.livsmedelsverket.se/sjukhus.

Måltider på sjukhus

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.

För att servera bra måltider, och skapa en bra måltidssituation, krävs en tydlig målsättning och uppföljning av verksamheten. Rekommendationerna i denna skrift är tänkta att fungera som stöd i arbetet med att kvalitetssäkra måltiderna och sätta måltidsfrågorna i fokus.

"Måltiden är en betydande del i ett hälsofrämjande arbete och ett viktigt pedagogiskt redskap för att främja bra matvanor."

Skriften innehåller en beskrivning av en bra sjukhusmåltid och en checklista med förslag på hur kvalitet kan följas upp. Mer information och exempel finns på www.livsmedelsverket.se/sjukhus.

Rekommendationerna har utarbetats av Nationellt kompetenscentrum för måltider i vård, skola och omsorg, Livsmedelsverket, och nätverket Hälsofrämjande sjukvård, tema-grupp Matvanor. Referenser till rekommendationerna är Socialstyrelsens vägledningar och riktlinjer (1), SKLs informationsmaterial (2) och Livsmedelsverkets texter och råd (3). Se information under rubriken LÄS MER.

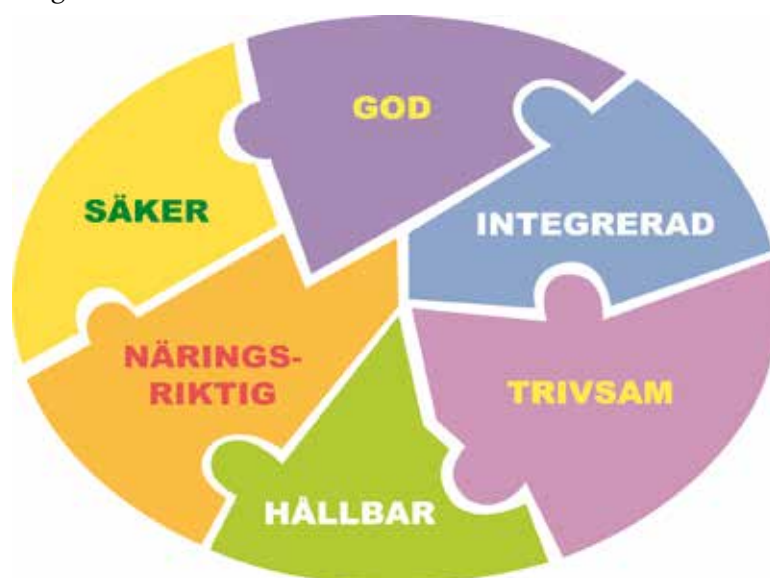
Vad är en bra och hälsofrämjande måltid?

Många faktorer påverkar måltidsupplevelsen. Att maten äts upp och bidrar till matglädje beror inte bara på maten på tallriken. Måltidsmodellen (figur 1) beskriver sex olika områden, som alla är viktiga för en bra offentlig måltid. Modellen består av områdena GOD, INTEGRERAD,

TRIVSAM, HÅLLBAR, NÄRINGSRIKTIG och SÄKER.

Områdena gäller för alla offentliga måltider inom vård, skola och omsorg, men innehållet måste anpassas efter de olika måltidernas särskilda förutsättningar.

Modellen har utvecklats utifrån teoretiska modeller för måltidskvalitet, exempelvis FAMM (The five aspect meal model), och praktisk erfarenhet.



Figur 1. Måltidsmodellen

Helhetssyn och tydligt ledarskap

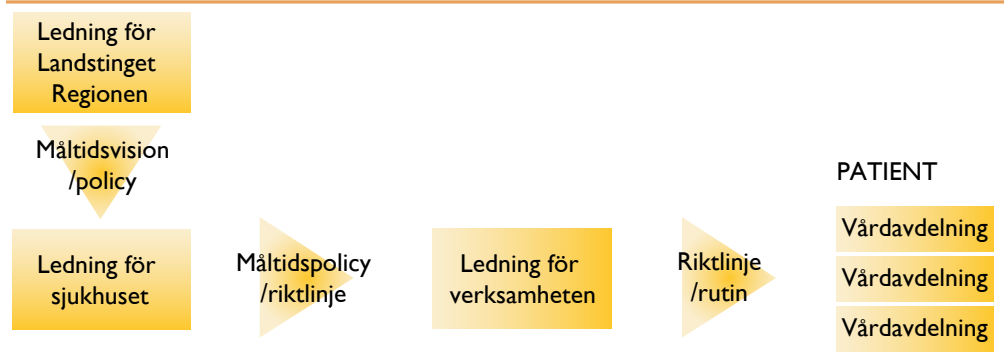
För att kunna vara en del av vården behöver måltiden ingå i sjukhusets ledningssystem. Det krävs genomtänkta och praktiskt förankrade styrdokument för måltiden – allt från övergripande visioner och policys till detaljerade riktlinjer och rutiner (figur 2). Styrdokumenterna utgör grunden för samsyn om hur måltiden som helhet ska bli bra. I dokumenten bör det tydligt framgå att alla yrkesgrupper som deltar i vården av patienten har ansvar i nutritionsvårdsprocessen. Styrdokumenterna upprättas med fördel utifrån rekommendationerna i denna skrift och med utgångspunkt från måltidsmodellens olika områden.

Kunskap och kompetens

För att måltider på sjukhus ska hålla hög kvalitet krävs olika typer av kompetens. Alla professioner som på något sätt ingår i måltidsprocessen (figur 3) är viktiga för att måltiden ska komma patienten till godo. Kompetensen omfattar skiftande kunskaper, exempelvis kunskap om patientens speciella medicinska och omvårdnadsmissiga behov, dietetik, närings- och måltidskunskap, hantering och tillagning av mat samt livsmedelshygien.

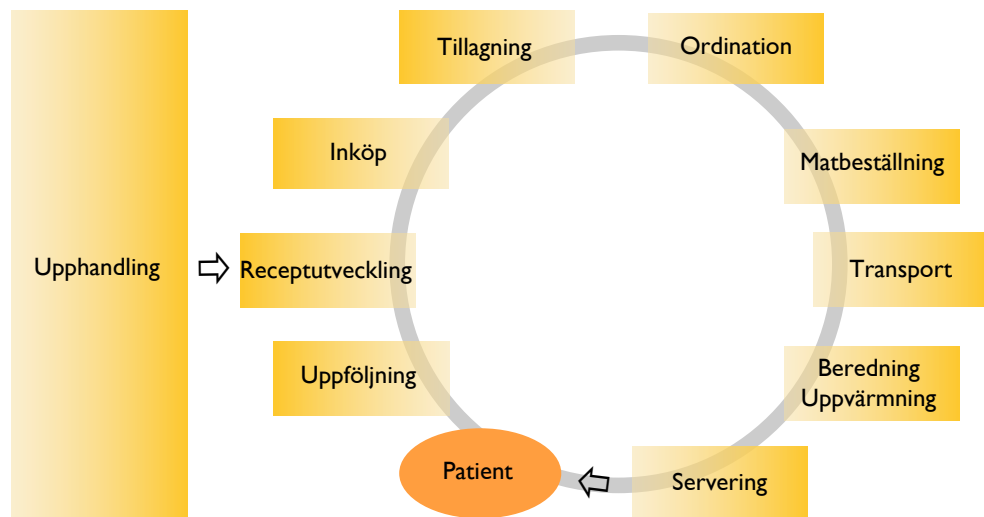
Styrdokument kring måltiden

Figur 2. Genomtänkta styrdokument som är förankrade i verksamheten behövs på olika nivåer.

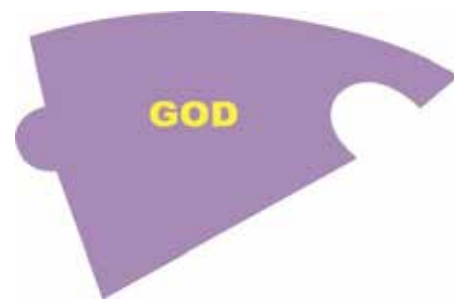


Måltidsprocessen

Figur 3. Måltidsprocessen startar med upphandling och avslutas med patientens måltidsupplevelse. Det är en ständigt pågående utveckling där resultatet av uppföljningen startar ett nytt varv i processen.



Anpassade och goda måltider



Att måltiden ska vara GOD kan tyckas självklart, men att planera, laga, beställa och servera god mat som patienterna uppskattar och mår bra av kräver såväl kunskap som engagemang.

1. Patienten uppskattar måltiden

Att patienten uppfattar maten som god är en förutsättning för att maten äts upp och kommer patienten till godo. Upplevelsen av vad som är gott varierar och påverkas av vanor och traditioner, men även hälsotillstånd och olika typer av medicinsk behandling. Både smak, doft och konsistens upplevs olika. Vid vissa hälsotillstånd kan det viktigaste vara att maten inte ger upphov till obehag.

2. Det finns lämpliga maträtter och mellanmål för patienten att välja på

Att få välja bland olika maträtter, måltidskomponenter, kryddor, tillbehör, mellanmål och portionsstorlekar bidrar till en mer positiv smakupplevelse. Det är angeläget att tillagningsköket har menyer och recept som är anpassade för olika patientgrupper.

3. Patienten ges möjlighet att välja av den mat som finns

Det är viktigt att vårdpersonalen har kännedom om sjukhusets och avdelningens utbud samt att de erbjuder patienten valmöjligheter utifrån patientens behov, förutsättningar och önskemål.

4. Livsmedlen är av hög kvalitet

Oavsett om maten lagas från råvaror eller från hel- och halvfabrikat ska livsmedlen vara av hög kvalitet.

5. Logistiken främjar goda måltider

Alltför långa varmhållningstider kan påverka matens smak negativt. Rätt tillagningsmetod och varmhållningstemperatur samt bra rutiner för portionering, varmhållning och transport är exempel på faktorer som påverkar smaken. Det är även viktigt att maten har rätt temperatur vid servering.

6. Maten presenteras och serveras på ett lockande sätt

Även den information om måltiden som patienten får när maten beställs och hur den presenteras vid servering påverkar måltidsupplevelsen.



Integrerade måltider



Med INTEGRERADE sjukhusmåltider menas att måltiden är en del av vården och att den med utgångspunkt från den enskilde patienten bidrar till att nå uppsatta mål för vårdkvalitet och behandlingsresultat.

1. Det finns en samsyn om att måltiden är en del av den medicinska behandlingen

Det är viktigt med strukturerade samarbetsformer och att det framgår i övergripande styrdokument att arbetet med måltiderna är prioriterat. När personer på strategiska positioner i sjukhusets organisation har kunskap och är engagerade i måltidsfrågor skapas förutsättningar att ta tillvara måltiderna som en resurs i vården. Det är viktigt att skapa en organisation med mandat att arbeta med mål-

tidsfrågor och att denna är tvärprofessionellt sammansatt. Sjukhusmåltiden behöver integreras med de lokala riktlinjerna för bedömning, behandling och uppföljning av nutritionsproblem.

2. Måltidsorganisationen är flexibel och utgår från patientens behov och önskemål

Det finns mycket som påverkar patientens möjlighet och lust att äta. Därför finns det många fördelar med att patienten enkelt kan välja tid för måltiden och att personalen lätt kan beställa eller ändra matbeställningar utifrån patientens behov och önskemål.



Måltidsmiljö som skapar trivsamma måltider



Att måltiderna har en TRIVSAM inramning och upplevs som en trevlig stund är i många fall avgörande för hur mycket mat som blir uppäten. Vad som uppfattas som trivsamt varierar med person och hälsotillstånd.

1. Patienten kan välja att äta enskilt eller tillsammans med andra

Om patienten har förutsättningar att äta i en matsal eller dagrum är det viktigt att personen känner sig välkommen att äta där. Vissa patienter kan behöva hjälp och uppmuntran att ta sig till matsalen.

2. Lokalen är förberedd och iordningställd för måltid

Vare sig måltiden äts i matsal, patientsal eller i ett enskilt rum kan lokalen behöva förberedas. Det krävs engagemang, kompetens och kreativitet hos personalen för att skapa trivsel utifrån de förutsättningar som finns.

3. Tidpunkten för måltiderna är flexibel

För att kunna anpassa måltiderna efter patientens behov och situation är det önskvärt att tidpunkten för huvudmåltiden är flexibel. Därmed ska mellanmål erbjudas.

4. Patienten kan äta sina måltider utan att bli störd

För att måltiden ska uppfattas som trivsam är det viktigt att patienten får äta i lugn och ro utan att bli störd av undersökningar, ronder, provtagningar eller liknande.

5. Måltiderna serveras och presenteras på ett aptitligt och lockande sätt

Patienter behöver ofta lockas att äta. Aptiten kan främjas genom att servera maten på ett tilltalande sätt. Den personal som serverar behöver känna till vad det är för mat samt lägga upp och presentera den på ett trevligt sätt. Detta kan vara avgörande för hela måltiden.

6. Det finns möjlighet för närstående att äta mat tillsammans med patienten

Måltiderna kan upplevas som mer positiva om patienten har möjlighet att äta tillsammans med närstående. Det behövs då rutiner kring det praktiska förfarandet.



Miljömässigt hållbara måltider



Med HÅLLBAR menas måltider som tar hänsyn till miljö och klimat. Maten påverkar miljön, bland annat genom utsläpp av växthusgaser, övergödning, utfiskning och användning av växtskyddsmedel. Maten kan också ha positiv inverkan, exempelvis på odlingslandskapet och den biologiska mångfalden. Eftersom all livsmedelsproduktion har miljöpåverkan är det också viktigt att minska matsvinnet. Det finns mycket att göra för att förhindra att sjukhusmaten belastar miljön i onödan.

1. Miljökrav ställs i samband med upphandling och inköp av livsmedel

Det är viktigt att i upphandlingen tydliggöra exempelvis miljö-, kvalitets- och djurskydds-krav.

2. Arbeta med att minimera matsvinn

Matsvinn får konsekvenser för både miljö och patient. Svinnet kan orsakas av flera faktorer i olika delar i måltidsprocessen – från upphandlare till patient.

3. Minimera energianvändningen i alla led

Det finns flera sätt att arbeta energismart kring måltiderna på sjukhus. Det är betydelsefullt att effektivt planera energianvändningen i tillagningsköket, vid transporter och vid hantering av avfall.



Behovsanpassade och näringsriktiga måltider

Maten på sjukhus behöver vara NÄRINGSRIKTIG och anpassad till individen. Adekvat nutritionsbehandling är en förutsättning för tillfrisknande i samband med skada och sjukdom och en del av den medicinska behandlingen och omvårdnaden samt en viktig patientsäkerhetsfråga (4). Aptiten är ofta försämrad vid sjukdom, vilket gör att maten på sjukhus behöver vara mer näringsstöt. Patienten ska få tillräckligt med energi, protein och andra näringsämnen även om portionen är liten. Vid inskrivningssamtalet är det viktigt att ta reda på patientens specifika behov, förutsättningar och önskemål kring mat och måltider. Under vårdtiden behöver man kontinuerligt följa upp hur mycket patienten äter och vid behov komplettera med kosttillskott, enteral och/eller parenteral närings-tillförsel.

1. Maten är näringsriktig och individanpassad

För att vara säker på att maten ger energi och näring i rätt mängd behöver det göras individuella bedömningar av behov. Förutom behov av energi, protein och andra näringsämnen ska även behov av specialkost, konsistensanpassning med mera, utredas. Bedömningen kan behöva ändras under vårdtiden. I de fall patienten byter vårdavdelning eller vårdgivare ska information om patientens behov och önskemål överföras.

2. Patienten erbjuds genomtänkta och varierade smårätter och mellanmål

För att få i sig all energi och näring som behövs under en dag måste huvudmålen som regel kompletteras med mellanmål. Måltiderna ska fördelas över dygnet och nattfastan får inte bli för lång. Det är viktigt att all vårdpersonal känner till vilka smårätter och mellanmål som



är lämpliga att servera vid olika sjukdoms- och hälsotillstånd. Det måste även finnas kännedom om vad som kan beställas från tillagningsköket och vad som kan tillredas i vårdavdelningens kök.

3. Enklare måltider erbjuds på akut-mottagning och inom dagsjukvård

Väntetiderna på sjukhus kan bli långa. Det kan gälla dagsjukvårdsavdelningar, på akuten samt vid olika undersökningar och provtagningar. Då är det bra om patienten kan erbjudas enklare måltider och mellanmål, inklusive dryck.

4. Patienten förbereds inför måltid och erbjuds ätstödande åtgärder

Det kan behövas olika förberedelser inför måltiden för att maten ska ätas upp, exempelvis att ändra sittställning och justera bordet. Eventuellt illamående kan behöva reduceras. Tänder, mun, svalg och sväljförmåga kan behöva undersökas och behandlas. Vid behov bör expertis tillfrågas.

5. Patientens perioder av fasta begränsas

Fasta, exempelvis på grund av undersökning och behandling, bör hållas så kort som möjligt.

Säkra måltider för patientens trygghet

Att maten ska vara livsmedelshygieniskt SÄKER finns reglerat i livsmedelslagstiftningen. Lagstiftningen syftar till att patienten ska känna sig trygg med måltiderna som serveras och inte riskera att bli sjuk av maten. Detta gäller såväl livsmedelshygien som allergi och överkänslighet. Många sjukdomar, liksom vissa mediciner, sänker patientens immunförsvar. Det innebär att sjuka och sköra personer är extra känsliga för matförgiftningar. Därför är det viktigt att det finns bra hygienrutiner och en systematisk egen utförd kontroll av hur maten hanteras.

1. Måltiderna serveras på ett säkert sätt

Alla som arbetar med att tillaga eller servera mat åt andra har enligt lag ansvar för att maten är säker. Detta gäller såväl mikrobiella risker som allergi och överkänslighet. Det är även viktigt att ha rutiner som säkerställer att maten transporterats på ett säkert sätt – från tillagningskök till patient.

2. Rätt mat serveras till rätt patient

Rutiner som säkerställer att patienten får rätt mat är av yttersta vikt. Det kan exempelvis gälla konsistensanpassad mat och specialkost.

3. Patienten har möjlighet att tvätta händerna före måltiden

God handhygien är viktigt – speciellt på sjukhus. Därför ska patienterna ges möjlighet att tvätta händerna före måltiden.

SÄKER



Checklista för bra sjukhusmåltider

Checklistan utgår från varje område i måltidsmodellen och omfattar kriterier som kan användas för att följa upp måltidernas kvalitet. Den kan användas i sin helhet, eller delas upp och användas som utgångspunkt för egna checklistor. Checklistan kan med fördel ingå som en del i sjukhusets ledningssystem.

Område	Fungerar idag	Åtgärdas datum	Metod	Ansvarig
GOD				
1. Patienten uppskattar måltiden				
2. Det finns lämpliga maträtter och mellanmål för patienten att välja mellan				
3. Patienten ges möjlighet att välja av den mat som finns				
4. Livsmedlen är av hög kvalitet				
5. Logistiken främjar goda måltider				
6. Maten presenteras och serveras på ett lockande sätt				
INTEGRERAD				
1. Det finns en samsyn om att måltiden är en del av den medicinska behandlingen				
2. Måltidsorganisationen är flexibel och utgår från patientens behov och önskemål				
TRIVSAM				
1. Patienten kan välja att äta enskilt eller tillsammans med andra				
2. Lokalen är förberedd och iordningställd för måltid				
3. Tidpunkten för måltiden är flexibel				
4. Patienten kan äta sin måltid utan att bli störd				
5. Måltiden presenteras och serveras på ett aptitligt och lockade sätt				
6. Det finns möjlighet för närstående att äta mat tillsammans med patienten				
HÅLLBAR				
1. Miljökrav ställs i samband med upphandling och inköp av livsmedel				
2. Arbete pågår med att minimera matsvinnet				
3. Energianvändningen minimeras i alla led				

Område	Fungerar idag	Åtgärdas datum	Metod	Ansvarig
NÄRINGSRIKTIG				
1. Maten är näringsriktig och individanpassad				
2. Patienten erbjuds genomtänkta och varierade smårätter				
3. Enklare måltider erbjuds på akutmottagning och inom dagsjukvård				
4. Patienten förbereds inför måltid och erbjuds ätstödjande åtgärder				
5. Patientens perioder av fasta begränsas				
SÄKER				
1. Det finns kontrollrutiner för att säkerställa säker mat och säkra måltider				
2. Det finns rutiner för att rätt mat serveras till rätt patient				
3. Patienterna har möjlighet att tvätta händerna före måltiden				
ÖVERGRIPANDE				
Styrdokument				
1. Det finns styrdokument/vision för mat och måltider fastställd av landstingets/regionens ledning				
2. Det finns styrdokument för mat och måltider fastställd av sjukhusets ledning				
3. Det finns lokala rutiner för att anpassa de övergripande riktlinjerna efter vårdavdelningens förhållanden				
KUNSKAP OCH KOMPETENS				
1. Det finns en säkerställd kunskapsnivå hos personal som lagar mat i tillagningsköket				
2. Det finns en säkerställd kunskapsnivå hos personal som beställer, serverar och presenterar mat på vårdavdelningen				
3. Det finns en säkerställd kunskapsnivå om livsmedelshygien i vårdavdelningens kök				
4. Det finns en säkerställd kunskapsnivå hos personal som ordinerar mat				

LÄS MER:

1) Socialstyrelsens webbplats:

www.socialstyrelsen.se/patientsakerhet/matochnaringinomhalso-ochsjukvard

NÄRING FÖR GOD VÅRD OCH OMSORG, EN VÄGLEDNING FÖR ATT FÖREBYGGA OCH BEHANDLA UNDERNÄRING: Socialstyrelsen 2011-9-2
webbsida: www.socialstyrelsen.se/publikationer2011/2011-9-2

LEDNINGSSYSTEM FÖR SYSTEMATISKT KVALITETSARBETE: Socialstyrelsen
webbsida: www.socialstyrelsen.se/ledningssystem

BASALA HYGIENRUTINER: www.socialstyrelsen.se/smittskydd/vardhygienochantibiotikaresistens/vardhygien/basalahygenrutiner

2) Sveriges kommuner och landsting SKL´s webbplats: www.skl.se

SYSTEMATISKT PATIENTSÄKERHETSARBETE: www.skl.se/vi_arbetar_med/halsoochvard/patientsakerhet/systematiskt-patientsakerhetsarbete/systematiskt-arbetsatt

BRANSCHRIKTLINJE PDF 2009: <http://webbutik.skl.se/sv/artiklar/handbok-for-saker-mat-inom-skola-vard-och-omsorg-branschriktlinje-for-kok.html>

3) Livsmedelsverkets webbplats:

www.livsmedelsverket.se

KOMPETENSCENTRUM FÖR MÅLTIDER I VÅRD, SKOLA OCH OMSORG:
www.livsmedelsverket.se/maltider

TEXTER OM SJUKHUSMÅLTIDER:
www.livsmedelsverket.se/sjukhus

4) Vårdhandboken webbplats:

www.vardhandboken.se

TEXTER OM NUTRITION: www.vardhandboken.se/Texter/Nutrition/

TEXT OM LIVSMEDELSHYGIEN: www.vardhandboken.se/Texter/Livsmedelshygien/Oversikt

5) Nätverket Hälsofrämjande sjukvård webbplats:

www.hfsnatverket.se

6) Kost och näring webbplats:

www.kostochnaring.se/om-kost-naring/kompetensomraden/sjukhus

7) Dietisternas riksförbund DRF webbplats: www.drf.nu/index.php

8) Nutritionsnätets webbplats www.nutritionsnatet.com

9) The Swedish society for clinical nutrition and metabolism, Swespen webbplats www.swespen.se

Förklaring av termer och begrepp

Enteral nutrition Näringstillförsel direkt till mag-tarmkanalen. (Socialstyrelsens termbank)

FAMM (The five aspect meal model) är en modell som tagits fram med syfte att utveckla, men också analysera måltider (Gustafsson, Öström, Johansson, & Mossberg, 2006)

Kosttillägg Komplement till vanlig kost när den inte räcker för att tillfredsställa behovet av energi och näringsämnen. (Socialstyrelsens termbank)

Ledningssystem System för att fastställa grundprinciper för ledning av verksamheten och ställa upp mål samt för att uppnå dessa mål (Socialstyrelsens termbank)

Mellanmål Litet, eller mellanstort mål som erbjuds och/eller tillreds på avdelningen. Bör vara genomtänkt och anpassat efter patientens behov och önskemål

Nattfasta Den tid som går från tidpunkten för kvällens sista mål till påföljande dags första mål (Karlskoga kommun)

Nutritionsvårdsprocessen Strategiskt sätt att arbeta med bedömning, utredning, diagnostik och behandling av nutritionsrelaterade problem (Socialstyrelsens vägledning)

Parenteral nutrition Intravenös näringstillförsel. (Socialstyrelsens termbank)

Smårätter Genomtänka små rätter/måltider med bra sammansättning och olika smaker som kan väcka aptit. Flera smårätter tillsammans kan utgöra en hel måltid.

Specialkost Kost vid specifika sjukdomstillstånd. (Socialstyrelsens termbank)

Tillagningskök Kök där maten tillagas, kan vara inom eller utanför sjukhusets organisation

Vårdavdelningskök Kök på vårdavdelning där mat hanteras exempelvis upphettar/ varmhåller/portionerar/temperaturmäter mat som tillagats och distribuerats från tillagningskök/ mottagningskök eller som gör egen beredning av exempelvis mellanmål (Livsmedelsverket)

Nationellt kompetenscentrum för måltider i vård, skola och omsorg

Vid Livsmedelsverket finns sedan 2011 ett nationellt kompetenscentrum för måltider i den offentliga sektorn.

Kompetenscentrum arbetar för fortsatt utveckling av de offentliga måltiderna genom att stödja, samordna och sprida den kraft och kunskap som finns ute i landet. Målet är att alla matgäster i vård, skola och omsorg ska känna matglädje och må bra av maten.

Läs mer på www.livsmedelsverket.se/maltider

Följ bloggen www.maltidsbloggen.blogspot.se och twitter: @Maltiden

Nätverket Hälsöfrämjande sjukvård, temagrupp matvanor, arbetsgrupp mat och måltider på sjukhus



Nätverket för Hälsöfrämjande hälso- och sjukvård (HFS) etablerades 1996 och är en del av det internationella nätverket Health Promoting Hospitals and health services (HPH) initierat av WHO.

Temagruppens arbete syftar till att verka för ökad kunskap samt spridning av goda exempel för att främja goda matvanor hos patienter, medarbetare och för befolkningen.

Arbetsgruppen fokuserar på att verka för att den mat som serveras på sjukhusen ska vara god, sammansatt så att energi- och näringsbehovet för den enskilde tillgodoses samt tillagad och serverad med omsorg.

Läs mer på www.hfsnatverket.se under rubriken Matvanor.