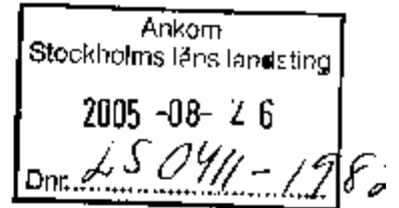




Handikappföreningarnas
samarbetsorgan (HSO)
i Stockholms län



2005-08-24

Dnr Pb 35 2005

Handläggare: Kerstin Højjer

Landstingsstyrelsens förvaltning
Registraturen
Box 22550
104 22 Stockholm

Synpunkter på kostpolicy

HSO har fått ta del av förslag till kostpolicy för Stockholms läns landsting och vill framföra följande synpunkter.

Det är lovvärt att landstinget arbetat fram en kostpolicy för att få en helhetssyn på kostkedjan med ambitioner om god miljö och näringsriktig kost. Medvetna om att en policy är av övergripande natur saknar vi ändå avsnitt om betydelsen av att patienter med särskilda behov avseende kost får dessa tillgodosedda.

Det finns en del patientgrupper för vilka kosten är av särskild betydelse för deras hälsa. Efter- som det finns en del brister idag menar vi att det är viktigt att redan i policyn lyfta fram grup- per med särskilda behov. Det handlar om patienter med överkänslighet eller allergier mot vis- sa födoämnen som till exempel mjölk, gluten, nötter och patienter med mag- och tarmsjuk- domar eller diabetes. För att de ska kunna känna sig trygga och omfattas av god måltidsservi- ce måste kunskap finnas i hela maledet från tillagningen fram till serveringen. För patienter med diabetes är patientens delaktighet viktig som ett medel i egenvården.

Med tanke på matens betydelse för dessa olika patientgrupper menar HSO att policyn behöver kompletteras med skrivningar om att dessa gruppers särskilda behov ska beaktas för att nå upp till målen om säker och trygg vård. Synpunkter från fem medlemsföreningar bifogas nämligen Celiakiföreningen i Stockholms län, Storstockholms Diabetesförening, Astma- och Allergiföreningen i Stockholms län, Föreningen för Njursjuka i Stockholm med omnejd och Riksförbundet för Mag- och Tarmsjuka i Stockholms län.

Sven Andréason
Ordförande

Kopia fk: Beställare Vård

S:t Göransgatan 84, 3 tr
S-112 38 Stockholm

Tel: 08/651 25 10
Fax: 08/651 25 15
hso.stockholm.lan@telia.com

Postg. 451314-9
Bankg. 267-8985

Ankom
Stockholms läns landsting

2005-09-09

2005-08-31

Dnr: LS 0411-19.

FIR

Dnr Pb 35 2005

Handläggare: Mona Molin
HSO: s representant i
Samverkansrådet med
Landstingsstyrelsen

Landstingsstyrelsens förvaltning
Registraturen
Box 22550
104 22 Stockholm

Synpunkter på Kostpolicyn

HSO i Stockholms län har fått ta del av ert förslag till kostpolicy för Stockholms läns landsting och har gett SLLF (Stockholms Läns LaryngFörening) möjligheten att bidra med synpunkter på den. SLLF vill därför framföra följande synpunkter.

Vi hänvisar till övriga handikappföreningars synpunkter på kostpolicyn och HSO: s sammanställande synpunkter i samma ärende, men vill också komplettera med nedan synpunkter som är speciella för vår patientgrupp och vårt handikapp.

Medlemmarna i vår förening har haft cancer i strupe eller munhåla som kraftigt begränsar deras möjligheter att inta föda som tidigare, eftersom delar av dessa organ saknas eller skadats efter cancerbehandlingen. De har därför särskilda behov när det gäller näringsriktig kost som behöver tillgodoseas.

Dessa behov kan variera allt ifrån enbart flytande kost (sk. kosttillskott eller sondnäring som intas t.ex. via sond genom näsan direkt ner i magsäcken) till mixad eller finfördelad och lättluggad kost (som t.ex. soppa, puré eller färs).

Eftersom immunförsvaret kraftigt begränsats av cancerbehandlingen, är det väldigt väsentligt att patienterna får i sig fullvärdig och näringsriktig kost trots att den finfördelas på olika sätt. Maten på de olika vårdinrättningarna inom Stockholms läns landsting kan idag inte bemöta dessa behov, eftersom maten ofta transporterats från ett storkök som tillagar enbart en eller två rätter per måltid.

Menyerna är ofta näringsriktigt anrättade, men avpassade för patienter som kan inta normal kost och därför är det idag sällan möjligt att mixa eller finfördela rätterna. Storköken åtar sig inte att leverera sådan mat och vårdpersonalen har inte tid att mixa eller finfördela maten på avdelningarna, eftersom de är upptagna med vårdarbetet. Lösningen blir därför oftast att patienterna får hålla tillgodo med enbart potatismos eller sondnäring, eftersom soppor oftast innehåller bitar av t.ex. grönsaker, som patienterna med sväljproblem ofelbart sätter i halsen eller får ned i lungorna.

Vår patientgrupp löper redan risken för ofta återkommande lunginflammationer pga. sina sväljsvårigheter och det är ett stort slöseri med både pengar och onödiga vårdinsatser som idag blir följden av att patienter på olika vårdinrättningar inte får rätt avpassad och näringsriktig kost.

En lösning på problemet vore kanske att dietister med specialkunskaper på cancer inom ÖNH-området (Öron, Näsa, Hals) konsulteras för att ta fram lämpliga menyer för de vårdinrättningar som behandlar och rehabiliterar vår patientgrupp. Dessutom borde sådan mat kunna beställas, tillagas, finfördelas på lämpligt sätt och levereras i färdigt skick från storköken som levererar maten till olika vårdinrättningar idag.

I övrigt kan vi bara instämma i det som sågs i kostpolicyn om vikten av att kosten är så näringsriktig som det är möjligt att åstadkomma. Näringsriktig kost påverkar starkt livskvaliteten och möjligheterna till en snabbare rehabilitering för vår patientgrupp. Detta leder till kostnadsbesparingar, eftersom det avsevärt förkortar vårdbehovet för denna patientgrupp.



Gunnar Schneider
Ordförande
Stockholms Läns Laryngförening

Kopia fk HSO i Stockholms Län

2005 08 2005

Celiakiföreningen i Stockholms län för överkänsliga mot gluten, laktos, mjölk och soja har tagit del av Landstingets kostpolicy.

I policyn framhålls vikten av att maten främjar en framtida god hälsa. Den tar upp övervikt och fetma, ett hot mot folkhälsan och risken för välfärdssjukdomar.

Man nämner att patientmat, som serveras på sjukhus är en viktig del i vården och rehabiliteringen och att ett bra näringstillstånd hos patienten är en grundförutsättning.

Många viktiga miljö-, hälso-och serviceaspekter nämns.

Med mycket stor förvåning noterar vi att ingenting sägs om att mat till personer med födoämnesöverkänslighet skall tillgodoses. Att servera felaktig mat är och blir ett hälsoproblem.

Maten som serveras våra medlemmar på sjukhus är ett stort problem. Vi får gång på gång rapporter från våra medlemmar att de blivit serverade fel mat eller att det inte finns något att köpa i sjukhusens cafeterior. Det saknas information och kunskap.

Vi tror inte att kostpolicyns beskrivning, där det står att det är av betydelse att kunna erbjuda fullgoda alternativ till dem som av olika skäl inte kan äta alla rätter gör att födoämnesöverkänsliga får mat som fungerar bättre på sjukhus.

Vi tror att kostpolicyn måste förtydligas för att födoämnesöverkänsliga patienter skall ha samma chans som andra patienter att ges en god måltidsservice.

Stockholm den 8 augusti 2005
Styrelsen för Celiakiföreningen i Stockholms län

FNjS
2005-08-19

Yttrande över kostpolicy för SLL

Föreningen för njursjuka i Stockholm med omnejd (FNjS) har givits tillfälle att avge en underremis till HSO Stockholm över rubricerade rapport.

FNjS saknar en diskussion och förslag om kostnaden för mat för hemodialyserande som tillbringar en mycket stor del av sin vakna tid på dialyskliniken. Rätt kost är en mycket viktig del i behandlingen mot njursvikt. De dialyserande har ofta dålig aptit. Många försummar också sin kosthållning därför att de är ensamstående eller har svag ekonomi. Enligt vårt riksförbunds "Riktlinjer för god njursjukvård (2005) skall "Måltider i samband med dialys ses som en del av behandlingen, vara sammansatt av dietist och kostnadsfria för patienter."

En undersökning som gjordes omfattande landets samtliga dialysavdelningar visar att klinikerna inom SLL långt ifrån fyller dessa krav. Således erbjuder i stort sett alla dialyskliniker ute i landet gratis lagad mat medan kliniker i Stockholmsområdet tar ut fullt marknadspris eller bara ger begränsade subventioner. Enligt FNjS har detta en menligt effekt på patienterna hälsotillstånd. Vi önskar således att HSO i sitt remissvar tar upp ovan.

Med vänlig hälsningar

Erik Herland
ordf. FNjS

Remissvar

Kostpolicy för Stockholms läns landsting

Storstockholms Diabetesförening välkomnar Stockholms läns landstings ambitioner att ta fram en kostpolicy som ska gälla inom landstingets alla verksamheter.

Det finns alltid svårigheter med att ta fram en policy. Vid framtagandet av kostpolicyn har vi uppfattningen att arbetet har utförts utifrån ett ovanifrån perspektiv. Att man bedömt frågan utifrån ett miljö- respektive hälsoperspektiv. Det sistnämnda med betoning på matens betydelse samt energimängd.

I förordet (sid. 2) under rubriken Mat och hälsa står i sista stycket: "som patient på sjukhus mister man i stor utsträckning sin frihet att själv välja vad man vill, kan eller får äta."

I diabetesbehandlingen ingår mat och motion som viktiga komponenter. Det som oftast krävs av en diabetiker, för att åstadkomma ett bra behandlingsresultat, är en livsstilsförändring.

Stora delar av vården inser idag inte vikten av patientens medverkan i behandlingen. Diabetikern måste själv bli övertygad och motiverad för att långtidsresultatet ska bli bra.

Så vid all vård och behandling måste patienten medverka och inte bli serverad.

Så det som Storstockholms Diabetesförening saknar i kostpolicyn är i vilken omfattning och på vilket sätt patienten ska medverka vid förverkligandet av kostpolicyn?

Stockholm den 9 augusti 2005

Storstockholms Diabetesförening

Stig Berge /Carina Boström

Stockholms läns landsting
Koncernledningen, Miljödirektör Åke Wennmalm
Box 22550, 104 22 Stockholm

Landstingsstyr. förv./registraturen
Handläggare Peter Bylund
Box 22550, 104 22 Stockholm

Ang. **KOSTPOLICY för Stockholms läns landsting**

Det är lovvärt med en helhetssyn, när det gäller landstingets kostpolicy, som handlar om hela kedjan där man tänker på hur "maten" adlas och ända fram till färdig maträtt för enskilda matgäster/patienter.

MEN det finns stora brister som absolut behöver beaktas, för att policyn ska bli ett fullgott instrument för en genomtänkt kosthantering även för människor med födoämnesallergi.

För våra grupper, människor med allergi och överkänsligheter, är det oerhört viktigt att det finns en väl fungerande hantering när det gäller tillagning och servering av maten. För en inläggande patient med födoämnesallergi, föreligger inte "bara" ett behov av välagad och näringsriktig föda, utan i första hand föda som man tål. Att det inte ingår ingredienser i den maträtt som bjuds, som man blir sjuk av eller än värre riskerar att få en anafylaktisk chock av. Det är oerhört viktigt att det finns kunskap om hur man tillagar och serverar den födoämnesallergiska patienten hans/hennes mat. Vi har dessvärre ofta hört berättas från medlemmar som legat på sjukhus, att de inte kunnat äta av maten, för att de inte tålt någon eller flera ingredienser. Och i många av fallen har ingen annan mat erbjudits som alternativ. I flera fall har släkt och vänner fått bistå, genom att ta med mat som patienten klarar av att äta. Det kan gälla allt från glutenfritt bröd till mer komplicerade födoämnesallergier, där resultatet av "fel" föda ger upphov till livshotande situationer.

Det är inte bara hos kökspersonal, som tillagar maten som kunskap fordras, utan också hos avdelningspersonal som serverar den. De måste veta att det i vissa fall **INTE** går att bara ta bort från tallriken, det patienten inte tål. Det kan räcka med att det man inte tål (ex kaviar, ägg,) har legat på tallriken för att resten av maten ska vara kontaminerad ("smittad") och inte kan ätas. Kunskap **måste** finnas på alla plan.

Vi ser med oro att inget av ovanstående ens nämns i en kostpolicy som ska gälla i hela landstinget. Det är ett absolut krav att dessa aspekter införlivas, för att policyn ska kunna fungera också för den stora grupp, som är drabbad av födoämnesallergi -överkänslighet.

Astma- och Allergiföreningen i Stockholms län
Birgitta Berglöf
Vårdgruppens sammankallande

Marléne Lilja
informationssekreterare

Johanneshov 050621

2005-08-15

Yttrande över förslag på kostpolicy

Förslaget till kostpolicy är hållet på en mycket övergripande nivå. Ytterst lite sägs egentligen om vilken mat som ska serveras och hur man ska kunna servera mat som är anpassad efter olika individers behov och sjukdomar.

Mag- och tarmsjuka

För mag- och tarmsjuka kan kosten ha en avgörande betydelse för individens livskvalité och välbefinnande. Anpassad kost kan också vara ett led i behandlingen av olika mag- och tarmsbesvär.

Tyvärr är det många mag- och tarmsjuka som idag vittnar om kosten inom vården inte är anpassad efter deras speciella behov; men också om bristande kunskap och förståelse hos berörd personal.

Det finns inte heller någon lösning som passar oss alla. Här följer några exempel:

- Vid vissa inflammatoriska sjukdomar krävs fettreducerad kost.
- Personer som riskerar tarmvred pga dålig tarmfunktion ska undvika vissa grönsaker, rotfrukter, frukter samt nötter, torkad frukt mm.
- Laktosreducerad kost gäller för dem som har brist på enzymet laktas.
- Personer med glutenintolerans bör äta glutenfri kost.
- Många personer med mag- och tarmsjukdomar bör undvika gasbildande kost, mörkt kött, juicer av olika slag och fiberrik kost.
- Det finns också mag- och tarmsjuka som endast kan äta flytande kost.

Kosten kan således ha en avgörande betydelse för hur en person med mag- och tarmsjukdom mår och hur sjukdomen utvecklas. De individuella variationerna kan vara stora och därför är det viktigt att den mat som serveras inom sjukvården är anpassad efter individens diagnos och speciella problem.

Det är också viktigt att personalens kunskaper om kostens stora betydelse ökar så att kosten blir ett medel för att öka patientens hälsa och välbefinnande.

Som vägledning i strävan att hjälpa mag- och tarmsjuka till en bättre anpassad kost finns kokboken "Näring och njutning - mat för ömtåliga magar" och tillhörande faktabok, utarbetade av Riksförbundet för Mag- och Tarmsjuka.

Stockholms länsförening av Riksförbundet för Mag- och Tarmsjuka (RMT)

Eva Jacobsson
Ordförande

Eva Jacobsson
med uppdrag



Astma- och Allergiföreningen i Stockholms län

— Ansluten till Astma- och Allergiförbundet —

LS 0411-1982

Stockholms läns landsting

Koncernledningen, Miljödirektör Åke Wennmalm
Box 22550, 104 22 Stockholm

Landstingsstyr. förv./registraturen

Handläggare Peter Bylund
Box 22550, 104 22 Stockholm

Ang. **KOSTPOLICY** för Stockholms läns landsting

Det är lovvärt med en helhetssyn, när det gäller landstingets kostpolicy, som handlar om hela kedjan där man tänker på hur "maten" odlas och ända fram till färdig maträtt för enskilda matgäster/patienter.

MEN det finns stora brister som absolut behöver beaktas, för att policyn ska bli ett fullgott instrument för en genomtänkt kosthantering även för människor med födoämnesallergi.

För våra grupper, människor med allergi och överkänsligheter, är det oerhört viktigt att det finns en väl fungerande hantering när det gäller tillagning och servering av maten. För en ineliggande patient med födoämnesallergi, föreligger inte "bara" ett behov av välkagad och näringsriktig föda, utan i första hand föda som man tål. Att det inte ingår ingredienser i den maträtt som bjuds, som man blir sjuk av eller än värre riskerar att få en anafylaktisk chock av. Det är oerhört viktigt att det finns kunskap om hur man tillagar och serverar den födoämnesallergiska patienten hans/hennes mat. Vi har dessvärre ofta hört berättas från medlemmar som legat på sjukhus, att de inte kunnat äta av maten, för att de inte tålt någon eller flera ingredienser. Och i många av fallen har ingen annan mat erbjudits som alternativ. I flera fall har släkt och vänner fått bistå, genom att ta med mat som patienten klarar av att äta. Det kan gälla allt från glutenfritt bröd till mer komplicerade födoämnesallergier, där resultatet av "fel" föda ger upphov till livshotande situationer.

Det är inte bara hos kökspersonal, som tillagar maten som kunskap fordras, utan också hos avdelningspersonal som serverar den. De måste veta att det i vissa fall **INTE** går att bara ta bort från tallriken, det patienten inte tål. Det kan räcka med att det man inte tål (ex kaviar, ägg,) har legat på tallriken för att resten av maten ska vara kontaminerad ("smittad") och inte kan ätas. Kunskap måste finnas på alla plan.

Vi ser med oro att inget av ovanstående ens nämns i en kostpolicy som ska gälla i hela landstinget. Det är ett absolut krav att dessa aspekter införlivas, för att policyn ska kunna fungera också för den stora grupp, som är drabbad av födoämnesallergi -överkänslighet.

Astma- och Allergiföreningen i Stockholms län

Birgitta Berglöf

Vårdgruppens sammankallande

Marléne Lilja

informationssekreterare

Johanneshov 050621

Postadress:
Olaus Magnus väg 6
121 40 Johanneshov
T-bana: Guldmarsplan

Telefon:
08-39 03 95

Telefax:
08-648 18 02

Postglo:
40 03 47-1

Bankglo:
448-3855

Org.nummer: 802005-6340
Bank: Svenska Handelsbanken