

Ett samlat grepp kring matallergi – ur ett tvärsektorielt perspektiv

Projektet Bra mat för alla – det unika samarbetet mellan Astma- och Allergiförbundet, Centrum för Allergiforskning vid Karolinska Institutet samt Livsmedelsföretagen – har kallat till sitt andra referensgruppsmöte under våren 2019. Denna gång riktar man sig till personer och enheter som på olika sätt arbetar med allergi och matöverkänslighet.

VISIONEN BAKOM BRA MAT FÖR ALLA

Bra mat för alla jobbar med tre fokusområden.

Det första, som går under namnet ”molekyl till människa”, jobbar för att förbättra diagnostik, behandling och förebyggande åtgärder inom vården.

Det andra, ”jord till bord”, innefattar att arbeta för en säker livsmedelskedja som sträcker sig från odling till en färdig produkt i matbutik eller en råvara på restaurang.

Det tredje, ”papper till praktik”, innebär att fungera som en kunskapsbank som för över kunskap från forskning och erfarenhet till olika målgrupper genom trovärdiga kunskapskanaler.

UPPDRAGSMODELLEN FÖR ETT KUNSKAPSCENTRUM

Kristina Tedroff, barnläkare, barnneurolog och forskare på Karolinska Institutet, finns på plats under vårens andra referensgruppsmöte i Stockholm för att presentera en uppdragsmodell med sex nyckelmoment. Denna modell har skapats som en grund inför uppbyggandet av ett kunskapscentrum.

1. Investering

För att kunna skapa ett kunskapscentrum gäller det att fördjupa sig i begreppet och dess innebörd. Vad är ett kunskapscentrum?

Ett kunskapscentrum är en utbildningsenhet, vars uppgift är att fylla en kunskapslucka inom ett eller flera områden. Kunskapscentret har ofta även en viktig roll på nationell nivå som en aktör som myndigheter och socialdepartement kan vända sig till för ämnesspecifika frågor.

2. Syntes på modellnivå

En övergripande uppdragsmodell börjar med att sammanställa och utvärdera det aktuella kunskaps- och forskningsfältet.

Förutom att sätta sig in i relevant litteratur, vetenskap och praxis som finns bör dess styrkor och brister granskas noggrant. Genom att omvärdera befintliga arbetsmetoder och forskning kartläggs nuvarande kunskapsluckor inom ämnet. Genom detta avgränsas även de centrala frågeställningarna, som kunskapscentret sedan ska driva i sin verksamhet.

3. Innehåll

Alla kunskapscenter tar olika avstamp beroende på innehållet. För ett projekt som Bra mat för alla kunde en styrande grundfråga lyda: hur ska alla kunna äta tryggt i Sverige? Utifrån projektets syfte skapas relevanta frågeställningar och riktlinjer, som bäst lämpar sig för att besvara och fullfölja projektets vision.

4. Utredning

En central del är att identifiera vilken kunskap som är viktig för att driva olika projektet och ta reda på var kompetensen finns, det vill säga vem som är bäst lämpad att utföra arbetet. Genom att kartlägga relevanta aktörer, allt från privata bolag och vårdenheter till statliga enheter, kan målgruppens behov och handlingsmodeller för dess uppfyllande konkretiseras.

5. Dialog

För ett representativt och utvecklande projektarbete är det viktigt att relevanta enheter är representerade.

Framför allt vill ett kunskapscentrum som Bra mat för alla fungera som en sammanförande aktör, en länk som binder ihop flera enheter med samma målgrupp. Diskussionerna med samtliga experter är ett ytterligare sätt att kartlägga de behov, kunskapsluckor och utvecklingsmöjligheter som finns inom området.

Tedroff påpekar att direktkontakt med målgruppen från ett kunskapscentrum, i detta fall patienter, är ovanligt. Detta gör Bra mat för alla unikt - att personer med allergi och

matöverkänslighet fortgående deltar i projektet är en sällsynt, men en viktig tillgång för att förverkliga projektets mål på bästa möjliga sätt.

6. Förslag

Till slut står projektet framför en ”reality check” – de ekonomiska och praktiska aspekterna bör stå i linje med idé och vision. Vad kan göras med den befintliga budgeten? Hur förankras kunskapssystemet så att det blir verkligt? Ofta räcker inte bara kunskap och intresse, det krävs även praktiska förutsättningar att driva projektet vidare. Finansiering innebär frågor om vem som har möjlighet att arbeta med projektet, och hur projektet blir långsiktigt.

ETT UNIKT TVÄRSEKTORIELLT PROJEKT

Generellt är det två aspekter som gör Bra mat för alla till ett unikt kunskapscentrum.

Den första är inkluderandet av målgruppen, det vill säga personer som har eller står nära andra som lever med matallergi och matöverkänslighet.

Den andra är det tvärsektoriella arbetet.

Särskilt genom gruppdiskussionerna på konferensen förtydligas de olika perspektiven av att jobba med matallergi och matöverkänslighet. Olika enheter har olika frågor och intresseområden, som bör kunna samspela för att projektet ska vara lyckat.

Synpunkterna är många, breda och högst relevanta.

Vården kan till exempel undra var de kommer in mellan skola och familj, eller vilken ställning de ska ta gentemot en kost som patienten själv mår bra av, men som kanske inte är evidensbaserad.

Å andra sidan kanske livsmedelsföretagen undrar hur de ska forma en produkt, om konsumenten är osäker på vilka allergener som påverkar denne. Ska ett livsmedelsföretag minska på produktutbudet, eller finns det sätt att säkerställa ett brett utbud av produkter som produceras i samma fabrik? Där läkemedelsforskningen är väldigt drivande, är kanske livsmedelsforskningen ännu inte på samma nivå eller alltid ens tillgänglig för livsmedelsproducenter.

Även vuxenallergi är ett forskningsområde som jämfört med barnallergi inte fått lika mycket uppmärksamhet, och som många önskar hade utforskats mera.

Frågor som berör flera aktörer är dessutom gränsen mellan mode och forskning - vad är trend, vad är symptom? Även ”spår av”-markeringen på livsmedelsprodukter väcker frågor bland diverse enheter. Behovet av enhetligare riktlinjer betonas av många.

Livsmedelverkets Ylva Bolin bekräftar detta i sin presentation som behandlar riskanalys vid matallergi och matöverkänslighet.

Hon menar att Livsmedelverkets stora utmaning är att fastställa vilken risknivå vi som samhälle är färdiga att acceptera, så att vi kan producera och konsumera produkter och råvaror som gör att alla kan leva ett symptomfritt liv utan oro, rädsla och livshotande hälsorisker.

Den tvärssektoriella dialogen konkretiserar behovet av en sammanlänkande aktör. En agenda vars förutsättningar skapas av en bred mångfald inom olika branscher och institutioner drivs, enligt Bra mat för alla, bäst då dessa aktörer möts och får chansen att jobba tillsammans.

EN ENGAGERAD REFERENSGRUPP

Personer med allergier är inte en homogen grupp, utan en vid samling av individer som på olika sätt påverkas av olika allergener.

Under sammankomsten upplever projektgruppens Sofia Knáz (legitimerad dietist och projektledare för Bra mat för alla), Rikard Åsgård (nutritionist) och Emma Juslin (legitimerad dietist och kostvetare) att konferensdeltagarna är en enorm tillgång som bidrar med synpunkter, idéer och tankeställare som kommer att vara värdefulla för både omedelbart och långsiktigt arbete.

Den tvärssektoriella referensgruppen visar dessutom stort intresse för att på olika sätt delta i projektets verksamhet. Detta bland annat genom forskningskompetens och spridning av forskningsresultat, certifierade appar, kontakt med skolor och ungdomar, utbildningstillfällen och ambassadörskap.

Sofia Eriksson