

# Inspirationsmateriale til undervisning

## **Ernæringscreening i ældreplejen m.m.**

42952

**Udviklet af:**

Birgitte Højlund  
Social & SundhedsSkolen, Herning

Hanne Friberg  
SOSU uddannelser, Greve

## 1. Uddannelsesmålets sammenhæng til FKB

Uddannelsen hører til i den fælles kompetencebeskrivelse

- FKB 2222 Ældrepleje, sygepleje og sundhed i kommunerne

### **Arbejdsfunktioner**

Uddannelsen henvender sig til udekørende medarbejdere i hjemmeplejen og medarbejdere på plejecentre. I samarbejde med borgeren drejer det sig om at kunne medvirke til at vurdere ernæringstilstanden gennem screening og igangsætte målrettede kostændringer med henblik på fremme ernæringstilstanden eller forebygge fejl- og underernæring. Uddannelsen er knyttet til sundhedsfremmende og sygdomsforebyggende arbejdsfunktioner.

### **Relation til tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer (TAK)**

Uddannelsesmålet er relateret til flere TAK'er i FKB'en og skal kvalificere deltageren indenfor følgende:

- 1) **Kommunikation, samarbejde og vejledning**  
Medarbejderne skal aktivt kunne igangsætte et samarbejde mellem borgeren, pårørende, kollegaer og andre faggrupper om målrettede kostændringer, så fejl- og underernæring forebygges. Opgaverne omfatter både oplysning og vejledning af borgeren og de pårørende om relevante tilbud, samt tværfagligt samarbejde med kost- og ernæringsfagligt personale.
- 2) **Kvalitetssikring, dokumentation og tværsektorielt arbejde**  
Medarbejderne kan dokumentere og formidle deres observationer, registreringer og handlinger i forhold til at forebygge fejl- og underernæring hos borgeren, både skriftligt og mundtligt. De har kendskab til metoder til screening og kan anvende disse i praksis.
- 3) **Rehabilitering, genoptræning og aktivitet**  
Medarbejderen skal i samarbejde med borgeren og andre faggrupper kunne udarbejde og igangsætte en handleplan, så fejl- og underernæring forebygges. De skal kunne opstille realistiske mål for resultatet af handleplanen og evaluere og justere indsatsen.
- 4) **Sundhedsfremmende og sygdomsforebyggende arbejde**  
Medarbejderen skal kunne yde sundhedsfremmende og sygdomsforebyggende vejledning, som er afstemt i forhold til borgerens risikofaktorer for

## Værtskab og sociale rammer for ældres måltider

### Inspirationsmateriale til undervisning

fejl- og underernæring. Medarbejderen skal kunne sætte sig ind i borgerens livsmønster og ønsker, samt vurdere evt. risikofaktorer for fejl- og underernæring og tilpasse deres vejledning og handlinger herefter.

#### Deltagerforudsætninger

Målgruppen er social- og sundhedshjælpere og social- og sundhedsassistenter, der arbejder i hjemmeplejen eller på plejecentre. Det anbefales at deltageren har gennemført eller har kvalifikationer svarende til AMU-uddannelsen ”Samarbejde med ældre om gode kostvaner”.

#### Struktur

Uddannelsen kan med fordel kombineres med:

- Tværfagligt samarbejde om måltider til ældre 42934
- Værtskab og sociale rammer for ældres måltider 42935
- Ernæringscreening i ældreplejen m.m. 42952

Det anbefales at uddannelsen 42933 Samarbejde med ældre om gode kostvaner gennemføres som den første – og deltagerne bør have gennemført eller kvalifikationer svarende til AMU-uddannelsen ”Samarbejde med ældre om gode kostvaner” inden de påbegynder ”42952 Ernæringscreening i ældreplejen m.m.”.

Forslag til rækkefølge for gennemførelse af de fire uddannelser:



## 2. Ideer til tilrettelæggelse

Uddannelsen har en varighed på 3 dage. I et kombineret forløb med ovenstående uddannelser kan denne uddannelse med fordel indgå som et overbygningsmodul, idet den særligt har fokus på risikogrupper for fejl- og underernæring indenfor ældreområdet.

Uddannelsen kan med fordel kombineres med opgaver og interviews af ældre borgere, således at der arbejdes med hhv. en dataindsamling af ældres kost og po-

## Værtskab og sociale rammer for ældres måltider

### Inspirationsmateriale til undervisning

tentielle risikofaktorer og efterfølgende udarbejdes der en handleplan for indsatsen. Der lægges op til at medarbejderne arbejder med en konkret borger fra deres arbejdsplads. Det er derfor vigtigt at uddannelsen har en tidsmæssig udstrækning, så deltagerne kan nå at igangsætte og evaluere en handleplan.

#### Forslag til splitforløb i 3 dele:

**1. del: Tema 1 og tema 2 og tema 3**

Mellem 1. og 2. del er der en arbejdsperiode på ca. to uger, hvor medarbejderne laver interviews/screeninger af flere borgere og tema 3 kan planlægges, så det ligger som studieopgave i praksis.

**2. del: Tema 4**

Mellem 2. og 3. del er der en arbejdsperiode på 3-4 uger, hvor medarbejderne igangsætter en handleplan og en del af tema 5 kan ligge, som studieopgave i praksis.

**3. del: Tema 5**

### 3. Temaer

Uddannelsen kan med fordel inddeles i 5 temaer. Temaerne formuleres her som en række spørgsmål, som kan behandles gennem oplæg og opgaver.

#### Temaoversigt

1. Hvorfor særlig ernæring til ældre?
2. Hvordan kan den ældres risiko for fejl- og underernæring vurderes?
3. Hvordan kan jeg screene mine borgere for fejl- og underernæring?
4. Hvordan laves en handleplan, når en borger er fejl- og underernæret eller er i risikogruppen og hvordan iværksættes den i praksis?
5. Hvordan kan jeg implementere handleplanen i praksis og hvordan påvirker daglige vaner og rutiner samt arbejdskulturer praktiseringen af screeningen?

#### **Tema 1: Hvorfor særlig ernæring til ældre?**

Temaet starter med at der sættes fokus på de facts, der er om ældre og ernæring. Hvilke myter og barrierer er der på området, og hvilke konsekvenser har et vægttab/vægtøgning for den ældre. De forskellige risikofaktorer for fejl- og underernæring hos ældre belyses dels ud fra den ældres perspektiv, dels ud fra et samfundsmæssigt perspektiv.

**Tema 2. Hvordan kan den ældres risiko for fejl- og underernæring vurderes?**

Medarbejderens tidligere viden og praksiserfaringer på området inddrages i undervisningen, så der skabes en sammenhæng mellem teori og praksis. Hvilket kendskab har de om at kunne samle oplysninger om borgerens ernæringstilstand og hvordan vurderer de om borgeren er fejl- eller underernæret? De præsenteres for et ernæringsscreeningsredskab og betydningen af, at medarbejderen kan indsamle den nødvendige viden om borgerens ernæringsmæssige tilstand. Screeningsredskabet kan eksemplificeres gennem en fælles case, hvor medarbejderne drøfter om borgeren i casen har en normal ernæringstilstand, er i risikogruppe eller om han har en dårlig ernæringstilstand.

De 2 første temaer kan rundes af med at drøfte dilemmaer i forbindelse med ernæringscreening af ældre.

**Tema 3: Hvordan kan jeg screene mine borgere for fejl- og underernæring?**

Medarbejderen kan i mindre grupper drøfte deres opgaver i forbindelse med vurdering og screening af borgerens ernærings tilstand. Medarbejderen tager for eksempel på studiebesøg i egen praksis og indsamler data eller der arbejdes ud fra en fiktiv case. Medarbejderne vurderer, hvad borgerne spiser fx indtagelse over tid, og udfylder ernæringsregistreringer og laver ernæringscreeninger for at finde evt. risikogrupper

Temaet bygges metodemæssigt op over praktiske øvelser i at bruge et screeningsredskab og samtidig gøre refleksioner over, om borgeren er fejl- og underernæret.

**Tema 4: Hvordan laves en handleplan, når en borger er fejl- og underernæret eller er i risikogruppen og hvordan iværksættes den i praksis?**

Temaet bygger videre på dataindsamlingen fra tema 3. Der drøftes hvordan medarbejderne samarbejder med borgeren og andre faggrupper om ernæringstilstanden, hvordan der kan udarbejdes en handleplan for området. Hvilke konkrete tiltag kan ændre på borgerens ernæringsmæssige tilstand, og hvilke mål kan sættes for indsatsen. Der kan med fordel veksles mellem fremlæggelser, refleksioner og ernæringsfaglig viden.

**Tema 5: Hvordan kan jeg implementere handleplanen i praksis og hvordan påvirker daglige vaner og rutiner samt arbejdskulturer praktiseringen af screeningen?**

Introduktion til temaet starter med at sætte fokus på erfaringsudveksling, som medarbejderne under uddannelsen har gjort i praksis. Temaet tager også fat i de dilemmaer medarbejderen typisk står overfor, når ny viden skal formidles i egen praksis og det drøftes, hvordan medarbejderne løbende kan evaluere, justere og dokumentere den ernæringsmæssige indsats i egen organisation efter endt uddan-

## Værtskab og sociale rammer for ældres måltider

### Inspirationsmateriale til undervisning

---

nelse. Kan der fx etableres studiegrupper? Hvordan er min organisationsstruktur, bliver der fx uddannet nøglepersoner om ernæring etc.?

#### 4. Opgaver og undervisningsmaterialer

Der veksles mellem oplæg, gruppearbejde, studieopgaver i praksis og evt. cases. Medarbejdernes egen praksis kan med fordel inddrages ved at medarbejderen tager på besøg i praksis og indsamler data om screening, fx ved at interviewe de ældre borgere. Der anbefales at der udvælges et konkret vurderings og screeningsredskab, som er anvendeligt for deltagerne på uddannelsen.

#### 5. Litteraturliste mv.

##### **Hjemmesiden for Servicestyrelsens projekt God mad – Godt liv**

- "God mad - godt liv" er et udviklingsprojekt i Servicestyrelsen. Formålet med projektet er at sikre ældre borgere måltider med optimal kvalitet - målt på både ernæring og oplevelse.

Projektets hjemmeside: <http://www.servicestyrelsen.dk/godmadgodtliv>

På hjemmesiden kan du f.eks. downloade et idékatalog:

- "Idékatalog: Idéer til gode måltider - i plejeboliger og ældres eget hjem":

Link til idékataloget: <http://www.servicestyrelsen.dk/udgivelser/aeldre/rapporter-og-boger-om-aeldre/idekatalog-ideer-til-gode-maltider-i-plejeboliger-og-aeldres-eget-hjem>

##### **Litteratur**

Beck, A.M., Elsig, M. og Ovesen, L: "Uden mad og drikke..." Fødevaredirektoratet 2002

del 2: Småtspisende ældre

del 3: Måltider og menuer til ældre

Beck, Anne Marie og Pedersen, Agnes: God ernæring hos ældre. Munksgaard 2008

Becktoft, Vivi Bruun: "Plejhjemsbeboeres ernæringstilstand og forebyggelse af funktionstab" Gennemgang af resultaterne af et 11-ugers projekt med tværfaglig intervention på 17 plejeafdelinger. Diætisten 88/2007

## Værtskab og sociale rammer for ældres måltider

### Inspirationsmateriale til undervisning

---

Bertram, Sanne: "Appetit på livet". Om erfaringerne med ernæringscreening og mad fra bunden på Bronzealdervej i Odder. Social Fokus juni 2010

Brandt, Irene: "Få og håndterbare budskaber". Ålborg Kommune ansatte i 2005 en diætist, som skal sikre den ernæringsmæssige indsats. Artiklerne fortæller om de første erfaringer. Lederforum 15/2007

Dalsgaard, Lise m.fl.: Du bestemmer – nye sammenhænge, nye muligheder. Center for Folkesundhed, 2. udgave 2007

Damkjær, Karin og Beck, A.M: "Plejhjemsbeboere lider fortsat af markant undervægt" Foreløbig resultatopgørelse fra undersøgelse på 11 plejehjem. Sygeplejersken 9/2007

Den nationale kosthåndbog. <http://bog.kostforum.dk/indhold>

Hansen, Susan R. m.fl.: Lokkemad. Pjece fra Mejeriforeningen 2005

Ingerslev, Jette m.fl.: Ernæring og Aldring. Ernæringsrådet 2002

Jensen, Mette: "Mere mad på de gamles bord." Om resultaterne af ernærings-screening på plejecentre i Hjørring. Køkkenliv 4/2008

Pedersen, Agnes N. (red): Anbefalinger for den danske institutionskost, Fødevarestyrelsen, 4.udgave 2009

Rasmussen, Tina Juul Rasmussen: "De gamle er også mit ansvar" – Ernæringsassistenten går en tur med *fristevoغن* på Herman Koch Gården. Køkkenliv 11/2008

Roesen, Jegge Vinther m.fl.: Ældre og sundhedsfremme og forebyggelse. Books on Demand 2008

Sortland, Kjersti: Ernæring – mere end mad og drikke. Gad, 2. udgave 2008

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/fdir/pub/2000017/Hvemskemaet10072001.pdf>  
Præsentation af "HVEM-skemaet". Det er udviklet til at identificere ældre over 65 år med begyndende ernæringsproblemer, der indebærer en helbredsrisiko, som hverken de ældre selv, deres pårørende eller deres læge nødvendigvis er opmærksomme på.