



SVENSKA CELIAKIFÖRBUNDET

Livsmedelsverkets diarienummer **2017/02847**

LIVSMEDELSVERKET
Område Undersökning och vetenskapligt stöd
Råd och beredskapsavdelningen
Anna-Karin Quetel

2017-11-03

Remissyttrande: Reviderade råd Bra måltider i äldreomsorgen

Sammanfattning

Svenska Celiakiförbundet vill framhäva att det ofta är på grund av okunskap som personer med celiaki, allergi eller annan överkänslighet blir sjuka i samband med måltider. Därför förordar vi att enkel och kortfattad information som kan motverka allvarliga sjukdomstillstånd genomsyrar texten, på ett naturligt sätt.

Svenska Celiakiförbundet har identifierat fyra områden inom vilka vi anser att texten behöver förtydligas

- **Kompetens och kunskap hos personalen**
- **Säkerhet**
- **Information och dokumentation**
- **Inkluderande måltider.**

För ytterligare exempel på vad vi i detalj anser bör kunna ändras finns på sidorna 3-6 en bilaga med kommentarer på texten.

Kompetens och kunskap hos personalen

För att säkerställa Kompetens och kunskap hos personalen, vilket i förlängningen tryggar hälsa och välmående hos de äldre, anser vi att det krävs utbildningsinsatser för att säkerställa att personalen har minst grundläggande kunskaper inom säkerhetsarbetet runt hantering av mat och allergener. Inte bara för den personal som är ansvarig för specialkosten, utan för all personal som kommer i kontakt med maten, från inköp till servering. Vi är därför kritiska till några formuleringar i texten där det inte ställs tillräckliga krav på att all personal har grundläggande kunskap om allergener. Vi anser att detta krav även bör gälla tillfälligt anställd personal.

Säkerhet

Generellt sett vill Svenska Celiakiförbundet framhäva att det är viktigt att information om säkerhetstänk rörande bl.a. kontaminering av och information om allergener i hantering, tillagning, förvaring och servering av maten integreras i hela texten i skriften.

Information och dokumentation

Vi anser att det i stora delar av texten brister vad gäller hänsyn till personer med särskilda behov som beror på celiaki, allergi eller annan överkänslighet mot mat. Det är inte tillräckligt att i slutet av skriften ha kort information om specialkost, som man nog får anta inte kommer att läsas i sin helhet

vid varje enskild läsning. Personal som på något sätt hanterar måltider kommer inte att läsa råden från pärm till pärm. Vi tycker därför att det är viktigt att det finns information om hur allergener ska hanteras i de flesta avsnitt av texten, för att minimera risken att personal kan läsa delar av råden utan att tanken väcks om att särskild hänsyn måste tas vad gäller allergener. Särskilt viktigt är det att det finns tydlig information om hantering av allergener, och gärna exempel på utbyteslivsmedel, i den information som är tänkt att klippas ut och sättas upp för personalen, bl.a. tabellen "Dygnets alla måltider..." (s. 33). Detta för att säkerställa att exempelvis tillfälligt anställd personal som saknar kompetens och kunskap snabbt får relevant information.

Inkluderande måltider

Svenska Celiakiförbundet vill även starkt trycka på vikten av att inkludera alla äldre i måltidsgemenskapen, och att den gemensamma maten i största möjliga mån lagas utan allergener, vilket möjliggör för alla i ett ätande sällskap att ta del av måltiden på lika villkor. För att inte riskera att stöta ut personer med celiaki, allergi eller annan överkänslighet från gemenskapen bör dessa alltså ges möjlighet att delta i måltiderna på samma villkor som andra. I skriften tas flera exempel på inkluderande måltider upp, bland annat karottservering, buffé och måltidsråd. Vi anser att det är av största vikt att i samtliga dessa sammanhang inkludera personer med celiaki, allergi eller annan överkänslighet.

Synpunkter på remissförfarandet

Svenska Celiakiförbundet önskar framföra kritik mot remissförfarandet, där vare sig Svenska Celiakiförbundet eller andra förbund som företräder patientgrupper med behov av särskild kost, eller som är i behov av att annan särskild hänsyn tas i samband med måltider i äldreomsorgen, är med på sändlistan. För att säkerställa äldres hälsa och välmående är det av största vikt att synpunkter inhämtas från en bred flora av remissinstanser, och att organisationer som företräder patientgrupper som kräver särskild omvårdnad och specifika insatser alltid tillfrågas vid liknande remissförfrågningar.

Om Svenska Celiakiförbundet

Svenska Celiakiförbundet är en intresseorganisation för alla som har sjukdomen celiaki (även kallat glutenintolerans). Förbundet företräder även laktosintoleranta, samt de som inte tål mjölk - eller sojaprotein.

Förbundets målsättning är att våra medlemmar ska kunna leva ett så friskt liv som möjligt och ha tillgång till livsmedel fria från gluten, laktos, mjölk - eller sojaprotein.

Svenska Celiakiförbundet har 24 000 medlemmar i läns- och lokalföreningar.

Svenska Celiakiförbundet grundades 1975 av föräldrar vars barn fått diagnosen celiaki.

Förbundets forskningsfond främjar svensk celiakiforskning.

Linus Richert
Ombudsman, Svenska Celiakiförbundet

linus.richert@celiaki.se
072-888 66 58

Kommentarer på texten.

Kompetens och kunskap hos personalen	3
Säkerhet.....	4
Dokumentation och information	5
Inkluderande måltider	Fel! Bokmärket är inte definierat.

Text i rött nedan är förslag på tillägg/förändringar.

Kompetens och kunskap hos personalen

Under rubrikerna **Inspirerande inköp, Måltider med samvaro och gemenskap och Matskolor (sid 9)**

Viktigt att i dessa stycken nämna något om specialkost, så personal som åker ut för att genomföra inköp med äldre är väl förberedda och vet var den mat som den äldre kan äta finns i affären. Även viktigt att om personal exempelvis ger förslag på mat, eller visar färdigrätter eller menyförslag på mobilen eller reklamblad har försäkrat sig om att den äldre verkligen kan äta maten. Äldre med celiaki, allergi eller annan överkänslighet kan inte äta all mat som finns till salu, och det är viktigt att personalen har kännedom om vilka näringsämnen som behöver ersättas. Särskilt om en person behöver byta ut ett eller flera livsmedel, för att försäkra sig om att den äldre får en näringsriktig och allsidig kost.

Under rubriken **Dietister, nutritionister och kostvetare (sid 12)**

I detta stycke bör något om specialkost nämnas.

Under rubriken **Omsorgspersonal i ordinärt och särskilt boende (sid 12)**

”Grundläggande kunskap krävs på flera områden, såsom det naturliga åldrandet, näringsbehov, tugg- och sväljproblematik, **hantering av mat med hänsyn till allergener**, samt livsmedels- och måltidskunskap.”

I rutan med rubriken **Kompetensutveckling – utbildning, handledning och reflektion (sid 13)**

I punktlistan längst ner

Även då det i SOSFS 2011:12 saknas krav eller önskemål om att personalen ska ha kunskap om specialkost, de 14 vanligaste allergenerna och livsmedelssäkerhet för att undvika kontaminering av allergenfri mat, anser vi att detta bör läggas till i punktlistan (och det kan ju noteras särskilt att det inte ingår i SOSFS 2011:12, men att det ändå anses viktigt).

Under rubriken **Kockar och annan måltidspersonal (sid 13, rad 1-2)**

”...med god kompetens inom livsmedelshygien, eftersom äldre är känsligare för matförgiftning, **men även god kompetens inom livsmedelssäkerhet, för att förhindra att mat till allergiker eller andra överkänsliga mot mat kontamineras av allergener.**

Under rubriken **Hälsosamma matvanor (sid 23)**

Önskvärt att i sista meningen nämna något om specialkost, att hänsyn tas både till energi- och proteinintaget, och särskilt i fall då specialkost krävs.

Under rubriken **Näringsaspekter att särskilt ta hänsyn till (sid 25-28)**

Anser vi att det bör kunna nämnas några gånger under de olika underrubrikerna att det är viktigt med hänsyn till att flera av de omnämnda livsmedlen är allergener, och även om exempelvis

spannmål och mjölk är viktiga, så bör det bara göras ett omnämnande att de även är allergener och inte direkt olämpliga för vissa personer. Och just när det gäller gemensamma måltider som ska delas av flera så får man tänka om lite, och exempelvis undvika spannmål eller mjölkprodukter, men ändå se till att maten blir tillräckligt näringsrik.

Vi anser även att det borde finnas ett särskilt avsnitt om att det är viktigt att mat till personer med "specialkost"-behov görs näringsrik, och att exempel framhålls på vad som kan ersätta vad. På motsvarande sätt som vegetarisk (och till viss del vegansk) mat behandlas, med en egen rubrik.

Under rubriken Fika och andra mellanmål (sid 29)

Det är viktigt att även här nämna att hänsyn måste tas till eventuell känslighet mot allergener.

Under rubriken Huvudmåltider – lunch, middag, kvällsmat (sid 29)

Viktigt att även specialkosten blir behandlad på samma genomtänkta sätt, och att personer känsliga mot allergener ges möjlighet att välja mellan flera olika alternativ.

Under rubriken Planering av specialkost (sid 41)

I första stycket anser vi att det inte är tillräckligt om den som ansvarar för specialkosten har kompetens på området, särskilt då misstag som leder till kraftig allergisk eller annan reaktion ofta sker i servering, närmare den äldre. Kunskapen om specialkost och allergener bör genomsyra äldrevården för att eliminera risken för misstag. Mat och måltider är ju aktuellt för den äldre dygnet runt, och det är då viktigt att alla som kommer i kontakt med den äldre och dennas mat har adekvat kunskap.

På rad 9, "Därför är det en fördel om all personal som hanterar och serverar mat har kunskap om allergi- och överkänslighet för mat." SCF anser att "en fördel" är en alldeles för svag skrivning. För att säkerställa att ingen blir sjuk i onödan "**ska** all personal som hanterar..." Det är ingen stor utbildningsinsats som krävs, och borde därför inte vara en omöjlighet eller vara ett orimligt krav.

På rad 13, "...att maten därför har förorenats", skapar en onödig negativ bild av planering av specialkost. Använd istället uttrycket **kontaminerats**. Ett uttryck som redan används i punktlistan på sidan 42.

På rad 23, "Mat som anges vara fri från ett allergen...". Vi anser att det i detta stycke även bör nämnas att för att maten ska hålla sig fri från allergenet är säkerhet viktigt, **separation av livsmedel, för att undvika kontamination**.

Återigen vill vi framhålla vikten av att i så stor utsträckning som möjligt göra "normalkosten" så fri från allergener som möjligt, för att ge alla möjlighet att delta vid måltiderna på lika villkor.

Säkerhet

I rutan Fem framgångsfaktorer för bra måltider i äldreomsorgen (sidan 6, rad 12)

Under Satsa på kunskap och kompetens "... i vad som kännetecknar en bra, **och säker**, måltid..."

Under rubriken Måltidskedjan – organisation och styrning (sid 9, rad 38)

"...med tillfredsställande kvalitet **och säkerhet**..."

Godare mat med rätt kompetens (sid 20)

I första, andra och fjärde stycket anser vi att säkerhet, alltså eliminera risken för kontamination, samt kännedom om allergener och specialkost behöver nämnas.

I rutan med rubriken Generella tips för att öka energi- och proteinintaget (sid 32)

I tredje punkten, "...som inte försämrar matens smak, doft, konsistens **eller säkerhet** (gällande oavsiktlig tillförsel av allergener som är del av smakförstärkaren).

I rutan med rubriken Arbetssätt som kan minska matsvinnet (sid 37)

Anser vi att under rubrikerna Förvaring, hållbarhet och nedkylning/Förvaring och hållbarhet samt Servering bör egna punkter om livsmedels säkerhet, alltså att eliminera risken för kontamination, samt kännedom om allergener och specialkost införas.

Under rubriken Grundläggande rutiner för hygien i köket (sid 39-40)

I punktlistan med hygienrutiner bör särskilt omnämnas vikten av att vid tillredning av mat fri från vissa allergener är hygien extremt viktig. I nuvarande skrivning saknas helt denna infallsvinkel.

I rutan med rubriken Viktiga hållpunkter för planering av specialkost (sid 42)

Punkten "Uppackade livsmedel och den färdiga maten kan behöva märkas". Vi anser att skrivningen "kan behöva märkas" är alldeles för svag. "Ska märkas", för att undvika kontamination, eller att någon får fel mat.

Under rubriken Rätt information på maten (sid 42)

"Vid leverans kan det vara tillräckligt att matlådan är märkt med en tydlig och lättläst uppgift om vart man kan vända sig för att få mer information om innehållet."

Vi anser att den äldre ska få tydlig muntlig eller skriftlig information om innehållet i samband med emottagande/intagande av maten. Det räcker inte med information om vem man kan ringa eller maila. Den risk som finns är att den äldre av någon anledning inte kontaktar den som har information om innehåll i maten, och då kan bli allvarligt sjuk. Det finns då heller inte någon personal som kan uppmärksamma allvarliga reaktioner på maten, varför detta förfarande kan innebära fara för livet. Det ansvaret anser vi inte att äldrevården kan föra över till den enskilda äldre.

Rubriken Självbestämmande, delaktighet och individanpassning (sid 7, rad 26)

"...utifrån individens egna val, preferenser, vanor och behov"

Under rubriken Kockar och annan måltidspersonal (sid 12)

"...smaksätta utifrån den äldre individens vanor, behov och önskemål..."

Dokumentation och information

Under rubriken Identifikation (sid 10)

Bör förtydligas att ansvar för identifikation ska fördelas av någon ansvarig. I nuvarande lydelse är ansvaret allas och ingens, vilket i värsta fall skulle kunna leda till att alla tror att någon annan sköter det.

Under rubriken Dokumentation (sid 10)

Viktigt att det i texten framgår att det i dokumentationen även ska framgå vilka livsmedel eller allergener personen inte tål. För att undvika akuta sjukdomstillstånd bör information finnas genomgående i texten.

Under rubriken Biståndshandläggare (sid 11-12)

"...rör matvanor, aptit, eventuella ätsvårigheter och celiaki, allergier eller annan överkänslighet mot mat..."

I rutan med rubriken 5 steg för måltidsplanering i praktiken (sid 31)

Viktigt att det reflekteras över allergenfri mat inför upphandling. Särskilt om det ska serveras gemensamma måltider, karott- eller buffé-style exempelvis.

"Laga god mat, som passar de flesta när det gäller energi- och näringsinnehåll, konsistenser och fri från allergener."

”Gör individuella anpassningar...”. Här bör hänsyn tas till allergener, och tydligt skrivas ut i texten, då det ofta är nära den som ska äta som misstag begås.

”Skapa ett brett utbud av smårätter...”. Här bör nämnas att det ska finnas flera olika smårätter och mellanmål som är allergenfria.

I rutan med rubriken Generella tips för att öka energi- och proteinintaget (sid 32)

Som ett tillägg efter varningen om alltför mycket fett bör även nämnas att man bör vara uppmärksam på de 14 vanligaste allergenerna. Särskilt om maten inte är tänkt primärt som specialkost men de facto ska delas av flera äldre, exempelvis karott, buffé m.m.

Tabellen med texten Dygnets alla måltider ger möjligheter att bidra med extra energi och protein (sid 33)

Tabellen, som är tänkt att klippas ut och därmed användas separat från övrig text i skriften, måste kompletteras med viktig information om de 14 vanligaste allergenerna, och information om utbyteslivsmedel för livsmedel innehållande de vanligaste 14 allergenerna. Särskild fokus bör läggas på att om flera äldre ska dela en måltid måste denna vara fri från de allergener som någon av de äldre inte tål. Även viktigt att tabellen innehåller information om vikten av att mat avsedd för personer med allergi, celiaki eller annan överkänslighet måste förvaras, tillagas och serveras säkert för att undvika risk för kontaminering.
