

# Enkätundersökningen Allergimat i vården

## Inledning

Omkring 700 000 personer i Sverige har diagnosticerad födoämnesallergi och drygt 2 miljoner personer har någon sorts överkänslighet för mat. Det drabbar alla åldersgrupper men är vanligare hos barn där det också ökar. För att inte bli sjuka behöver dessa personer få tillgång till säker mat som de kan äta. Detta gäller i många olika miljöer, bland annat inom vården. Då det inte finns några tidigare studier eller undersökningar på området, så har vi genomfört en enkätundersökning för att få ett första kunskapsunderlag.

## Metod

En enkät med frågor skapades i webredskapet Netigate. En länk till enkäten skickades ut per mail till omkring 5000 av Astma- och Allergiförbundets medlemmar som var 18 år och uppåt. Kriterierna för att delta i enkätundersökningen var att man skulle ha allergier- eller överkänslighet för minst ett livsmedel samt ha varit inlagd på sjukhus eller annan vårdinrättning med minst en övernattnings och minst 2 måltider under 2015 eller 2016. Från webredskapet Netigate hämtades färdiga resultat ut i form av stapeldiagram med antal personer och procentsatser samt fritextsvar. Många av svaren på frågorna redovisas i bilaga 1 som stapeldiagram hämtade direkt ur webredskapet Netigate. Resultat i detta dokument hänvisar till stapeldiagram i bilaga 1. Frågor som besvarats som fritext har bearbetats och sammanställts nedan i detta dokument som tabeller.

## Syfte

Enkätundersökningen har genomförts för att få fram ett kunskapsunderlag om hur det ser ut på området samt kommer att användas som en förstudie i ansökan till Allmänna Arvsfonden för projektet Trygga måltider i vården.

## Resultat

197 personer svarade på enkäten varav 83 % kvinnor, 16 % män och 1 % övrigt. Det var ganska jämnt fördelat i åldrar mellan 18 och 75 år, med 34 % som var 31-50 år. Endast 8 % av de som svarade var över 75 år (se bilaga 1).

Deltagarna var allergiska och överkänsliga för många olika livsmedel och de flesta hade flera olika allergier och överkänslighet. Vanligaste allergier och överkänslighet var; nötter 29 %, grönsaker 24 %, gluten/celiaki 23 %, frukter/bär 23 %, mjölkprotein

20 %, laktos 17 %, skaldjur 15 %, ägg 13 %, fisk 11 %, kryddor 9 %, jordnötter 8 %, sojaböner 8 %, baljväxter 8 %, vete/råg/korn/havre 7 % och kött 6 % (se tabell 1). Fem procent av de som svarade på enkäten hade ingen allergi eller överkänslighet för mat utan hade missuppfattat målgruppen för enkäten.

Deltagarna i studien hade varit inlagda på sjukhus eller andra vårdinrättningar någon gång under 2015-2016 med en bra spridning över hela landet. Flest rapporter kom från Göteborg, Uppsala och Stockholm (se tabell 2).

67 % av de inlagda hade blivit tillfrågade om sina matallergier, oftast av en sjuksköterska eller undersköterska. Det rapporterades om frukost, lunch, middag och kvällsmat/mellanmål/fika:

### **Frukost**

30 % tyckte inte att man tog hänsyn till deras allergier. 63 % av frukostar åts i sängen och 36 % i matsal på avdelningen. Kommentarer från deltagarna om vad som hade kunnat göras bättre vid frukosten presenteras i tabell 3.

### **Lunch**

51 % tyckte inte att man tog hänsyn till deras allergier. 54 % av luncher åts i sängen och 45 % i matsal på avdelningen. Kommentarer från deltagarna om vad som hade kunnat göras bättre vid lunchen presenteras i tabell 4.

### **Middag**

52 % tyckte inte att man tog hänsyn till deras allergier. 52 % av middagar åts i sängen och 46 % i matsal på avdelningen. Kommentarer från deltagarna om vad som hade kunnat göras bättre vid middagen presenteras i tabell 5.

### **Kvällsmat/mellanmål/fika**

46 % tyckte inte att man tog hänsyn till deras allergier. 68 % av målen åts i sängen och 31 % i matsal på avdelningen. Kommentarer från deltagarna om vad som hade kunnat göras bättre vid dessa mål presenteras i tabell 6.

.

### **Slutsatser**

Av undersökningen framgår att det för många allergiker fungerar bra med allergimaten inom vården. För alltför många (ca 40-50 %) så fungerar det däremot inte tillfredsställande med allergimaten vid samtliga undersökta måltider och för 20-30% fungerar det dåligt (se bilaga 1). Fritextsvaren vittnar dessutom om en stor variation mellan sjukhusen när det gäller brister och behov av förbättringsåtgärder. Från svaren framgick att det ofta finns en stor okunskap hos personalen, dåliga rutiner för att fråga patienten eller hålla ordning på allergier och överkänslighet samt ibland även en nonchalans och dåligt bemötande. Från svaren kan man även få många förslag och idéer på förbättringsåtgärder för sjukhusen (se tabell 1-6).

**Tabell 1.** Vilken/vilka allergier eller överkänsligheter hade du under sjukhusvistelsen?  
(185 personer har svarat)

<b>Allergen / Överkänslighet</b>	<b>Antal personer</b>	<b>Procent</b>
Nötter	54	29
Grönsaker	45	24
Gluten / Celiaki	42	23
Frukt/Bär	42	23
Mjölksprotein	37	20
Laktos	32	17
Skaldjur	27	15
Ägg	24	13
Fisk	20	11
Kryddor	16	9
Jordnötter	15	8
Sojaböner	15	8
Baljväxter	15	8
Vete / råg / korn / havre	13	7
Kött	12	6
Ingen allergi eller överkänslighet	11	5

**Tabell 2.** Vilket sjukhus var du inlagd på med minst en övernattnings och minst 2 måltider? (180 personer har svarat)

<b>Sjukhus / Vårdinrättning</b>	<b>Antal besök</b>	<b>Procent</b>
Sahlgrenska Sjukhuset, Mölndal	14	8
Akademiska Sjukhuset, Uppsala	11	6
Danderyds Sjukhus, Stockholm	8	4
Södersjukhuset, Stockholm	7	4
Karolinska Universitetssjukhuset, Solna	6	3
Malmö Sjukhus, Malmö	6	3
Gävle Sjukhus, Gävle	6	3
Lunds Sjukhus, Lund	6	3
Norra Älvsborg Sjukhus NÄL, Älvsborg	6	3
Halmstad Sjukhus, Halmstad	5	3
Helsingborg Sjukhus, Helsingborg	5	3
USÖ Region, Örebro län	5	3
Karlstad Centralsjukhus, Karlstad	5	3
Linköping Universitetssjukhus, Linköping	4	2
Ryhov Sjukhus, Jönköping	4	2
NÄL, Trollhättan	3	2
Växjö Lasarett, Växjö	3	2
Falu Lasarett, Falun	3	2
Visby Sjukhus, Visby	3	2
Ystads Lasarett, Ystad	3	2
KSS Skövde, Skaraborg	3	2
Karlshamns Sjukhus, Karlshamn	3	2
Alingsås Sjukhus, Alingsås	2	1
Varbergs Sjukhus, Varberg	2	1
Kristianstad Länssjukhus, Kristianstad	2	1
Skellefteå Lasarett, Skellefteå	2	1
Norrlands Universitetssjukhus	2	1
Västerås Sjukhus, Västerås	2	1
Borås Lasarett, Borås	2	1
Vrinnevi Sjukhus, Norrköping	2	1
Västerviks Sjukhus, Västervik	2	1

Dessutom har besök från följande ingått i undersökningen: Karlshamns Sjukhus, Skånes Universitetssjukhus, Östra Sjukhuset Göteborg, SuS, NuS MAVA, Trelleborgs Sjukhus, Lidköpings Sjukhus, Skaraborgs Sjukhus, Karlstads Sjukhus, Södra Älvsborgs Sjukhus, St Görans Sjukhus Stockholm, Karolinska Universitetssjukhuset Huddinge, Skövde Sjukhus, Nyköpings Lasarett, Pite Älvdals sjukhus, Umeå Sjukhushotell, UaS, Sollefteå Sjukhus, Ersta Sjukhus Stockholm, Enköping Lasarett, BB Stockholm, Arvika Lasarett, Sunderby Sjukhus, Psykiatrisk mottagning Huddinge, Västmanlands Sjukhus, Södertälje sjukhus, Ängelholms sjukhus, UMAS, Nacka Slutenvård Psykiatri, Östersunds Sjukhus, Lindersbergs Lasarett, Mälarsjukhuset Eskilstuna, Capio Ortopediska huset Globen Stockholm, Motala Lasarett, Infektion, Länssjukhus, Har ej varit inlagd.

**Tabell 3.** Vad hade kunnat göras bättre vid frukosten? (111 personer har svarat)

<b>Frukost</b>
Svara på vad maten innehöll. Okunskapen är enorm beträffande födoämnesallergi. Bättre kunskap och fler alternativ.
Gett mig frukost. Dom måste bli bättre på detta. Det fanns ingen märkning på flingor och bröd. Brödet var tex inte kvar i sin påse så det tog ett tag att kolla upp innehållet. Jag tog själv fukosten i dagrummet så ingen personal hade koll på allergi/utbud. Tydlig märkning hade underlättat.
Det saknades möjlighet att få veta vad maten innehöll. Vid fiskrätter gick det inte att få reda på om de innehöll skaldjur för ingen visste.
Fick ingen lunch eller middag då det inte fanns någon mat som passade. Utan blev ombedd att be maken komma med mat hemifrån till mig.
Osten har kunnat bytas mot skinka eller laktosfri leverpastej.
Gett mig frukost. Dom måste bli bättre på detta.
Alltid ha ett tydligt vegoalternativ. Alltid ha alternativa pålägg som inte är kött. Jag tål inte Alpha-galaktos. Allt kött från däggdjur.
Fick säga till varje gång, fråga vad de serverade mig. Förvåning av servande personal över att det fanns en lista på mig. Borde vara känt.
De hade några rätter att välja på ifs men det hjälpte inte just mig. Riktig specialkost hade varit bra om de kände till att det går att fixa eller inte.
Serverat sånt jag tål o ta allergier o överkänslighet på allvar. Eftersom jag är nogga med att i god tid lämna allergilista tycker jag man kan inhandla vad som behövs för att även jag skall få en fullgod måltid. Väger t ex att ta vatten till flingor.
Ge mig mjölkfritt smör! Ställt ut mjölkfritt margarin så jag inte behövt leta personal i 5 min varje morgon för att be om det. Mera glutenfritt och mjölkfritt alternativ.
Om jag hade fått prata med kökspersonalen direkt när jag blev inlagd så hade jag sluppit att få allergiska reaktioner pga felaktig mat. I många situationer är det enklare/bättre att prata med "kocken" om vad man kan faktiskt kan äta istället. Efter samtal med köket fungerade det alldeles utmärkt.
Saknade bovete flingor youhurt fria från gluten + laktos.
Man hade kunnat fråga mig om jag hade några allergier och sedan anpassat frukosten efter detta. Det fanns ingen specialmat så jag fick ta fruktsoppa, det enda som fanns. När jag frågade om glutenfritt & mjölkfritt så svarade man väldigt nonchalant att jag fick ta det som fanns...vilket var väldigt lite.
Jag var omtöcknad efter operation. Ingen frågade efter om jag var allergisk.
Det borde stått tydligt någonstans att jag var allergisk och absolut inte tålde gluten, vete, korn, råg, havre, mjölkprotein eller sojaprotein, så att ingen i personalen kunde missa det. Dessutom borde de ha dragit det i sin morgonrutin för alla. Det hade kunnat fixas något speciellt från köket om det hade funnits möjlighet.
De visste inte om brödet innehöll nötter. Mer utbud för allergiker.
Serverat mat jag tålt. 3 av 7 frukostar kunde de inte korrigera så jag tålde maten och blev utan mat.
Hade varit skönt att inte behöva tjata om vad som var glutenfritt. Önskat mjukt glutenfritt bröd.
De skulle kunna ha ett fungerande dietkök som åtminstone försöker. Den cateringupphandling som finns gör att det är bra att ha med mat, men om man inte har anhöriga som kan laga och komma med mat???

**Tabell 4.** Vad hade kunnat göras bättre vid lunchen? (95 personer har svarat)

<b>Lunch</b>
Minns att jag inte fick sås. Att jag inte hade behövt vänta.
Rätt servering. Jag fick fel mat, måltid innehållande gluten.
Jag var tvungen att kontrollera. Det ska man som inlagd patient inte vara tvungen att göra. I synnerhet som jag informerat noggrant o ordentligt om vad jag inte ska äta.
Man borde haft kollen på att det fanns en ineliggande på avdelningen med matlista. Den infor borde ha gått ut till alla personal, även om jag låg på en ortopedavdelning.
Samma mat fast utan ägg ska väl inte va så jävla svårt.
Ge mig mjölkfritt! De sa att det var mjölkfritt eftersom det var laktosfritt!!! Att inte vårdpersonal vet skillnaden på mjölkfritt och laktosfritt är skrämmande.
Trevligare bemötande sura när man frågade vad såsen innehöll sa tomat men det var hummerfond och de fick skicka en läkare pga allergisk chock.
Anpassa efter min diagnos köttallergi alfa gal.
Det som alltid är svårast för mig är att jag är allergisk mot vete, havre och soja bl.a. men jag är inte glutenintolerant, detta blandas ihop. Jag kan ju inte heller äta glutenfritt så jag får oftast inget bröd/fika etc alls utan för ordna med eget hemifrån.
Erbjudas alternativ. Köpt in färdigmat som var allergianpassad.
Jag kunde inte äta pga illamående (ingick i min sjukdomsbild) och hade inte ätit på tio dygn ändå serverades denna maten. Jag hade förklarat att jag inte tålde kött.
Jag fanns inte med i matrutinerna. Om jag inte hade haft egen mat med mig fick jag torrt bröd mjölkfritt margarin. Pålägg fanns inte. Hade eget med mig. Andra hade mycket att välja på. Förbereda all mat när man vet att det kommer någon med allergier
Skriva ut vad som var glutenfritt.
Hade varit skönt att inte behöva tjata om vad som var glutenfritt.
Det fanns ingen möjlighet att få veta vad maten innehöll.
Såsen skulle vara utan mjölk och vete.
Kunskap om skillnaden laktos/mjölprotein. " det är väl ingen fara det är ju samma sak".
Kokerskan var så duktig och skicklig att jag tvivlar på att något hade kunnat göras bättre; hon ville veta noggrant precis vad jag kunde och inte kunde äta! Hon fick mig att förstå att gluten- och mjölkfri kost inte alls behövde vara tråkig. Rena Guide Michelin-maten och högsta betyg!
Hade inget alternativ till lunch när man har allergi. Fler alternativ att välja på.
Vissa dagar blev jag utan mat då de inte kunde korrigera för allergi.

**Tabell 5.** Vad hade kunnat göras bättre vid middagen? (82 personer har svarat)

<b>Middag</b>
Portionen hade gärna kunnat vara större. Och man hade gärna kunnat välja bland olika alternativ. Jag fick det som råkade vara glutenfri utan valmöjlighet.
Rapportering mellan personalen. Alla på avd inklusive vik ska veta kunna o kontrollera. Så småningom så for jag o maken iväg på cafe o restaurang inom området.
Efter tillsägelse så funkade det och man tittade då på min lista, fanns då också mat anpassad till mig, men oftast inte uppskickad till avdelningen. Slarv i hanteringen, kan man säga.
Mer protein, bättre vegetariskt, mindre nötter/baljväxter i vanliga maten
Hur kan ett sjukhus ha så kass allergikost? Tråkig mat o dålig fantasi.
Mer flexibla rutiner kring att snabbt kunna beställa ny mat till allergiker. Nu var de tvungna att beställa specialmat en dag i förväg och det var svårt att beställa mat inom den tidsrymden.
Tog inte anmälan på allvar.
Gör mat som är mjölk och äggfri. Det enda som fanns att välja på mjölk o äggfritt var hamburgertallrik. Mina anhöriga fick komma med middag åt mig.
Efter frukost och lunch hade de lärt sig o frågade mig o åkte sedan till köket o fixade allt.
Det står i min journal att min allergiläkare har sagt att jag inte är allergisk mot fisk. Detta har gjort att jag under flera inläggningar har serverats fisk. För det mesta är jag uppmärksam men ibland har jag ätit det och fått rejäla allergichocker. Vad kan göras bättre? Lyssna på patienten, hen kan sin allergi bäst.
Jag fick ingen mat de glömde bort mig. Fick en smörgås istället. Varför det sker skulle vara intressant o veta.
Mat som passar personer som har matallergier.
Trots att jag påpekade min celiaki innan undersköterskan gick ut ur rummet kom hon tillbaka med en vanlig macka. Därefter fick jag en förpackad yoghurt.
Borde finnas glutenfria alternativ så man inte behöver äta samma varje kväll.
Att man åtminstone kunde få förvara sin mat på avd och inte vara tvungen att ha egen kylväska, så skulle mamma slippa komma flera ggr/dygn.
Jag var osäker på om glassen var ok att äta. Ingen info.
Allt, ställt frågan innan vistelsen, om födoämnesallergier. Och även om jag själv påpekade detta innan operationen fanns ingenting till mig till middag så jag fick äta fruktsoppa till middag.
Mer kunskap. Fler alternativ att välja på.
Högsta betyg till den maten - och jag önskar att alla med celiaki och allergier kunde få lika näringsrika och väl sammansatta måltider!
Utbilda personal. Pratade mycket med personal i köket och det förstod inte svenska så bra. Och allergier där var kunskapen mycket dålig

**Tabell 6.** Vad hade kunnat göras bättre vid målen? (74 personer har svarat)

<b>Kvällsmat/mellanmål/fika</b>
Jag hade inte ätit på ett dygn så jag var väldigt hungrig, fick trötta, frusna mackor och juice. ingenting mer. Hade gärna fått yoghurt osv.
Erbjöds ej smörgås/kex.
När jag väl fick rätt mat var den bra anpassad, fick alltid vänta och äta efter övriga, men det är vi vanda vid.
Lyssna på min allergi.
Inte servera nötter.
Allt. Lite glutenfria skorpor eller kex är inte mer komplicerat än att köpa in vanliga kex.
Intresse av att fixa något...
Fanns inga vetefria kex eller skorpor.
Informerad personal vore nog en god lösning.
Annat bröd.
Något pålägg som kyckling/kalkon/veganost hade varit gott.
Oftast inget jag kunde äta pga allergin.
Utbilda personal både i köket och på avdelningarna. Prata med den som har allergi och fråga hur de kan göra sjukhusvistelsen på ett bra sätt när det gäller maten.
Allergi måste tas på allvar! Man får inte tro att personen bara inte tycker om maten.
Jag tål inte Parabener E210-219, salicyrsyra och natriumbensoat i livsmedel. Jag är mkt känslig. Personalen frågade och försökte nog men tyckte nog att min överkänslighet var underlig. Men den finns faktiskt.
Att alltid kolla vad jag tål och inte bli hopblandad utav andra patienter.
Tydligare innehållsförteckningar. Personalen behöver komma ihåg själva att man har anmält specialkost, man ska inte behöva påminna. När jag låg inne glömde de flera gånger och hade inte så bra koll på vad det var för mat jag skulle få.
På ett sjukhus ska det finnas frukostbröd som alla kan äta och maten ska kryddas, så den blir god/ätbar.
Man hade kunnat fråga om allergier/överkänslighet. Nu fick jag säga till själv.
Ge mig mjölkfritt smör!