

# RAVITSEMUSHOITOSUOSITUS



## Eri ammattiryhmien roolit ja moniammatillisuus ravitsemushoidossa

Erityisasiantuntija/hankekoordinaattori

**Soile Ruottinen**, Ruokavirasto

Valtion ravitsemusneuvottelukunta

[soile.ruottinen@ruokavirasto.fi](mailto:soile.ruottinen@ruokavirasto.fi)



## Ravitsemushoitosisuosituksien julkistamistilaisuus 7.3.23

Moniammatillinen yhteistyö on hyvän ravitsemushoidon toteutumisen edellytys. Hienoa, että se tulee vahvasti esille uudessa suosituksessa. Sairaalan ruokailussa erityisesti on todella monta vaihetta, joka voi aiheuttaa sen, että potilaalle tuleva annos ei ole suositusten mukainen, vaikka se alunperin on sellaiseksi suunniteltu. Vaatii aktiivista, säännöllistä, yhteisesti sovittua seuranta-eri toimijoiden kanssa. Vie aikaa, mutta on erittäin tärkeää.

12345

09:55

Ravitsemushoitotyö kuuluu kaikille, mutta toisaalta ei sitten kenellekään.

Marjut


11:21

# Moniammatillisuus ravitsemushoitosuosituksessa

- Ravitsemushoidon toteuttaminen edellyttää moniammatillista ja -alaista yhteistyötä perushoidosta erikoissairaanhoidon sekä kliinisen ja hoitotyön prosesseista ruokapalveluun ja laitoshuoltoon.
- Moniammatilliset työryhmät suunnittelevat ja koordinoivat potilaiden ravitsemushoitoa ja tekevät toimintaa ohjaavia linjauksia ravitsemushoidon onnistumisen mahdollistamiseksi.

# Ravitsemushoidon toteuttajat, toteutus ja kehittäminen


- Ravitsemushoito edellyttää selkeää vastuunjakoa ja riittävää resurssointia sekä yhteistyötä potilaan ja läheisten kanssa.
- Potilaan ravitsemushoidon onnistumisen edellytys on moniammatillinen yhteistyö
- Potilaan ravitsemushoito on tiimityötä ja kaikilla on siinä roolinsa



## RAVITSEMUSHOITO ON IHMISOIKEUS


### Kansainvälinen julistus ravitsemushoidosta ihmisoikeutena – Wienin julistus

Julistuksen ovat hyväksyneet neljä suurta kansainvälistä kliinisen ravitsemuksen yhdistystä – ASPEN, ESPEN, FELANPE ja PENZA – sekä potilasyhdistysten (EPF), ravitsemusterapeuttien (EFAD) ja yli 70 kansallisen yhdistyksen edustajien muodostama maailmanlaajuinen verkosto\*.




OIKEUS RAVINTOON

oikeus riittävään ravintoon ja oikeus olla kärsimättä nälästä ja vajaaravitsemuksesta



OIKEUS RAVITSEMUSHOITOON

Vajaaravitsemuksen seulonta  
Sairauteen liittyvän vajaaravitsemuksen diagnosointi ja arviointi  
Ravinto ja näyttöön perustuva ravitsemushoito (mukaan lukien letkuravitsemus, suonensisäinen ravitsemus ja nesteytys)



OIKEUS TERVEYTEEN

oikeus parhaimpaan saavutettavissa olevaan fyysiseen ja psyykkiseen terveyteen

TAVOITTEET

- 1

Edistää ravitsemushoidon tunnistamista ihmisoikeutena jokaisella, jolla on sairauteen liittyvä vajaaravitsemus tai sen riski, sekä edistää ihmisarvon kunnioittamista ihmisoikeuksia ja bioetiikkaa koskevan kansainvälisen lainsäädännön mukaisesti.
- 2

Tuottaa viitekehys, jonka periaatteiden pohjalta kliiniset ja tieteelliset yhdistykset sekä ravitsemushoidon sidosryhmät voivat kehittää toimintasuunnitelmia.
- 3

Määritellä keskeiset arvot, tavoitteet ja periaatteet, joilla parannetaan ravitsemushoidon laatua ja lisätään tietoisuutta sairauteen liittyvästä vajaaravitsemuksesta ja ravitsemushoidon saatavuuden puutteista.

PERIAATTEET

- 1

Oikeus ravitsemushoitoon – toteutuminen

Oikeus ravitsemushoitoon on nähtävä keskeisenä terveyspolitiikan keinona taistella sairauksiin liittyvää vajaaravitsemusta vastaan.
- 2

Kliiniseen ravitsemukseen liittyvä koulutus ja tutkimus

Kliiniseen ravitsemukseen liittyvä koulutus ja tutkimus ovat perustavia keinoja kunnioittaa ja toteuttaa oikeutta ravitsemushoitoon.
- 3

Eettiset periaatteet ja arvot

Kliinisen ravitsemuksen eettiset periaatteet ja arvot, mukaan lukien oikeudenmukaisuus ja tasa-arvo ravitsemushoidon saatavuudessa, luovat perustan oikeudelle ravitsemushoitoon.
- 4

Toimintakulttuuri

Ravitsemushoito edellyttää toimintakulttuuria, jossa noudatetaan eettisiä periaatteita ja arvoja sekä moniammatillisuutta.
- 5

Potilaiden voimaantuminen

Potilaiden voimaantuminen mahdollistaa ravitsemushoidon optimaalisen toteutumisen.

The European Society for Clinical Nutrition and Metabolism (ESPEN) [www.espen.org](http://www.espen.org)  
 Cárdenas D, et al. Clin Nutr. 2022 Jul;41(7):1613-1618. doi: 10.1016/j.clnu.2022.03.021.  
 Cardenas D, et al. Clin Nutr. 2021 Jun;40(6):4029-4036. doi: 10.1016/j.clnu.2021.02.039.

## 4. Toimintakulttuuri

Ravitsemushoito edellyttää toimintakulttuuria, jossa noudatetaan eettisiä periaatteita ja arvoja sekä moniammatillisuutta.

Ravitsemushoito  
suositus sivu 21

# Ravitsemushoidon toteuttajat, toteutus ja kehittäminen

- Kirjatut ja ennalta sovitut käytännöt ravitsemushoidon toteuttamisessa edistävät potilaiden tasavertaista hoitoa.
- Ravitsemukseen liittyvän osaamisen jatkuva kehittäminen ja henkilöstön kouluttaminen ovat osa ravitsemushoidon laadun hallintaa.

**Lääkäri**n tehtävänä on arvioida lääketieteellisesti ravitsemushoidon ja -ohjauksen tarve potilaan diagnoosin ja ravitsemustilan perusteella. Lääkäri on tärkeää selittää potilaalle ravitsemushoidon merkitys.

**Taulukko 5.** Eri ammattiryhmien ja henkilöiden roolit ja vastuut osana potilaan ravitsemushoitoa

| Ammattiryhmät/<br>hoitohenkilökunta   | Tehtävät   |
|---|--|
| <b>Lääke- ja hoitotieteellinen johto sekä talousjohto ja henkilöstöhallinto</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ravitsemushoidon tavoitteiden ja toimintasuunnitelmien vahvistaminen ja toteutumisen seuranta</li> <li>• Henkilökunta- ja muista resursseista huolehtiminen</li> </ul>  |
| <b>Lääkäri</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kokonaisvastuu potilaan lääketieteellisestä hoidosta ja ravitsemuksesta</li> <li>• Lääkityksen asianmukaisuuden ja turvallisuuden arviointi</li> <li>• Ravitsemustilan ja nestetasapainon sekä ravitsemushoidon tarpeen arviointi huomioiden potilaan kokonaistila ja ennuste</li> <li>• Vajaaravitsemuksen ja muiden ravitsemukseen liittyvien sairauksien / tilojen (mm. lihavuus, sarkopenia, kakeksia ja nielemisongelmat) diagnosointi ja vajaaravitsemusdiagnoosin kirjaaminen</li> <li>• Ravitsemushoidon suunnittelu, arviointi, seuranta tarvittaessa moniammatillisesti ja potilaan motivointi: ravinnonantoreitin valinta, nestehoidon suunnittelu; energian ja proteiinin tarpeen arviointi, letkuravitsemuksen ja suonensisäisen ravitsemushoidon suunnittelu tarvittaessa yhteistyössä ravitsemusterapeutin kanssa</li> <li>• Ravitsemusterapeutin, puheterapeutin ja muiden ammattilaisten konsultaatiopyyntö tarvittaessa</li> <li>• Ravitsemushoitoon liittyvien reseptien ja lausuntojen kirjoittaminen</li> <li>• Kliinisten ravintovalmisteiden ja ravitsemukseen liittyvien tarvikkeiden kilpailutukseen osallistuminen</li> </ul> |



# Ravitsemushoidon onnistumisen

- Ravitsemushoidon onnistumisen kannalta on tärkeää, että vastuu potilasruokailusta on sairaanhoitajalla.
- Potilasturvallisuuden varmistamiseksi on kaikilla, jotka tilaavat ja tarjoavat ruokaa potilaalle, oltava tieto potilaan erityistarpeista, ruokavalioiden sisällöistä sekä ruokien ja juomien ainesosista kuten allergeeneista.
- Ruoan jakelussa hoitaja vastaa siitä, että potilas saa hänelle kuuluvan oikean ruoka-annoksen.



# Ravitsemushoidon onnistumisen

- Henkilöstölle, joka osallistuu hoitajan kanssa ruoan jakamiseen ja avustaa potilaita ruokailussa, kuuluu syömisen seuranta sekä ruokailussa tehtyjen havaintojen raportointi hoitajalle, esimerkiksi syömättä jääneen ruoan määrä ja potilaan toiveet.



## Elintarvikkeet

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Elintarvikeala                | ▼ |
| Hygieniapassi                 | ▼ |
| Ohjeita kuluttajille          | ▼ |
| Terveyttä edistävä ruokavalio | ▲ |
| Ruoka-aineet                  | ▼ |
| Ravintoaineet                 | ▼ |
| Ravitsemuksella hyvinvointia  | ▼ |
| Ravitsemussitoumus            | ▼ |

## Ravitsemushoito

### Ravitsemushoitosuositus on uudistettu

Uusi ravitsemushoitosuositus julkaistiin maaliskuussa 2023



#### Ravitsemushoitosuositus

Painettu kirja: Valtion ravitsemusneuvottelukunta ja Terveystieteiden tutkimuskeskus ja Terveystieteiden tutkimuskeskus (2023). Ravitsemushoitosuositus. Ohjaus 3/2023. THL, Helsinki.

Painetun kirjan voi ostaa **THL:n kirjakaupasta**

**Painetun kirjan lähteet**

VRN ja THL, 2023

**Ravitsemushoitosuositus**

## Ravitsemushoitosuositus 2023 Lähteet

Erityisohjeet ja rajoitukset

Ravitsemussuosituksia  
maailmalta



Liikunta ja ravitsemus

Lautasmallit

Usein kysyttyä  
ravitsemussuosituksista



Kestävät ruokavalinnat lautasella

Yhteystiedot

## Ravitsemushoito

Ravitsemushoidon toteuttamista ohjaa ravitsemushoitosuositus, jonka tavoitteena on yhdenmukaistaa ravitsemushoitoa ja siihen liittyviä käytäntöjä osana potilaan kokonaisuhoitoa ja kuntoutusta.

- Hyvä ravitsemus edistää terveyttä, toimintakykyä ja elämänlaatua. Se ehkäisee sairauksia, edistää toipumista sekä vähentää lisäsairauksien vaaraa. Ravitsemushoito on olennainen osa potilaiden hoitoa. Vajaaravitsemusriski ja ravitsemustila arvioidaan heti hoidon alussa ja säännöllisesti sen aikana, koska potilailla voi olla ravitsemusongelmia ja he voivat olla vajaaravitsemustilassa jo sairaalaan tullessa tai niitä voi kehittyä hoidon aikana.
- Ravitsemushoidon käytäntöjä sairauksien hoidossa ohjaavat myös **Käypähoito -suositukset**.

Ravitsemushoitosuositukseen sisältyy laaja valikoima liitteitä, joista osa on sähköisessä muodossa ladattavissa omaan käyttöön. Lomakkeet ladataan tälle verkkosivulle sitä mukaan kuin ne valmistuvat.

**NRS-2002 -menetelmä** vajaaravitsemusriskin seulontaan.

**Ravinninsannin ja sairauden arviointi NRS-2002-menetelmässä**

**Ruokailun ja nesteen saannin seurantalomake**

**Ruokahalun arviointi (SNAQ)**



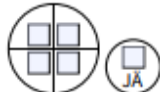
**Sarkopenian arviointi (SARC-F-kysely)**

Ikääntyneiden ruokasuosituksessa olevat **työkalut ja lomakkeet**.

**MNA-testi seulonta (lyhyt)** virheravitsemuksen seulontaan ja **MNA-testi pitkä** (mukana ravitsemustilan arviointiosa). **MNA menetelmän käyttöoikeudet** ja tausta-aineisto.

# RUOKAILUN JA NESTEEN SAANNIN SEURANTA

Pdf netissä

| RUOKAILUN JA NESTEEN SAANNIN SEURANTA  |  |   |               |
|--|--|---|---------------|
| Potilaan nimi _____  |  | Merkitse kunkin aterian kohdalle potilaan nauttima ruoan määrä. |               |
| Tilattu ruokavalio _____   |  | Merkitse nesteet niille varattuun kohtaan.                      |               |
| Tilattu annoskoko (S-L): _____ Pvm _____   |  | JÄ = jälkiruoka.  |               |
|  |  | Muuta-kohtaan lisätiedot potilaan aterian sisällöstä.           |               |
|  |  | Nesteet   |               |
|  |  | VIETY (ml)  | NAUTITTU (ml) |
| <b>AAMUPALA</b><br><br>leipä: _____ viipaletta<br>rasva: KYLLÄ <input type="checkbox"/> EI <input type="checkbox"/><br>juusto + leikkele: _____ siivua<br>muuta: _____<br>Rastita aterialta syöty osuus _____     |  |   |               |
|  |  |   |               |
|  |  |   |               |
|  |  |   |               |
|  |  |   |               |
| <b>LOUNAS</b><br><br>leipä: _____ viipaletta<br>rasva: KYLLÄ <input type="checkbox"/> EI <input type="checkbox"/><br>juusto + leikkele: _____ siivua<br>muuta: _____<br>Rastita aterialta syöty osuus _____       |  |   |               |
|  |  |   |               |
|  |  |   |               |
|  |  |   |               |
|  |  |   |               |
| <b>VÄLIPALA</b><br>kahvileipä: KYLLÄ <input type="checkbox"/> EI <input type="checkbox"/><br>muuta: _____<br>_____   |  |   |               |
|  |  |   |               |
|  |  |   |               |
|  |  |   |               |
|  |  |   |               |
| <b>PÄIVÄLLINEN</b><br><br>leipä: _____ viipaletta<br>rasva: KYLLÄ <input type="checkbox"/> EI <input type="checkbox"/><br>juusto + leikkele: _____ siivua<br>muuta: _____<br>Rastita aterialta syöty osuus _____ |  |   |               |
|  |  |   |               |
|  |  |   |               |
|  |  |   |               |
|  |  |   |               |
| <b>ILTAPALA</b><br>leipä: _____ viipaletta<br>rasva: KYLLÄ <input type="checkbox"/> EI <input type="checkbox"/><br>juusto + leikkele: _____ siivua<br>muuta: _____<br>_____  |  |   |               |
|  |  |   |               |
|  |  |   |               |
|  |  |   |               |
|  |  |   |               |
|  |  | NAUTITTU YHTEENSÄ: _____ ml                                     |               |

Lähde: KYS

# SNAQ Ruokahalun arviointi

## SNAQ Ruokahalun arviointi

Ruokahalu (SNAQ = The Simplified Nutritional Appetite Questionnaire)

| 1. Miten kuvailisitte ruokahaluanne? |                                     |                                     |                                     |                                     |
|--------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 piste <input type="checkbox"/>     | 2 pistettä <input type="checkbox"/> | 3 pistettä <input type="checkbox"/> | 4 pistettä <input type="checkbox"/> | 5 pistettä <input type="checkbox"/> |
| Todella huono                        | Huono                               | Kohtalainen                         | Hyvä                                | Todella hyvä                        |
| <b>PISTEET</b>                       |                                     |                                     |                                     | <b>0</b>                            |

| 2. Kun syön,...                             |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
| 1 piste <input type="checkbox"/>            | 2 pistettä <input type="checkbox"/>                     | 3 pistettä <input type="checkbox"/>               | 4 pistettä <input type="checkbox"/>           | 5 pistettä <input type="checkbox"/>       |
| Tulen kylläiseksi muutaman suupalan jälkeen | Tulen kylläiseksi syötyäni kolmanneksen (1/3) aterialta | Tulen kylläiseksi syötyäni puolet (1/2) aterialta | Tulen kylläiseksi syötyäni lähes koko aterian | En tunne oloani kylläiseksi lähes koskaan |
| <b>PISTEET</b>                              |   |   |   | <b>0</b>                                  |

| 3. Ruoka maistuu mielestänne...  |                                     |                                     |                                     |                                     |
|----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 piste <input type="checkbox"/> | 2 pistettä <input type="checkbox"/> | 3 pistettä <input type="checkbox"/> | 4 pistettä <input type="checkbox"/> | 5 pistettä <input type="checkbox"/> |
| Todella pahalta                  | Pahalta                             | Ei hyvältä eikä pahalta             | Hyvältä                             | Todella hyvältä                     |
| <b>PISTEET</b>                   |                                     |                                     |                                     | <b>0</b>                            |

| 4. Kuinka usein syötte (ateria + välipalat)? |                                  |
|--|----------------------------------|
| 1 piste <input type="checkbox"/>             | Harvemmin kuin 1 kerran päivässä |
| 2 pistettä <input type="checkbox"/>          | 1 kerran päivässä                |
| 3 pistettä <input type="checkbox"/>          | 2 kertaa päivässä                |
| 4 pistettä <input type="checkbox"/>          | 3 kertaa päivässä                |
| 5 pistettä <input type="checkbox"/>          | 4 kertaa tai useammin päivässä   |
| <b>PISTEET</b>                               |                                  |
| <b>0</b>                                     |                                  |

Pdf netissä

Alkuperäislähde: Wilson MM, Thomas DR, Rubenstein LZ et al. Appetite assessment: simple appetite questionnaire predicts weight loss in community-dwelling adults and nursing home residents. Am J Clin Nutr 2005; 82(5):1074–81

| Ammattiryhmät/<br>hoitohenkilökunta | Tehtävät  |
|-------------------------------------|---|
| <b>Sairaanhoitajat</b>              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Vajaaravitsemusriskin seulonta ja tuloksen analysointi ja kirjaaminen potilastietojärjestelmään sekä hoito- ja ohjaussuunnitelman laatiminen ja toteuttaminen hoitokäytännön mukaisesti</li><li>• Yksilöllinen ruokatilaus, sisältäen ravinnontarvetta vastaavan annoskoon, ruoan sopivan rakenteen, tehostamisen sekä sairauden hoitoon tarvittavan ruokavalion ja näiden tietojen kirjaamisen</li><li>• Potilaan syömisen ja nielemisen havainnointi ja hyvään ravitsemukseen kannustaminen</li><li>• Ravitsemusohjaus työtehtävien mukaan</li><li>• Ravitsemuskuntoutukseen osallistuminen (esim. syömis- ja nielemisharjoitukset)</li><li>• Potilaan ruoankäytön ja nesteensaannin seuranta ja riittävyden arviointi</li><li>• Kliinisten täydennysravintovalmisteiden tarpeen arviointi ja tarjoaminen sovittujen käytäntöjen mukaisesti</li><li>• Ruoan oikeellisuuden ja elintarvikehygienian (omavalvonnan) varmistaminen ennen ruoan tarjoilun aloittamista, ruoan jakelu ja tarjoilu yhteistyössä lähihoitajien ja laitoshuoltajien kanssa</li><li>• Tarvittaessa potilaan ruokailun avustaminen, ruokailussa tukeminen ja esimerkiksi syömishäiriöpotilaiden ruokailun valvonta yhteistyössä lähihoitajien kanssa</li><li>• Ravinnonsaannin, painon ja pituuden seuranta ja kirjaaminen potilastietojärjestelmään yhteistyössä lähihoitajien kanssa</li><li>• Ravitsemushoidon tietojen ja ravitsemushoitosuunnitelman siirto jatkohoitopaikkaan</li><li>• Asiakaspalautteen pyytäminen yhdessä lähihoitajien kanssa</li></ul> |

|   |   |
|---|---|
| <p><b>Terveydenhoitajat<br/>ja kliinisesti<br/>erikoistuneet hoitajat</b></p> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ravitsemusohjaus työtehtävien mukaan. Edellyttää perehtyneisyyttä oman erikoisalan potilaiden ravitsemushoittoon esim. avannehoitaja/PEG-hoitaja/diabeteshoitaja/sydänhoitaja/munuaishoitaja/haavahoitaja/psykiatrinen sairaanhoitaja</li></ul>             |
| <p><b>Hoitohenkilökunnan<br/>ravitsemusvastaava</b></p>                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Vajaaravitsemusriskin seulonnan tulosten hyödyntäminen hoitotyössä ja sen kehittämiseksi omassa yksikössä yhdessä osastonhoitajan kanssa</li><li>• Ravitsemushoittoon liittyvän tiedon päivittäminen, ylläpitäminen ja jakaminen omassa yksikössä</li></ul> |





| Ammattiryhmät/<br>hoitohenkilökunta           | Tehtävät  |
|---|---|
| <b>Osastonhoitaja/<br/>yksikön esihenkilö</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ravitsemushoidon toteutuksen johtaminen ja kokonaisvastuu omassa yksikössä/osastolla</li><li>• Vastaa yksikkötasolla vajaaravitsemusseulan käytöstä, tulosten seurannasta, raportoinnista sekä toimenpiteiden täytäntöönpanosta</li><li>• Vajaaravitsemusriskin seulonnan tulosten hyödyntäminen hoitotyössä ja sen kehittämisessä omassa yksikössä yhdessä hoitohenkilökunnan ravitsemusvastaavan kanssa</li><li>• Hoitohenkilökunnan ravitsemushoidon osaamisen varmentaminen ja sen päivittämisestä huolehtiminen</li><li>• Moniammatillisen yhteistyön mahdollistaminen</li><li>• Ruokavalioiden tilausten ja niiden oikeellisuuden seuranta</li><li>• Ruokahävikin hallinta</li><li>• Ruokapalveluihin liittyvien kustannusten seuranta</li><li>• Laatukierrokset yhteistyössä ruokapalveluiden kanssa</li></ul> |



## Ravitsemusterapeutti

- Kliinisen ravitsemushoidon sisällön ja menetelmien sekä tieteelliseen näyttöön ja arvioituihin hoitokäytäntöihin perustuvan ravitsemushoidon asiantuntija
- Yksilöllisen ravitsemushoitosuunnitelman laatiminen
- Ravitsemusterapia
  - ravitsemusohjaus ja ravitsemushoidon seuranta
- Ravitsemukseen liittyvä psykoedukaatio
- Kliinisten täydennysravintovalmisteiden ja ravintolisien valinta ja annostelun määrittely
- Potilaan ravitsemushoidon toteutus, arviointi ja seuranta:
  - ravitsemuksen kokonaisarvio (ravitsemustilan, ravinnonsaannin ja ravinnontarpeen arviot)
- Letkuravitsemuksen suunnittelu
- Tarvittaessa parenteraalisen ravitsemushoidon suunnittelu yhteistyössä lääkärin kanssa
- Sovittujen potilasryhmien ja heidän läheistensä ravitsemusohjaus ja ravitsemushoidon seuranta
- Moniammatillinen ryhmäohjaus
- Muun henkilökunnan ravitsemushoidon osaamisen tukeminen kouluttamalla ja antamalla asiantuntijatukea
- Ravitsemushoidon asiantuntijuus työryhmissä ja hoitotiimeissä (esim. potilaan hoitoprosessien kehittämiseen ja hallintaan liittyen) sekä ruokapalveluissa
- Ravitsemushoidon laaja-alainen kehittäminen ja suunnittelu
- Kliinisten ravintovalmisteiden kilpailutukseen osallistuminen

## Puheterapeutti

- Imemis-, puremis- ja nielemiskyvyn sensomotorinen arviointi
- Syömistilanteen arviointi huomioiden myös vuorovaikutusseikat
- Potilaalle sopivan syömisasennon, ruoan koostumuksen ja ruokailuvälineiden arviointi ja ohjaus
- Osallistuminen aistiherkkien ja valikoivasti syövien ohjaamiseen
- Syömis- ja nielemiskyvyn kuntoutus
- Potilaan, läheisen ja hoitohenkilökunnan ohjaus

## Suun terveyden ammattihenkilöt

- Purentaelimen kunnon arviointi, hoito ja jatkohoidon suunnittelu
- Potilaan omahoidon ja elintapojen ohjaus suun terveyttä edistäväksi
- Tehostettu suusairauksien ehkäisy

## Toimintaterapeutti

- Potilaan toimintakyvyn arviointi ja kuntoutus
- Ruokailua tukevien motoristen ja sensoristen valmiuksien edistäminen
- Optimaalisen ruokailuasennon varmistaminen ja ohjaaminen yhteistyössä muun henkilökunnan kanssa
- Ruokailun apuvälineiden ja yksilöllisten ruokailuvälineiden tarvearvio, valmistus tai muokkaus ja käytön ohjaus
- Ravitsemusohjaukseen osallistuminen esim. keittiöharjoitusten yhteydessä
- Neuvonta ja ohjaus ruoanvalmistuksessa ja muissa arjen toiminnoissa

## Kuntoutusohjaaja

- Arjessa suoriutumisen sekä apuvälineiden, taloudellisen ja muun tuen tarpeen arviointi ja neuvonta
- Yhteyshenkilönä toimiminen hoitopaikan ja päiväkodin/koulun välillä ja aikuisten kuntouttavassa työtoiminnassa
- Yhdyspintatoimijana ammatillisessa yhteistyössä ravitsemuksen näkökulmasta (esimerkiksi päiväkodeissa, kouluissa, hoiva- ja palveluasumisen yksiköissä)

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Psykologi ja psykiatrinen sairaanhoitaja</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Psyykkinen tuki ja erilaisten häiriöiden hoito (esim. masennus)</li> <li>• Työskentely niiden potilaiden kanssa, joilla on psyykkisistä syistä johtuvia syömisvaikeuksia ja häiriintynyttä syömiskäyttäytymistä</li> <li>• Potilaan tukeminen suositellun ruokavalion noudattamiseen yhteistyössä muun henkilökunnan kanssa</li> </ul>   |
| <p><b>Fysioterapeutti</b></p>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Potilaan fyysisen toimintakyvyn arviointi ja edistäminen sekä kuntoutus</li> <li>• Potilaan motivoiminen ravitsemushoitoon kuntoutumisen edistämiseksi</li> <li>• Hyvän ruokailuasennon varmistaminen ja ohjaaminen potilaalle ja hoitohenkilökunnalle</li> <li>• Psykofyysinen fysioterapia syömisen haasteista kärsiville</li> </ul>   |
| <p><b>Sosiaalityöntekijä</b></p>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sosiaaliturvan, palvelujen sekä tuen tarpeen arviointi</li> <li>• Itsestä huolehtimisen ja toimintakyvyn tukeminen</li> <li>• Potilaan kuuleminen ja yhteistyö potilaan läheisen kanssa (esimerkiksi ruokailujärjestelyt kotona)</li> <li>• Hoidon ja kuntoutuksen suunnitteluun osallistuminen</li> <li>• Moniammatillinen yhteistyö ja verkostotyö</li> </ul>  |
| <p><b>Farmasian ammattihenkilöt</b></p>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lääke-ravintointeraktioiden tunnistaminen ja ratkaiseminen yhteistyössä lääkärin ja ravitsemusterapeutin kanssa</li> <li>• Ravintovalmisteisiin liittyvien kysymysten selvittäminen (mm. vastaavuus, soveltuvuus lapsille/aikuisille)</li> <li>• Yksilöllisen suonensisäisen ravitsemuksen eri komponenttien yhteensopivuuden tarkistaminen</li> <li>• Kliinisten ravintovalmisteiden kilpailutus, hankinta, jakelu ja turvallisuuden varmistaminen moniammatillisena yhteistyönä</li> </ul> |

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Ruokapalvelun suunnittelijat ja asiantuntijat</b></p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruokalistasuunnittelu ja ruokavalioiden toteutuksen suunnittelu ja ohjeistus</li> <li>• Reseptiikka ja tuotekehitys</li> <li>• Elintarvikehankintojen ja tuotteistuksen suunnittelu</li> <li>• Omavalvonnan suunnittelu</li> <li>• Asiantuntija- ja koulutuspalvelut</li> <li>• Moniammatillinen yhteistyö muiden ammattiryhmien ja hoitohenkilökunnan kanssa</li> <li>• Asiakaspalautteen ja menekin seuranta ja tiedon hyödyntäminen tuotekehityksessä</li> <li>• Hävikin hallinta</li> </ul> |
| <p><b>Ruokapalvelun esimiehet ja ruokapalveluhenkilöstö</b></p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tuotannon suunnittelu</li> <li>• Ruoanvalmistus ja -jakelu</li> <li>• Omavalvonnan toteutus</li> </ul>  |
| <p><b>Ruokapalvelun palvelupäällikkö (tuottaja)</b></p> <p><b>Ruokapalveluiden hankinnan palveluasiantuntija (tilaaja/ostaja)</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruokapalvelun toteutuksen kokonaisvastuu ja linjaukset</li> </ul> <p><b>Molemmat toimijat omalta osaltaan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Palvelu- ja hankintasopimusten toteutumisen seuranta</li> <li>• Laatukierrokset</li> <li>• Osastojen omavalvonta</li> <li>• Asiakasyhteistyö</li> <li>• Yhteistyö ruokapalveluiden tuottajan kanssa</li> </ul>  |
| <p><b>Sairaalahuoltaja tai laitoshuoltaja</b></p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Välitystuotteiden* tilaaminen ja potilaan aterian täydentäminen yhteistyössä hoitohenkilökunnan kanssa</li> <li>• Ruoan jakeluun ja tarjoiluun osallistuminen, jos se potilaan hoidon/tilan vuoksi on mahdollista</li> <li>• Nestelistan ja/tai ruoankäytön seurantalomakkeen täyttämiseen osallistuminen</li> <li>• Ruokailuun liittyvän palautteen välittäminen hoitajille</li> <li>• Potilasruokailun ja osastokeittiön omavalvontatehtävät</li> </ul>                                       |
| <p><b>Kuljetushenkilöstö</b></p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aterioiden ja ruokapalvelusta tilattavien välitystuotteiden toimitus osastoille ja muihin toimituspisteisiin sovittuun aikaan</li> </ul>  |

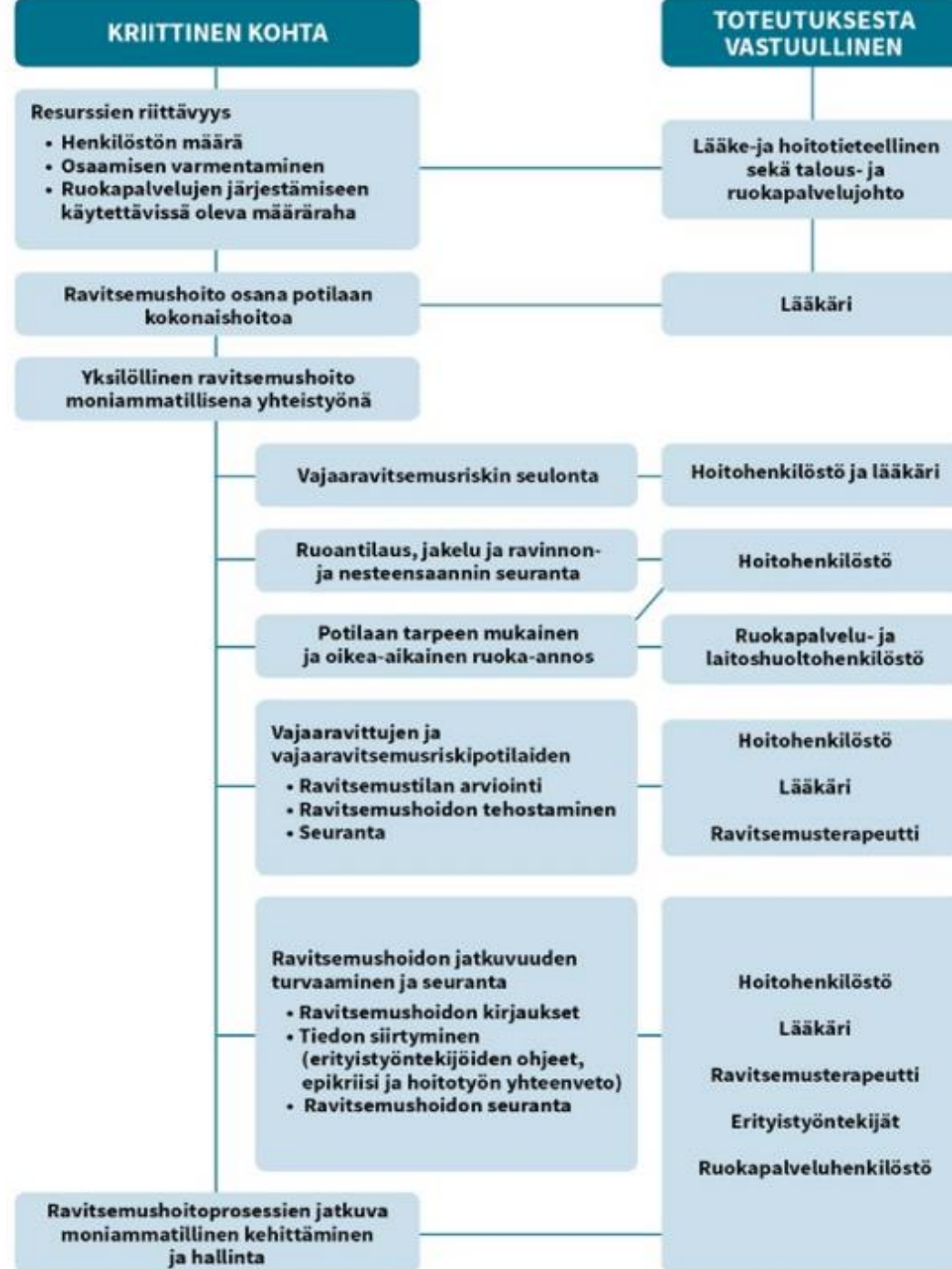


Ravitsemushoidossa potilasturvallisuus voi vaarantua esimerkiksi silloin, kun

- potilas ei saa tarvettaan vastaavaa ruoka-annosta (esimerkiksi riittämätön energian tai proteiinin saanti)
- potilaan ravinnottaolo on pitkittynyt
- potilaan ruoan rakenne on virheellinen
- potilaan toimenpidettä edeltävä ruokavalio ei toteudu (esimerkiksi tyhjennys-, ENE- tai vähäjodinen ruokavalio)
- potilas saa väärän ruoka-annoksen esimerkiksi puutteellisen kirjaamisen tai jakeluvirheen vuoksi (esimerkiksi vältettävän allergeenin esiintyminen ruoka-annoksessa)
- letkuravitsemuksen toteuttaminen tai kliinisen ravintovalmisteen valinta tai annostelu on virheellinen
- parenteraalinen ravitsemus toteutuu virheellisesti
- ruoka-annoksen tai elintarvikkeen väärä säilytys, jolloin mikrobiologinen turvallisuus on vaarantunut.

Ravitsemushoitosuositus  
sivu 60

# Ravitsemushoidon kriittiset kohdat ja toteutuksesta vastuulliset



**Hoitajat** kannustavat, motivoivat ja ohjaavat potilasta omahoitoon. Hoidon kokonaisvastuu, mukaan lukien ravitsemushoito, on **lääkärillä** ja käytännön toteutuksesta vastaa **hoitohenkilöstö**.



# Ravitsemushoito kuuluu kaikille potilaan hoitoon osallistuville ammattillisen tehtävän mukaisesti



# Verkkokurssi ravitsemushoitosuosituksesta

- Syksyllä valmistuu verkkokurssi ravitsemushoitosuosituksesta
- Kurssi tullaan tekemään osioita eri ammattiryhmille
- Kurssi on maksuton

# Kiitos

**Soile Ruottinen**

Erityisasiantuntija

Valtion Ravitsemusneuvottelukunta

gsm + 358 50 345 9150

soile.ruottinen@ruokavirasto.fi

