

Utbildning i Livsmedelshygien, vid Ebbagården, Diakonistiftelsen Samariterhemmet

Delrapport i uppdraget Utvärdering av Kompetensstegen

Brita Gustafsson
Maj 2009

Innehåll

Inledning.....	4
Beskrivning av utbildningsaktiviteten.....	4
Förväntade effekter	4
Syfte	5
Metod	5
Resultat.....	5
Intervju med verksamhetschef	5
Enkät till kursdeltagare.....	6
Avslutande reflektioner	8
Bilaga 1	9
Bilaga 2	11

Detta är en resultatredovisning av flera i uppdraget att utvärdera insatser inom ramen för Kompetensstegen i Uppsala. En mer utförlig diskussion av helheten kommer att presenteras i en slutlig rapport som redovisas i juni 2009.

Inledning

Uppsala kommun har från Kompetensstegen sökt statligt stöd och erhållit medel för olika kompetensutvecklingsinsatser, för samtliga aktuella vårdgivare i Uppsala under perioden 2006- 2008. Regionförbundet Uppsala län har av Uppsala kommun fått i uppdrag att utvärdera arbetet med Kompetensstegen i Uppsala. I detta samlade utvärderingsarbete ligger tyngdpunkten på att undersöka olika förutsättnings betydelse för att innehållet i kompetensutvecklingssatsningarna ska komma verksamheterna till godo i ett långsiktigt perspektiv. Utbildning i livsmedelshygien är en av de satsningar som genomförts på Ebbagården, Diakonistiftelsen Samariterhemmet. Här presenteras resultatet av utvärderingen.

Beskrivning av utbildningsaktiviteten

Utbildningen är en grundkurs i livsmedelshygien som omfattar två halvdagar (2x 4 timmar). Arrangör var Anticimex. Kursen genomfördes på arbetsplatsen, i två olika grupper under vintern 2006/ 2007. Samtlig personal, ca 40 personer, som arbetar dag, kväll och natt har deltagit.

Enligt Anticimex kursprogram skulle kursen ge grundläggande och praktiskt användbara kunskaper i livsmedelshygien.

Enligt kursprogrammet omfattades följande moment:

- matförgiftningar – ett stort problem
- smittämnen och smittkällor i livsmedelshantering
- kritiska punkter vid matlagning
- rengöring och desinfektion, personlig hygien
- praktiska exempel och egna erfarenheter
- vad kräver livsmedelslagstiftningen?

Genomförd kurs och godkänt skriftligt och praktiskt prov resulterade i ett personligt diplom.

Förväntade effekter

Kompetensstegens allmänna utgångspunkter för beviljande av statliga medel för aktiviteter är

- att utbildningen ska ske verksamhetsnära eller verksamhetsförlagt
- att det ska finnas en långsiktighet i insatsen
- att insatserna ska utgå från ett brukarperspektiv.

Utbildningen i livsmedelshygien var en av aktiviteterna i Diakonistiftelsens ansökan om ”Kompetenshöjning för undersköterskor och vårdbiträden inom demenssjukvård.”

Målsättning och förväntade effekter var ”höjd kompetens, utökat engagemang och intresse för arbetet hos medarbetarna. Mer motiverade medarbetare ger bättre vård och omsorg till våra vårdtagare.”¹

¹ Ansökan om statligt stöd för kvalitets- och kompetensutveckling inom vård och omsorg om äldre. Aktivitetsbilaga B nr:6 , 2005

Syfte

Utvärderingens syfte är att utifrån angivna förväntade effekter, undersöka det upplevda resultatet och nyttan av utbildningen, ur kursdeltagarnas perspektiv. Brukarperspektivet blir belyst indirekt genom att verksamhetens medarbetare får ge sin bild av hur de tror att kunskaperna från kursen i livsmedelshygien kommer de äldre till del.

Metod

Som en start för hela utvärderingsuppdraget i Uppsala genomfördes datainsamling bl.a. i form av intervjuer med samtliga representanter i referensgruppen för Kompetensstegen i Uppsala. Så även med verksamhetschefen för Diakonistiftelsen, Ebbagården. Intervjun genomfördes i form av ett samtal och reflektioner utifrån ett antal öppna frågor om förutsättningar, planering och tankar om kompetensförsörjning kort- och långsiktigt.

En kursvärdering genomfördes av kursarrangören Anticimex vid kursavslutet. Den handlar i huvudsak om deltagarnas synpunkter på upplägg av kursen. Resultatet av den var övervägande positivt både vad gäller upplägg och genomförande. Kursen uppfyllde i hög grad deltagarnas förväntningar.

Den här utvärderingen fokuserar mer på effekter och på deltagarnas syn på nyttan av utbildningen, i arbetet och för de äldre. Därför valde jag i den här utvärderingen att utifrån angiven målsättning och förväntade effekter följa upp kursen när en tid förflutit, dvs. åtta respektive nio månader efter kursavslutningarna.

Eftersom denna utbildningsinsats var begränsad till sin omfattning och innehållet i kursen var relativt konkret och instrumentellt, valdes enkät som lämplig metod för att samla in deltagarnas erfarenheter. Avsikten var att lämna ut enkäten vid ett gemensamt tillfälle, där jag samtidigt kunde presentera syfte med utvärdering och enkät. Detta var inte möjligt, så enkäten delades vid några olika tillfällen ut av verksamhetschefen vid olika arbetsplatsträffar, för dag-, kvälls- respektive nattpersonal, i oktober 2007. Ett informationsbrev om syfte med enkäten bifogades enkäten som sedan besvarades anonymt (bilaga 1).

Verksamhetschefen samlade in besvarade enkäter och vidarebefordrade dessa till Regionförbundet. Tre enkäter skickades senare per post.

Enkäten består inledningsvis av bakgrundsfrågor om kön, ålder och antal år i yrket. Sex frågor med fasta svarsalternativ berör deltagarnas upplevelse av egen kunskap före och efter kursen, hur kursen påverkat arbetsätt och om trolig nytta för de äldre. Tre av frågorna har följdfrågor med öppna svarsalternativ.

Efter sammanställning av intervju- respektive enkätsvar har en kort analys genomförts som presenteras i en sammanfattande diskussion efter redovisat resultat.

Resultat

Intervju med verksamhetschef

Vid intervjun med verksamhetschefen framkom att hon tagit initiativ till kursen. Hon ansåg att kunskaper om livsmedelshygien är något man behöver när man arbetar i vården. Detta är speciellt viktigt med tanke på den rådande situationen med resistent bakteriestammar. En viktig sak var enligt verksamhetschefen också att samtliga medarbetare skulle delta i kursen, oavsett tidigare kompetens. Att alla har samma kunskap om livsmedelshygien är enligt henne

en förutsättning för att det ska leda till medvetenhet och förändrat arbetssätt. Hon menar också att det är en kvalitetsfråga för de äldre. Anticimex kurs valdes utifrån det faktum att den var lagom omfattande och vad verksamheten klarade av att genomföra. Vikariebehovet har klarats av inom ramen för det schemaläggningssystem, 3-3, som tillämpas, där varje medarbetare har ett antal dagar att arbeta in under året.

Verksamhetschefen har uppfattat kursen som väldigt bra och att medarbetarna upplevt den positivt. Hon har även sett effekter av kursen direkt. Hon hör att attityderna och medvetenheten om hygien blivit högre. Ett exempel som nämns är att handhygien i arbetet blivit bättre efter kursen, klockor och ringar förekommer mindre nu. Samtliga deltagare har erhållit diplom efter skriftligt och praktiskt prov vid slutet av kursen. Några fick skriva provet två gånger.

Ett sätt att hålla kvar och utveckla kunskap i ett långsiktigt perspektiv är enligt verksamhetschefen att stimulera olika intressen i arbetslagen, att medarbetare får växa. Hon säger att ”det man är intresserad av och tycker är kul gör man ofta bra”. Hon tänker sig också att utveckla olika ansvarsområden, där hygien kan vara ett sådant område.

Enkät till kursdeltagare

Antal medarbetare som deltagit i kursen var 40 personer. Enkäten besvarades av 29 personer, 28 kvinnor och 1 man. Orsaken till bortfallet, enligt verksamhetschefen, var att medarbetare slutat sin anställning och sjukfrånvaro.

En sammanställning av samtliga svar som lämnats på öppna frågor redovisas i bilaga 2.

Ålder

Under 25 år	25- 50 år	Över 50 år	Totalt
	16 personer	13 personer	29 personer

Antal år i yrket

Mindre än 1 år	2- 5 år	Mer än 5 år	Totalt
1 person	6 personer	21 personer	28 personer

Yrke/ befattning

Boendeassistent	4 personer
Dagverksamhet	1 person
Förvaltningschef	1 person
Kökschef	1 person
Omvårdnadsassistent	1 person
Sjuksköterska	1 person
Undersköterska	18 personer
Våringsvärdinna	1 person
Totalt	28 personer

Hur skulle Du skatta Din kunskap om livsmedelshygien innan Du gick kursen?

Mycket god	God	Varken god eller dålig	Dålig	Mycket dålig	Totalt
4 personer	19 personer	6 personer			29 personer

Hur skulle Du skatta Din kunskap idag?

Mycket god	God	Varken god eller dålig	Dålig	Mycket dålig	Totalt
15 personer	14 personer				29 personer

Lärde Du Dig något nytt om livsmedelshygien genom att gå den här kursen?

Ja	Nej	Totalt
24 personer	3 personer	27 personer

Om ja, ge exempel

Sammanfattning av 30 svar:

- olika temperaturer och dess betydelse
- risklivsmedel
- förhållningssätt/ hantering
- vikten av hygien
- smittrisk
- lagstiftningen

Har kursen förändrat Ditt arbetssätt?

Ja	Nej	Totalt
18 personer	11 personer	29 personer

Om ja, på vilket sätt?

Sammanfattning av 12 svar:

- bättre handhygien, inga ringar, klockor och dylikt
- mer medveten om varuhantering och kylförvaring
- blivit mer medveten, vid osäkerhet frågar jag mer kunnig i ämnet

Har de äldre nytta av att Du och Dina kollegor har gått den här kursen?

Ja	Nej	Vet ej	Totalt
23 personer	1 person	5 personer	29 personer

Om ja, ge exempel

Sammanfattning av 15 svar:

- vi har lärt oss den ”rätta” hanteringen, hygienens hålls mycket bättre än innan
- säkrare vård för de äldre, de behöver inte vara rädda för att bli matförgiftade
- all personal tar mer ansvar

Trivs Du med Ditt arbete?

Ja, i hög grad	Ja, i viss mån	Nej, knappast	Nej, inte alls	Totalt
20 personer	9 personer			29 personer

Avslutande reflektioner

Enkätsvaren visar att många ansett sig ha goda kunskaper om livsmedelshygien innan kursen, men att betydligt fler anser sig ha mycket goda kunskaper efter kursen. De exempel som ges på nya förvärvade kunskaper stämmer väl överens med kursens innehåll.

Medarbetarna uppger också att kursen bidragit till att de nu har en bättre handhygien utan ringar och klockor och dylikt. Detta stämmer också överens med verksamhetschefens iakttagelser, som sett dessa effekter direkt. Hon hör att attityderna förändrats och att medvetenheten om hygien blivit högre.

Verksamhetschefen ansåg det viktigt att samtliga medarbetare, oavsett funktion, genomgick kursen. Det har förmodligen också bidragit till att den fått det genomslag den fått.

Vanligt är att deltagare vid utbildning, föreläsning eller dylikt, är övervägande positiva till insatsen direkt vid aktivitetens avslut. Men huruvida utbildningen lett till praktisk nytta i arbetet eller inte brukar först visa sig längre fram.

Resultatet av utbildningsanordnarens genomförda kursvärdering, i anslutning till kursavslutningarna var övervägande positivt både vad gäller upplägg och genomförande och uppfyllde i hög grad deltagarnas förväntningar på kursen.

Den här enkätundersökningen genomfördes ett drygt halvår efter genomförd utbildning. Att så många fortfarande anger en större medvetenhet och kunskap om livsmedelshygien och upplever den direkta nyttan av de nya kunskaperna tyder på att satsningen gav önskvärd effekt.

Diakonistiftelsens målsättning och förväntade effekter av kursen var ”höjd kompetens, utökat engagemang och intresse för arbetet hos medarbetarna”. Enkätundersökningen ger en bild av detta har uppnåtts.

Kompetensstegens allmänna utgångspunkter kan ses som uppfyllda. Utbildningen har genomförts verksamhetsnära och har utgått från ett brukarperspektiv, åtminstone i det avseendet att effekterna är menade att gynna brukarna.

Någon brukarstudie för att se eventuella effekter av utbildningen har inte genomförts.

Flertalet medarbetare uppger att de upplever att de äldre har nytta av utbildningen. De pekar på en större medvetenhet hos sig själva om vikten av hygien i mathantering. Detta bidrar till en säkrare vård för de äldre.

Verksamhetschefens planering för att utveckla olika ansvarsområden, där hygien är ett, kan också ses som ett sätt att långsiktigt verka för att behålla och utveckla de nya kunskaperna.

Bilaga 1



2007 08 21

ENKÄT- för utvärdering av utbildning i Livsmedelshygien

Du har för några månader sedan genomgått en utbildning i Livsmedelshygien. Utbildningen är en av alla aktiviteter som genomförs inom ramen för Kompetensstegen i Uppsala kommun. Utbildningsinsatserna skall utvärderas och Regionförbundet har fått kommunens uppdrag att göra detta.

Som ett led i utvärderingen av den utbildning Du har deltagit i vill jag be Dig att fylla i den här enkäten.

Resultatet av enkäten kommer att utgöra ett underlag för fortsatt planering av kompetensutvecklingsinsatser framöver. Svaren kommer inte att kopplas till Dig som person. Enkäten som besvaras anonymt kommer bara jag att ta del av.

Tack för Din medverkan!

Brita Gustafsson
Regionförbundet Uppsala län
Tel. 018- 18 21 17
e-mail.brita.gustafsson@regionuppsala.se

Kön Kvinna Man

Ålder..... Under 25 år 25- 50 år Över 50 år

Antal år i yrket..... Mindre än 1 år 2-5 år Mer än 5 år

Yrke/ befattning.....

Hur skulle Du skatta Din kunskap om livsmedelshygien innan Du gick kursen?

Mycket god God Varken god eller dålig Dålig Mycket dålig

Hur skulle Du skatta Din kunskap idag?

Mycket god God Varken god eller dålig Dålig Mycket dålig

Lärde Du Dig något nytt om livsmedelshygien genom att gå den här kursen?

Ja Nej

Om ja, ge exempel

.....
.....

Har kursen förändrat Ditt arbetssätt?

Ja Nej

Om ja, på vilket sätt?

.....
.....

Har de äldre nytta av att Du och Dina kollegor gått den här kursen?

Ja Nej Vet ej

Om ja, ge exempel

.....
.....

Trivs Du med Ditt arbete?

Ja i hög grad Ja i viss mån Nej knappast Nej Inte alls

Bilaga 2

Sammanställning av frågor med öppna svarsalternativ

Lärde Du Dig något nytt om livsmedelshygien genom att gå den här kursen?

Om ja, ge exempel

- temperaturer från kyl o frys
- tänker mer på ovannämnda saker
- snabb kylning av varm mat
- olika temperaturer och dess betydelse
- nya temperaturskalor
- EU:s nya regler och lag
- dokumentationen
- olika temperaturer på saker och ting
- att bakterierna inte dör i frysen
- nedkylning
- risklivsmedel
- bakteriers överlevnad i olika temperaturer
- att bakterierna växer otroligt snabbt
- temperaturer i olika sammanhang
- vikten av hygien när det gäller livsmedelshantering
- jag visste inte att bakterierna vaknade upp även efter att man hade fryst varorna
- att bakterierna inte dör i frysen
- bakterier
- förhållningssätt
- mycket!, bl. infrysning och värmehållning, men mkt, mkt mer
- att använda olika skärbrädor
- att använda både förband + handske vid sår på handen
- kontamination lärde jag mig mer om
- gradtal på mat
- sporbildning
- x- kontamination
- hantering
- kvalitet
- temperatur
- odlingar

Har kursen förändrat Ditt arbetssätt?

Om ja, på vilket sätt

- bättre handhygien, inga ringar, klockor och dylikt
- mer dokumentation
- mer att tänka på vid varuleveranser och kylförvaring
- ser annorlunda på allt
- kastar rester oftare
- har blivit bättre på att använda handsprit och tänker mer på att inte hålla på med mat om jag har sår på händerna
- bättre att ställa tillbaka varorna i kylskåpet

- om jag har sår på händerna undviker jag köket
- tänker mer på hur jag hanterat mat
- mera noggrann, om osäkerhet finns frågar jag någon mer kunnig i ämnet
- jag arbetar mer medvetet
- tankesättet angående rotfrukter i kök kan man ju diskutera, t.ex. intag av isbergssallad?

Har de äldre nytta av att Du och Dina kollegor har gått den här kursen?

Om ja, ge exempel

- mathantering (nedkylning, upptining o värmehållning)
- de behöver inte vara rädda för att bli matförgiftade
- slipper bli sjuka
- att vi alla vet hur viktigt hygien är både privat och i arbetet
- blivit mer medveten om bakteriespridning
- tryggare omhändertagande av livsmedel, rester
- säkrare vård för de äldre
- att all personal tar mer ansvar
- jag tror att vissa "tänker till" vid mathantering
- hygien hålls mycket bättre än innan, det går åt mycket handsprit
- tänker mer på hygien - att smitta inte förs över
- minskar sjukdomsriskerna för dem
- många fler har lärt sig den rätta hanteringen, och handhygienens A och O
- tänker mera på hygien
- mindre risk för smitta