



MOTION
2009-11-19

Motion av Ingela Nylund Watz m.fl. (S), Raymond Wigg m.fl. (MP), Birgitta Sevefjord m.fl. (V) om förbättrad patientmat genom införande av Hälsokök

Patienterna ska få makten över maten

Det ska vara enkelt och självklart för Stockholms patienter att bli mätta och få i sig tillräckligt mycket näring när de ligger på sjukhus. Idag är det inte alltid så. Istället för att njuta av patientmaten och se den som en viktig del av den läkande processen upplever många patienter maten som oaptitlig. Det är oacceptabelt. Undernäring ökar risken för komplikationer i samband med behandlingar och leder till förlängda vårdtider och högre kostnader. Undernäring bland våra patienter skapar därmed ett stort mänskligt lidande och hotar patientsäkerheten. Men det är även slöseri med samhällets resurser att låta undernärda patienter åka skytteltrafik mellan sitt boende och sjukhusen.

Att mat och dryck är en del av varje tillfrisknande förstår alla. Ändå har frågan behandlats oansvarigt och oprofessionellt under allt för lång tid. Med denna motion vill vi höja landstingets ambitionsnivå avsevärt.

Den borgerliga majoriteten i Stockholm läns landsting har hela tiden framfört uppfattningen att den nya patientmaten inte har några allvarliga kvalitetsproblem. Detta i skarp kontrast till uppfattningen hos stora delar av den berörda personalen, men framför allt hos patienterna på de sjukhus som har infört den nya kosten. Matlådor har sprängts, patienter klagat på matens kvalitet och att den är oaptitlig, sjukhusen får fel leveranser, hanteringen är tidskrävande för den sjukvårdande personalen och maten serveras i oaptitliga svarta plastlådor till svårt sjuka patienter med dålig aptit. Dessutom finns omkring 20 E-nummertillsatser i varje portion mat.

Undernäring skapar mänskligt lidande...

Normalt styrs vårt näringsintag av hunger och mättnad med syfte att upprätthålla balans mellan förbrukning och intag. För de flesta fungerar det alldeles utmärkt. Det kan hända att vi under stressade situationer ibland slarvar med maten. Men det som vi har förlorat i form av nödvändigt näringsintag tar vi lätt igen vid ett senare tillfälle.

Vid sjukdom och trauma är detta väl fungerande system satt ur balans. När vi är sjuka har vi helt enkelt inte råd att slarva med maten och samhället har inte råd med ett bristande politiskt ansvarstagande för patientmaten. Eftersom en sjuk människa inte själv förmår reglera sitt näringsintag måste det vara hälso- och sjukvårdens ansvar att säkra näringsbehovet.

Man kan förundras över att vi ännu, 25 år efter det att undernäring på allvar uppmärksammats i svensk sjukvård, inte har rutiner för att tillgodose ett av våra patienters mest basala behov. Studier med 6 000 patienter visar att 20 – 25 procent av patienterna inom den akuta slutenvården är undernärda och att upp till ytterligare cirka 25 procent av patienterna äter för lite för att kunna upprätthålla ett normalt näringsintag.¹

Vi vet idag att en förlust på 20 procent av kroppens normala proteinförråd, främst lagrat i muskulaturen, leder till allvarliga konsekvenser. En förlust på 30 procent av proteinförråden leder till döden. En vältränad ung man dör efter 2 månaders svält. Sjuka drabbas tidigare och hårdare.

Studier visar att undernäring är som högst där man sköter patienter med cancersjukdomar, kroniska hjärt- och lungsjukdomar, tarm-, pankreas- och leversjukdomar, njurinsufficiens, multitrauma, neurologiska sjukdomar, höftfrakturer, reumatoid artrit eller kritiskt sjuka patienter och äldre multisjuka. För dessa patientgrupper är patientmaten mycket viktig i arbetet att bli frisk. Här får inte vi som har ansvar för hälso- och sjukvården slarva. Vi måste ta vårt ansvar för patientsäkerheten och patienternas tillfriskande.

... och är kostsamt för samhället

I Storbritannien beräknas kostnaderna för undernäringen till 7,3 miljarder £/år, varav 50 procent handlar om gruppen 65+, där 10 procent beräknas vara drabbade.² Det är lika mycket som hälso- och sjukvårdskostnaderna för övervikt och fetma tillsammans. Motsvarande beräkningar saknas för Sverige, men då andelen äldre i befolkningen är högre, finns det goda skäl att anta motsvarande kostnader här.

¹ Läkartidningen nr 21-22 2006,

http://www.lakartidningen.se/store/articlepdf/4/4141/LKT0621s1713_1717.pdf

² Elisabet Rothenberg, Chefsdietist, Sektionen för Klinisk Nutrition,

<http://www.perspektiv.nu/sv/Artiklar/Teman.aspx?ProductID=PROD298&PID=27>

Vad säger patienterna och personalen om dagens patientmat?

Den 10 september 2009 kom den senaste expertrapporten om patientmaten på Karolinska universitetssjukhuset och Södertälje sjukhus. När patienterna och personalen får säga sitt är slutsatsen en svidande kritik mot den upphandlade industriproducerade maten. Bara runt hälften tyckte att helhetsintrycket av maten var bra eller mycket bra. Mer än en tredjedel ansåg att maten var dålig eller mycket dålig. Det är framför allt de patienter som vårdas lång tid på sjukhus som drabbas av den dåliga maten. Där behovet är störst av bra mat är kvalitén som sämst.

Patienter och personal säger att såväl matens kvalitet som serveringsform ”inte anses befrämja hälsa och tillfrisknande”. Vissa patienter önskar alternativ till patientmaten och när personalen inte hinner tillmötesgå detta kan istället anhöriga få gripa in för att patienten överhuvudtaget ska få någon näring i sig.

Dagens patientmat med sina svarta plastbyttor har inneburit att det inte längre finns kapacitet på sjukhusen att laga individanpassad mat. En patient som varit svårt undernärld måste kunna få en möjlighet att önska sig den mat hon vill för att börja äta igen. Möjligheten att tillaga en enklare omelett, en tallrik gröt eller en liten sockerkaka till en födelsedagsfirande patient är nu helt borta på många platser i sjukvården.

Även om hygienkraven är höga i vården måste det finnas plats för den medmänsklighet och värme som också förmedlas genom mat.

Det har hela tiden funnits kunskap om de problem vi nu har med patientmaten. I de utvärderingar och rapporter som gjorts har kritiken varit tydlig. Några av kritikpunkterna i septemberrapporten:

- Maten anses inte av patienter och personal befrämja hälsa och tillfrisknande.
- Variationen av maträtter, smak, doft, kryddning och matens utseende fick underkänt av patienterna.
- Många patienter anser det ovärdigt att bli serverade maten ur den svarta plastbyttan och rapportförfattarna konstaterar att det inte är förenligt med Stockholms läns landstings värdegrund.
- Matkonceptet upplevs av såväl patienter som personal som otillfredsställande både gällande matens kvalitet och serveringsform.

Patienterna ska få makten över maten

Hur vår mat serveras hör samman med hur vi upplever den. När vi går på fin restaurang och får maten vackert och trevligt upplagd ökar vår aptit. Detsamma

gäller självklart för den mat som serveras till patienter i vården. Eftersom maten i vården hör samman med patientens tillfrisknande ska kraven vara extra höga.

Patientmaten ska ha ett högt energi- och proteininnehåll för att bidra till ett snabbt tillfrisknande. Huvudmål ska kompletteras med mellanmål och ibland kan patienten behöva extra kosttillskott i form av till exempel näringsdrycker. Det ska gå att anpassa både portionsstorlek och konsistens. Maten ska också vara hanterad på ett sådant sätt att risken för smittspridning minimeras. Allt detta kan ses som en självklarhet, men det är långt ifrån verklighet för sjukhuspatienterna i Stockholms län.

Vi vill flytta makten över maten till patienten. Det är möjligt utan att göra avkall på de höga kraven. Det finns flera alternativ till den patientmat vi har idag som gör det möjligt för patienterna att välja bland olika maträtter, där maten är aptitligt upplagd och serverad och har rätt temperatur. Vi har valt att samla de olika alternativen under begreppet Hälsokök.

Hälsokök ger patienter makt över maten

Sverige är känt för sin medicinska kvalitet inom hälso- och sjukvården. När sjukvården utvärderas i Europa och/eller världen ligger Sverige alltid bland de främsta. Men när det kommer till den läkande processen, där maten spelar en central roll, har vi inget att stoltsera med. Stockholm kan knappas skryta med patientmat som serveras i svarta lådor och där hälften av patienterna inte uppskattar det som serveras. Maten måste bli en källa till glädje, gemenskap och välbefinnande på sjukhusen i Stockholms län.

Utifrån två utgångspunkter har vi tagit fram ett koncept som vi har valt att kalla Hälsokök. Den första utgångspunkten är att patienterna måste få makten över maten. Framförallt måste maten förbättras för de patienter som blir liggande längre än ett par dagar på sjukhuset. De långliggande patienterna måste få välja patientmat utifrån en omfattande a la carte meny. Maten ska serveras på tallrik, färsk sallad och bröd ska alltid ingå.

Den andra utgångspunkten är att varenda stockholmare är värd en patientmat som håller god kvalitet och bevisat bidrar till ett snabbare tillfrisknande. Vi anser att maten är en så viktig del av såväl den medicinska behandlingen som omvårdnaden att den ska ingå som en självklar del i sjukhusens kvalitets- och patientsäkerhetsarbete. Inte minst med tanke på att det idag finns studier som visar på att god nutrition kortar vårdtiderna efter operation och andra behandlingsinsatser. Hälsokök är därför viktiga även vid kortare vårdtider både vid akuta åkommor och vid operationer. Detta gäller även för patienter som är undernärda vid ankomsten till sjukhuset, något som är vanligt hos äldre människor.

Vårt mål är att gå ifrån dagens undermåliga patientmat till att kunna erbjuda mat från Hälsokök som ger patienterna makt över den goda maten. Det får ske stegvis med början för de patienter som har längre vårdtider eller som av medicinska skäl har särskilt behov av god nutrition. Patientmat från Hälsokök är varenda stockholmare värd.

Hälsokök ska vara hjärtat i ett hälsofrämjande sjukhus

Vid sjukdom har många patienter svårt att få i sig tillräckligt med energi och näring. Därför är det av central vikt att sjukhusen har egna Hälsokök för att på bästa sätt ta tillvara fördelarna av god, näringsriktig och nylagad mat av färska och i stor utsträckning ekologiska råvaror.

Hälsoköken kompletterar stordriftsmaten och skapar flexibilitet för patienten. Sanitets- och hygienkraven är förstås lika höga som för den industriellt producerade maten. Råvarorna ska till en hög andel vara ekologiska och närproducerade.

Även sårbarhetsfrågor talar för att det ska finnas Hälsokök på sjukhusen. Hälsokök nära vården behövs också för att snabbt kunna laga mat som är anpassad till den enskilde patientens behov. Detta är särskilt viktigt vid svåra sjukdomar och när sjukdomen, mediciner och andra behandlingar påverkar aptit och smakupplevelser. Vid transplantationer, cancer, njursjukdom, sjukdom i mage-tarm m.m. är matens kvalitet och individanpassning av avgörande betydelse. Detsamma gäller vid allergier och födoämnesintoleranser av olika slag. För att kunna skräddarsy kosten för enskilda individer behöver samtliga Stockholms sjukhus utrustas med Hälsokök.

Hälsokök har hämtat inspiration från andra länder, bland annat Hvidovre hospital i Köpenhamn. Det finns bra exempel på hur patienterna kan välja från en omfattande à la carte-meny som lagas från grunden av färska råvaror. Systemet är flexibelt och individanpassat med ett stort utbud av olika rätter. Inom 45 minuter efter beställningen, som kan göras enkelt via en knapptelefon när som helst under dagen, levereras måltiden. Med detta mathållningssystem har svinnet minskat och därmed även matkostnaderna. Råvaror levereras dagligen från lokala slakterier, bagerier, mejerier och lokala odlingar.

Hälsoköken kommer att ledas av välutbildade sjukhuskockar som gör det möjligt att erbjuda specialkost, konsistensanpassade- och önskekost med individuella justeringar av maten utifrån den svårt sjuka patientens unika behov.

Matkvalitet och tillbehör

För att maten ska vara aptitlig och ha ett fullgott näringsinnehåll är en förutsättning oftast att den är nylagad av färska råvaror. När landstinget tillhandahåller mat ska det ställas krav på att maten så långt det är möjligt är ekologisk, fri från kosmetiska tillsatser såsom konstgjorda smakämnen, färgämnen och aptitnedsättande eller på annat sätt skadliga konsistensgivare.

Landstingets krav ska även reducera antalet onödiga kemiska tillsatser och kraftigt reducera tillsatser som smakförstärkare och bulkmedel. Genmodifierade varor liksom ohälsosamma transfetter ska vara förbjudna i patientmaten.

Vi vill att alla patienter ska erbjudas färsk sallad och bröd från Hälsoköken. Det är inte acceptabelt att som idag endast 37 procent av Stockholms patienter erbjuds sallad och 27 procent bröd och att denna del av kosten är industriellt processad. Dessa tillbehör är för viktiga i patientens läkandeprocess för att ignoreras och endast serveras till få utvalda. Med våra Hälsokök kommer färsk sallad och bröd erbjudas till alla patienter.

Landstingets ansvar för klimat och miljö

Landstinget måste se till att ta tillvara alla möjligheter att påverka hur mathållningen ska ordnas. Hur maten framställs och transporteras påverkar både miljö och klimat. Sambandet mellan produktionen och transportererna av mat och klimatpåverkan behöver uppmärksammas mer i landstingets upphandlingar.

Både miljö och matkvalitet tjänar på att råvarorna är årstidsbaserade och närodlade i sån stor utsträckning som möjligt, utan att åsidosätta patienternas behov. Alla tillsatser måste användas med iakttagande av försiktighetsprincipen och bara när det är absolut nödvändigt. Användningen av engångsprodukter ska minimeras såväl av omvårdnadsskäl som av miljöskäl.

En stegvis utbyggnad

Hälsokök i Stockholms sjukvård innebär att vi tar ett steg framåt för att låta maten vara en naturlig del i omvårdnaden och tillfrisknandet. I ett första läge bör upphandlingen av landstingets kost göras så att man redan i förfrågningsunderlaget gör klart att sjukhusen också ska erbjuda flexibel kost genom Hälsokök. Nya Karolinska Sjukhuset ska planeras så att det finns rum för Hälsokök. Möjligheten bör också utredas att låta något av Stockholms sjukhus specialisera sig inom kosthållningen och själv ansvara för den egna kosten. Exempelvis skulle ett sjukhus i Södertälje kunna få en sådan inriktning.

För sjukvårdsenheter där det är svårt att rymma ett Hälsokök kan man överväga att kontraktera närliggande restauranger för att hjälpa till att individanpassa kosten.

Kunskap om kost och näring i vårdutbildningarna

Kroppens funktioner är beroende av vitaminer, mineraler och andra näringsämnen. Behovet av näringsämnen kan variera och ökar vid sjukdom och stress. Individens genetiska egenskaper påverkar också näringsbehovet.

Idag finns inte tillräcklig kunskap om kostens och näringens betydelse för hälsan inom hälso- och sjukvården. Vårdutbildningarna bör innehålla mer av detta. Läkarutbildningen innehåller nästan ingenting om nutrition och dietisternas kunskapsområde borde vidgas till att i större omfattning kunna göra individuella bedömningar baserade på biokemiska analyser av den enskilde individens näringsstatus och näringsbehov. I andra länder finns utbildningar på universitetsnivå om näringsfrågor och näringsterapi. Utbildningen leder till kompetens som näringsmedicinare/näringsterapeut. I Sverige finns idag inga motsvarande utbildningar på högskolenivå. Landstinget borde därför ta upp diskussioner med Karolinska Institutet (KI) och staten kring behovet av att förse sjukhusen med denna utökade kompetens.

Vi föreslår landstingsfullmäktige besluta

- att* landstingets kostupphandlingar ska utgå ifrån att det ska finnas Hälsokök på varje sjukhus där långliggande och andra patienter med särskilda näringsbehov kan välja kost utifrån en mer omfattande à la carte meny och möjlighet till individanpassning enligt vad som beskrivs i motionen
- att* den storköksproducerade mat landstinget upphandlar ska omfatta höga krav på aptitlighet, smak och möjlighet till individanpassning av exempelvis portionsstorlekar
- att* Hälsokök i fullskalemodell används på något av sjukhusen i Stockholms län som får möjlighet att profilera sig på kost och hälsa
- att* NKS utformas så att konceptet Hälsokök ryms på sjukhuset
- att* kontakt tas med KI och staten angående behovet av ökad kostkunskap och näringskunskap i vårdutbildningarna samt angående behovet av högskoleutbildning inom området näringsterapi

att möjlighet ges till landstingets mindre vårdenheter med ineliggande patienter att kontraktera restauranger för att bistå med individanpassad mat.

Stockholm den 19 november 2009

Ingela Nylund Watz (S) Oppositionslandstingsråd	Raymond Wigg (MP) Oppositionslandstingsråd	Birgitta Sevefjord (V) Oppositionslandstingsråd
--	---	--

Dag Larsson (S) Oppositionslandstingsråd	Lena-Maj Anding (MP) Gruppledare	Håkan Jörnehed (V) Vice gruppledare
---	-------------------------------------	--