

Förslag till kostpolicy för Stockholms läns landsting

Det är angeläget att näringsriktig mat serveras inom sjukvården. För patienten är det viktigt att måltiden är aptitretande och tillgodoser behovet av energi och näringsämnen. Måltiden är en viktig del av vården och rehabiliteringen. Ett gott näringstillstånd hos patienten är en förutsättning för ett bra vårdresultat. Maten bör så långt det är möjligt främja en god framtida hälsa. Personalen ska också erbjudas en god och näringsriktig mat i personalmatsalar. Nyckelhälsriktig mat ska alltid erbjudas och menysammansättning, portionsstorlekar mm ska följas upp tillsammans med personalen. Riktlinjer och kravspecifikationer ska finnas för personalmat som tillagas i egen regi vid landstingsdrivna enheter. Efter remiss har förslag till kostpolicy reviderats för att tillgodose lämnade synpunkter.

En uppskattning görs att kostnaden för att verkställa policyn (2006-2011) som mest uppgår till totalt 45 milj. I denna summa ryms personella resurser samt kostnad för patientmaten. Utöver detta tillkommer en beräknad kostnadsökning på 5-10 % för livsmedelsförsörjningen. Är det rimligt att göra en så stor ekonomisk satsning när dessa pengar skulle kunna satsas på t ex friskvård för personalen?

Kostpolicyn saknar en redogörelse för hur det i dagsläget ser ut inom det berörda området. Kartläggningen som kostpolicyn bygger på genomfördes 2002. På fyra år hinner mycket hända. Hälsomedvetenheten har ökat i samhället. I Stockholms läns landsting har både en Folkhälsopolicy (2005) och ett handlingsprogram för övervikt och fetma (2004) implementerats. En redogörelse för bristerna i dagens hantering krävs för att identifiera vad som behöver förändras. Stora förändringar är kostsamma och kan, om de inte genomförs, leda till att försvåra tillämpningen av kostpolicyn i det dagliga arbetet. Dessutom korsar dessa handlingsplaner och policys varandras vägar. Det är viktigt att de inte blir verktyg som motverkar varandra utan att de tillsammans bidrar till en god hälsa för befolkningen i Stockholms län.

Förslaget till kostpolicy betonar även aspekten ekologisk utveckling. Stockholms läns landsting ska utöver hälsosamma och goda måltider även tillhandahålla dessa baserade på ekologiska framställningsmetoder samt energi- och resurshållning så långt det är möjligt. Det är ett beundransvärt mål, men går det att uppnå? I hur stor utsträckning är det möjligt att få hälsosamma och goda måltider serverade till personal och patienter som

2006-01-24

även är ekologiska samt energi- och resurssnåla? Finns produkter som uppfyller dessa krav att upphandla i vårt närområde till ett rimligt pris?

Det finns en rad olika patientgrupper för vilka kosten är av särskild betydelse. Som exempel kan nämnas patienter med olika typer av allergi och överkänslighet samt mag- och tarmsjuka. I kostpolicyn framgår det dessvärre inte huruvida dessa patientgrupper alltid har tillgång till den specialkost de behöver. Detta har tydligen inte studerats vilket är anmärkningsvärt. Det konstateras dock att dessa grupper upplever bristande kunskaper bland personal i mathanteringens olika led.

Slutligen är det en stor brist att en av de viktigaste frågorna i kostpolicyn, nutritionen hos patienterna, får ett så litet utrymme. Desto större del handlar om rättvisemärkning, KRAV samt global- etisk- och social utveckling. Kostpolicyns fokus måste väl ändå i första hand handla om patienternas och personalens välmående.