

2019-12-19

Till Livsmedelsverket, Ulrika Backlund,
Avd f hållbara matvanor, Dnr 2019/02933

Remissvar Bra måltider på sjukhus

Astma- och Allergiförbundet tackar för möjligheten att lämna ett remissvar på Livsmedelsverkets förslag till Bra måltider på sjukhus, 2019-11-20.

Remissvaret har tagits fram i samarbete med projektet Bra mat för alla. För Astma- och Allergiförbundet är matallergier en central fråga och vi ser mycket positivt på detta initiativ från Livsmedelsverket. Vi instämmer i stora delar av förslaget till riktlinjer men väljer att inkomma med ett antal ändrings- och tilläggsförslag. Vårt remissvar fokuserar på sidorna 42-43 under delen "Specialkost till patienter med allergi och annan överkänslighet".

Specialkost till patienter med allergi och annan överkänslighet

1378 Kommentarer till tabellen:

I rutan för symtom vid allergi finns *magont, kräkningar, diarré, hudutslag och astma* nämnda som de vanligaste symtomen. Vi vill dock tillföra exempel på andra vanliga symtom vid matallergi såsom klåda i munhåla och svalg, illamående, snuva, andningssvårigheter, klåda, besvär från ögonen, eksem och huvudvärk. Då allergier ofta är komplext och symtom från flera olika kroppssystem kan uppstå, vilket ibland blir svårtolkat för vården om du inte söker specifikt för allergi, så skulle vi föreslå att detta förtydligas för att visa på bredden av symtom som kan uppstå vid matallergi.

Vi skulle även gärna se att det framkom att det finns flera ovanliga matallergier, t ex oralt allergisyndrom, FPIES, Eosinofil esofagit, samt att det även finns flera andra överkänsligheter/intoleranser än celiaki och laktosintolerans, t ex histaminintolerans, G6PD- enzymbrist, fruktos malabsorption, koffein, tyramin, IBS samt andra funktionella gastrointestinala besvär. Syftet med det är inte att räkna upp alla allergier utan att vårdpersonalen som tar del av dokumentet förstår bredden av allergi och överkänslighet/intolerans.

Vi skulle även gärna se information om korsallergier i tabellen eller i annat textstycke på dessa sidor. Det är viktigt att tydliggöra skillnad mellan "primär allergi" och korsallergi. Särskilt vill vi lyfta fram vikten av kunskapen om att samma livsmedel kan ge både milda symtom och allvarlig anafylaxi (t ex hasselnöt).

1381

Vi ser mycket positivt på att skillnaden mellan mjölkproteinallergi och laktosintolerans lyfts fram då den kunskapen ofta saknas inom vården och att det kan få allvarliga konsekvenser för patienter med mjölkproteinallergi. Vi föreslår även ett liknande informationsstycke om skillnaden på spannmålsallergi/veteallergi och celiaki (glutenintolerans), då det även här finns en stor okunskap hos vårdpersonal som kan få allvarliga konsekvenser för patienter med spannmålsallergi/veteallergi.

Rutiner kring allergi och överkänslighet

1396 i denna del nämns mjölk, ägg, fisk, spannmål, och nötter. Här skulle vi föreslå att även jordnötter lades till.

1402 Här vill vi poängtera att patienter som läggs in på sjukhus för andra orsaker än allergi eller överkänslighet får ofta fel mat på grund av bristande rutiner eller kunskapsbrist. Därför behöver bra rutiner upprättas och personal få rätt grundkunskaper om området. Detta kan förhindra en försämring hos patienter på grund av att de får fel mat och blir sjuka av allergi eller överkänslighet eller att de blir sjukare/svagare på grund av att de inte får någon mat de kan äta. Det behöver finnas färdiga rutiner för detta inom samtliga specialiteter på sjukhusen då patienter med allergi eller överkänslighet för mat kan förekomma inom alla sjukdomsgrupper. Det är också viktigt att det finns en tydlig ansvarsfördelning för olika personalgrupper när det gäller rutiner för allergi och överkänslighet mot mat. Även för bemötandet av patienter med allergi och överkänslighet mot mat bör det finnas rekommendationer från sjukhusledning eller regionledning.

1410 Vi önskar följande tillägg: Störst fokus bör läggas på att titta i ingrediensförteckningen samt eventuell "fri från ..." märkning. Särskilt känsliga patienter med allergi eller överkänslighet, kan ibland reagera även på kontaminering av livsmedel med allergener som inte är tillsatta till livsmedlet utan som har hamnat där av andra orsaker. Tillverkaren kan då välja att märka livsmedlet med "kan innehålla spår av...". Det är upp till varje sjukhus/region att i sin allergipolicy specificera om sjukhuset/regionen tar hänsyn till märkningen "kan innehålla spår av..." vid inköp, tillagning och servering av mat på sjukhus.

Vi skulle förespråka att följande mening: *Det saknas idag gränsvärden för hur mycket allergen ett livsmedel får innehålla som är märkt "kan innehålla spår av" och halterna allergener varierar mycket.* ersätts med:

Om man behöver veta ifall livsmedel märkta med "kan innehålla spår av..." kan utgöra en risk i den egna verksamhetens kök, bör man undersöka anledningen till att leverantören märkt produkten med varningsmärkningen. För patienter som får allvarliga allergireaktioner och där spår av-märkning eller kontamination kan utgöra en risk finns möjlighet att använda rena produkter samt produkter märkta med "Fri från..."



Till sist skulle vi gärna se ett eget stycke där bemötandet av patienten med matallergi eller matöverkänslighet tas upp. Förslagsvis att alla patienter ska kunna få mat de mår bra av och att vissa personer reagerar på viss mat utan att ha en konstaterad allergi. Då patienten vet bäst själv vad de brukar bli sjuka av så bör personalen alltid prata med patienten.

Vi vill även framföra att vi gärna bidrar med vår kunskap kring matallergi och vill även passa på att tipsa om vårt material, *Hurra, en allergisk gäst!* med relevant material för denna fråga

<http://astmaoallergiforbundet.shop.strd.se/product/8984/8984/0/901096>

Stockholm, 2019-12-19

Maritha Sedvallson, Förbundsordförande Astma- och Allergiförbundet