

NYA RÅD OM SJUKHUSMAT PÅ REMISS

FÖR CELIAKIFÖRBUNDET ÄR det ett välkänt problem att personalen på sjukhus har för låg kunskap om celiaki.

– Maten är ett stort problem för många av våra medlemmar, i alla åldrar, när de ligger inne på sjukhus. Medlemmar hör av sig alldeles för ofta när de fått fel mat, eller att personalen inte alls förstår vad celiaki är. Det är ändå runt tre procent av patienterna som har celiaki, så det är ingen perifer sjukdom, säger Linus Engqvist Richert, ombudsman på förbundet.

LIVSMEDELSVERKET'S TIDIGARE KUNSKAPSTÖD, Sjukhusmåltiden – en viktig del av vården, publicerades 2014. De råd som handlar om att servera säker mat är inte nya i sig. Det som däremot är nytt är att rekommendationerna förpackas i samma skriftserie som råd och rekommendationer för måltidens andra kvalitetsaspekter. Sedan tidigare finns sådana skrifter för andra offentliga måltidsmiljöer: Bra måltider i förskolan, Bra måltider i skolan och Bra måltider i äldreomsorgen men saknas alltså för sjukhusmat.

Ett problem som Livsmedelsverket har sett är att måltidsorganisation och vårdavdelningar inte samarbetar tillräckligt kring måltidsfrågor. Det kan bero på att det saknas tid, men också på bristande kunskap och mandat. De nya råden visar hur sjukhusen kan utveckla arbetet kring måltiderna.

Enligt Ulrika Backlund på Livsmedelsverket, som varit med och skrivit remissen, lyfter det nya förslaget på ett tydligt sätt fram att måltiderna är en del av den medicinska vården, att mat, energi- och näring är en förutsättning för tillfrisknande.

–De fokuserar även mer på att måltiderna ska vara personcentrerade

Sjukhusen ska servera säker specialkost till patienter med celiaki och laktosintolerans och maten är en del av den medicinska behandlingen. Det betonas i Livsmedelsverkets nya råd för sjukhusmat som gick ut på remiss i mitten av november.

TEXT JENNY RYLTIENIUS FOTO LIVSMEDELSVERKET



och att patienten ska få vara delaktig i beslut kring måltiden. Dessutom fokuserar det på att mellanmålen också är viktiga. Många patienter har dålig aptit och kan inte äta så stora portioner. Då behöver man komplettera med flera små och näringsrika mellanmål, säger Ulrika Backlund.

– På det stora hela är det bra att råden ses över, och vid en första anblick ser det ut som en klar förbättring utifrån våra medlemmars intressen. Men jag ska läsa den med högögon och besvara remissen. Spontant är jag väldigt nöjd med att de har valt att skriva "celiaki (glutenintolerans)" istället för "glutenintolerans (celiaki)". Det kan tyckas som en liten sak men jag tror att det har betydelse för att sjukdomen ska tas på större allvar, säger Linus Engqvist Richert, ombudsman på SCF.

UR REMISSEN

➤ "Verksamheten ska ha rutiner för att patienter med behov av specialkost får rätt mat. Det är viktigt att alla som arbetar med måltider till patienter med allergi och överkänslighet har kompetens på området och fortbildas regelbundet. Personer med särskilda behov har samma rätt till positiva måltidsupplevelser som alla andra."

➤ Man poängterar också att vanliga anledningar till att patienter får i sig allergener är att det blir fel vid serveringen eller att redskap är kontaminerade. Livsmedelsverket skriver att "Det ska finnas rutiner för att säkerställa att detta inte sker."

➤ Om specialkosten ger upphov till en reaktion ska verksamhetsansvarig informera kommunens livsmedelsinspektör. Vårdavdelningen måste också ha rutiner för att informera den som är ansvarig för köket eller den som tillagat maten.