

Matsvinnet ökar – risk för undernäring hos äldre

Matsvinnet på äldreboenden ökar enligt Livsmedelsverket. Risken är att de äldre inte får i sig tillräckligt när maten hamnar i soporna.

Cirka en tredjedel av lunchportionen kasseras på kommunala äldreboenden. Eftersom maten tillagas utifrån hur många som bor på ett boende och deras energi och näringsbehov, så är risken att de inte får i sig tillräckligt när mat kastas. Troligtvis serveras maten i för stora portioner vid lunch och middag.

Efter 75 års ålder ökar behovet av protein och fett men också D-vitamin som gärna kan tas som tillskott. Det är av stor vikt att personal på äldreboenden förstår att de äldre måste få i sig tillräckligt med näring. Detta är utmanande då många med åldern också tappar aptit. När det gäller aptit och förmåga att kunna tugga maten är det viktigt att personalen följer upp de boendes mun och tandhälsa.

Livsmedelsverket rekommenderar att man för att underlätta serverar många måltider på en dag. Förutom frukost, lunch och middag bör de äldre också serveras förmiddags, eftermiddags och kvällsmål. Samtliga måltider bör innehålla protein och fett. Med mindre portioner fler ggr per dag ökar chansen att näringsbehovet täcks och troligtvis skulle också matsvinnet minska.¹

Med anledning av ovanstående ställer vi följande frågor:

- Rapporteras matsvinn in från kommunala äldreboenden?
- Hur många boenden rapporterar in?
- Om det rapporteras in:
 - Hur mycket slängs per portion? Vad gör man så att portionerna blir bättre anpassade?
 - Om det inte görs – vad är anledningen och vilken åtgärd sätts in?
- Vad finns det för riktlinjer kring näring för äldre och hur följs det upp?
- Personal inom äldreomsorgen har tillgång till webbutbildning inom näringslära, men följs detta upp och hur kontrollerar man att personalen förstår innehållet?
- Hur kommuniceras näringslära till personal inom äldreomsorgen?
- Finns information på många olika språk?

¹ Information från Livsmedelsverket