

DNR 2017/02847 PRO DNR 1717-119

2017-11-08

Livsmedelverket
Box 622
751 26 Uppsala

Synpunkter på Livsmedelverkets remiss – reviderade råd för Bra måltider i äldreomsorgen

Pensionärernas Riksorganisation (PRO) har getts möjlighet att lämna synpunkter på hela eller delar av ovan rubricerat material. PRO begränsar i huvudsak sina synpunkter till de aspekter som är relevanta för organisationen inom främst området vård och omsorg.

Livsmedelsverket har reviderat Bra måltider i äldreomsorgen och vill ha synpunkter på förslaget. Uppdateringen utgår ifrån själva Måltidssituationen och omfattar sex olika aspekter av måltidskvalitet såsom god, integrerad, trivsamt, hållbar, näringsrik och säker. I råden lyfts fem framgångsfaktorer fram för bra måltider; individanpassning, kunskap och kompetens, helhetssyn på måltidskvalitet, god samverkan samt en ständig utveckling och utvärdering av måltidssituationen.

PRO välkomnar att råden som tidigare fanns i fyra olika versioner för olika yrkesgrupper nu har samlats till en sammanhängande skrift samt att råden kring näringsriktiga måltider har genomgått stora justeringar.

PRO anser att Livsmedelsverket på ett förtjänstfullt sätt gjort ett gediget uppdateringsarbete och tillstyrker förslaget. PRO saknar dock tydliga skrivningar om att ta tillvara äldres kunskaper och erfarenheter i samband med måltider.

Enligt PRO är bra mat och måltider för äldre personer en av de viktigaste frågorna inom äldreomsorgen. PRO instämmer med Livsmedelsverket att arbeta för bra måltider i äldreomsorgen är en viktig del i arbetet för en jämlik hälsa och ett värdigt liv för alla äldre personer. Enligt PRO är att njuta av god och näringsriktigt mat och själva måltidssituationen är en mänsklig rättighet. Måltiden ska vara något att se fram emot och det bästa sättet att få uppleva en god måltid är att maten lagas på plats på landets äldreboenden. PRO kräver att alla äldre både i ordinärt boende och särskilt boende ska erbjudas mat av god kvalitet, lokalt tillagad om möjligt av närproducerade råvaror. För detta krävs kunniga beställare, riktiga kök och att personalen inom vård och omsorg har den kompetens som krävs för matlagning. Det är mycket viktigt att äldre ska kunna få individuellt stöd i samband med mat och måltider. Det är enligt PRO av yttersta vikt att ta del av äldres och kompetens vid matlagning och i själva matlagningssituationen.

Mat och måltidssituationen är enligt PRO en mycket kvalitetsindikator inom äldreomsorgen. Socialstyrelsens visar även i år att mat och måltidssituationen får låga värden. God och näringsrik mat, att laga maten på plats och miljön kring måltiden bl.a. att ha sällskap är enligt PRO mycket viktigt för kvaliteten. Enligt PRO är det viktigt att kombinera både processkvalitet (hur en insats utförs – t.ex. om maten är näringsriktig och av hög kvalitet inom äldreomsorgen) och resultat kvalitet (t.ex. att den enskilde ska kunna se fram emot måltiden). Det viktiga enligt PRO är att resultatet bedöms ur ett helhetsperspektiv för den enskilde vilket föreliggande råd uppfyller.

Pensionärernas riksorganisation

Christina Tallberg
Ordförande
PRO

Susanne Öhrling
Sakkunnig äldreomsorg
PRO