



Temagrupp matvanor

Om temagruppen

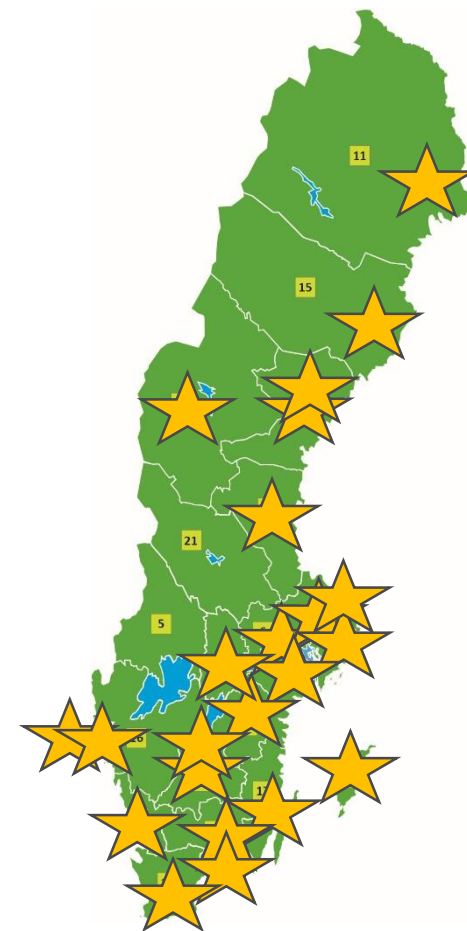
- 23 deltagare från 19 regioner
 - 4 regioner har 2 representanter
 - 2 regioner har en namngiven kontaktpersoner som får inbjudningar, mötesanteckningar mm.
 - Saknar representant från Dalarna (och Värmland)
- Temagruppen har fyra möten per termin
 - 2 kortare möten (digitalt) och 2 längre möten (fysiskt/digitalt)
 - Till mötet kan gäster bjudas in

Kontaktuppgifter till temagruppen finns på

<http://www.hfsnatverket.se/sv/matvanor-deltagare>

Ordförande Christin Anderhov Eriksson

Mail: Christin.anderhov.eriksson@regionostergotland.se



Årets dietist 2022: Christin Anderhov Eriksson

PRESSMEDDELANDE

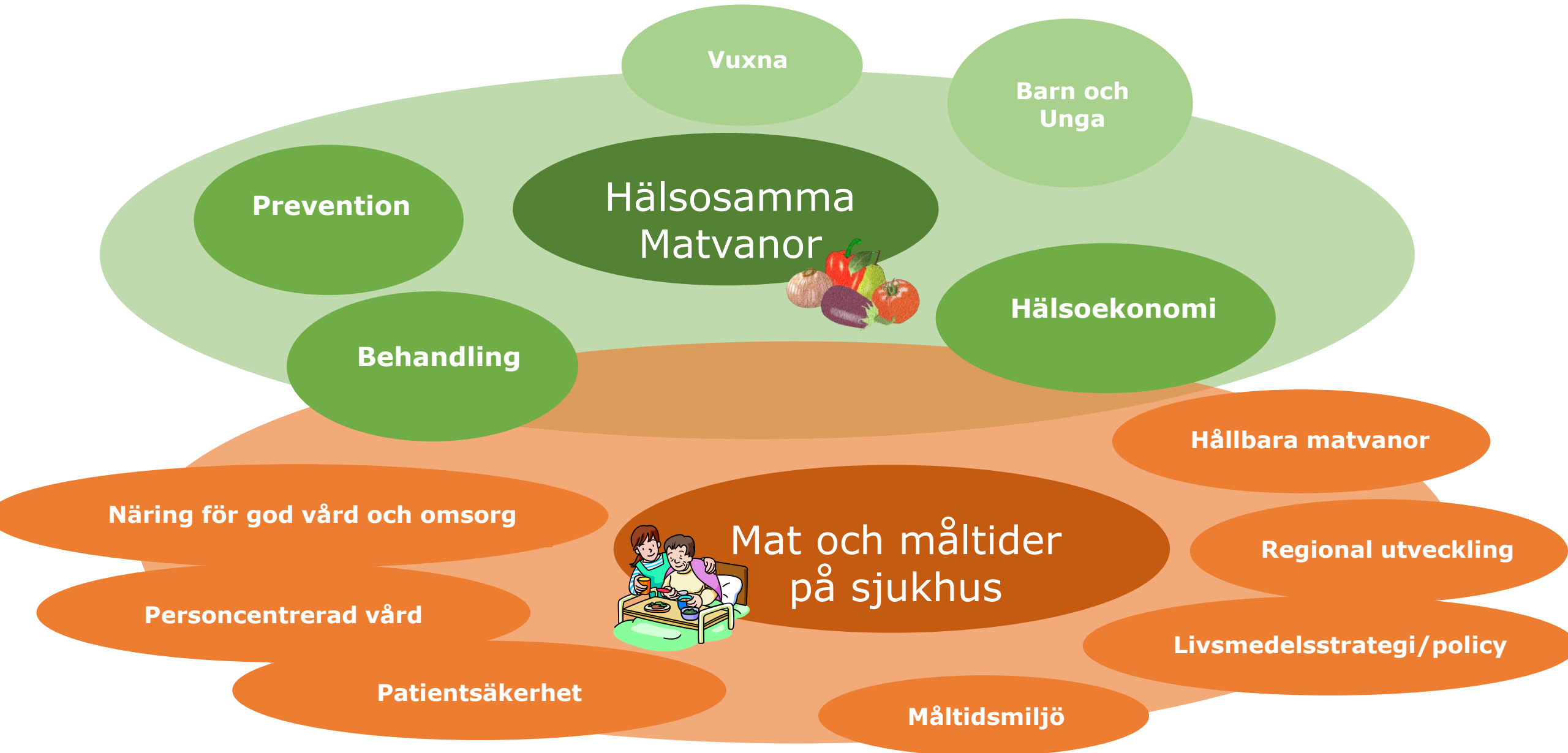
7 april 2022

Årets dietist – med passion för hälsan

– Numera lyfts dietister fram på många viktiga arenor för hälsan, men för bara tio år sedan var det inte en självklarhet att dietister fanns med vid förebyggande och hälsofrämjande arbete. Nu står betydelsen av mat och nutrition högre upp på agendan – det är till stor del ett resultat av god samverkan och ett långsiktigt förändringsarbete.

Det menar Året dietist, Christin Anderhov Eriksson, som har arbetat som dietist i drygt trettio år. Hon är sedan länge ordförande för den grupp som arbetar med matvanor inom nätverket Hälsofrämjande hälso- och sjukvård (HFS) och under många år har hon även varit en engagerad projektledare i det utåtriktade arbete som Dietisternas Riksförbund gjort på uppdrag av Socialstyrelsen.







Hälsosamma matvanor

MÅL: Att det finns kunskap och kompetens, en tydlig struktur för arbetet ohälsosamma matvanor samt att matvanor dokumenteras, följs upp i enlighet med NRL i alla regioner så väl bland vuxna som bland barn.

Aktiviteter

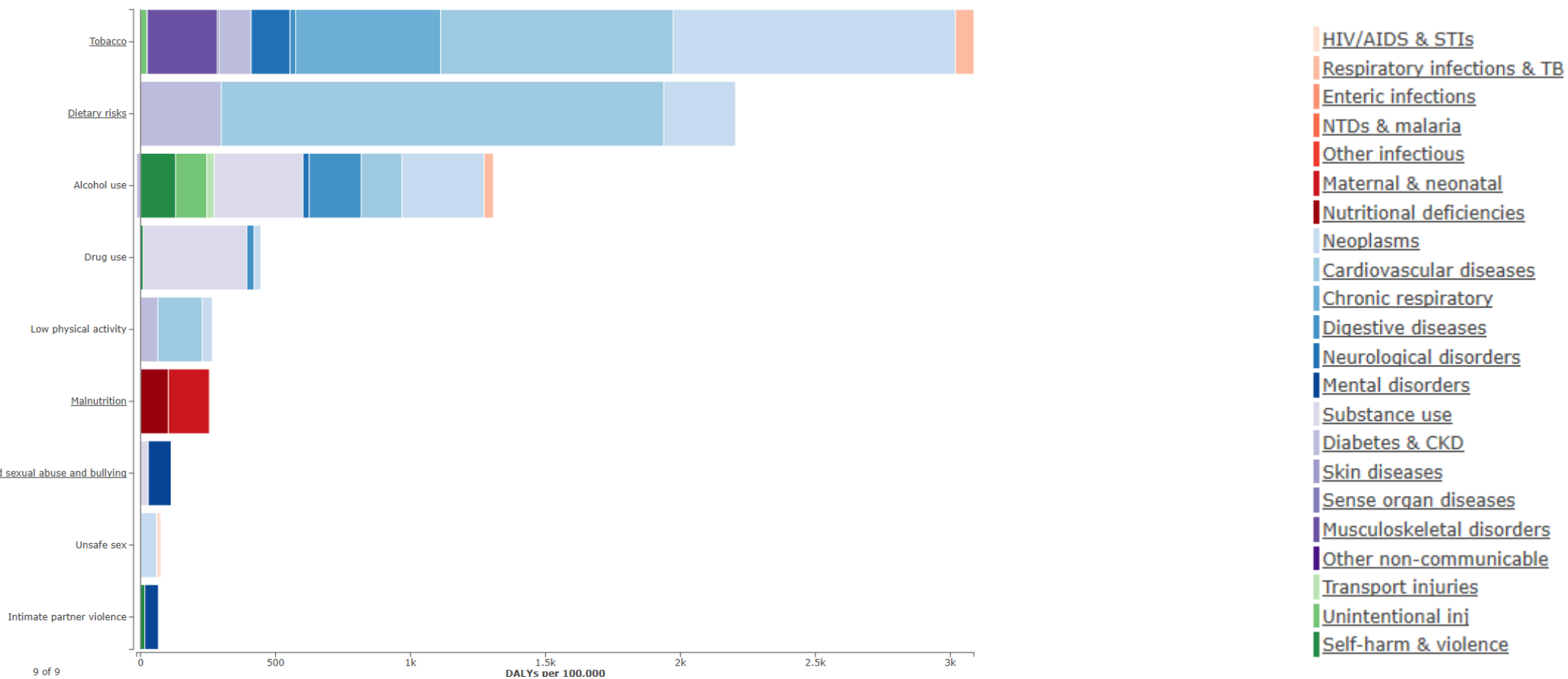
- Kompetens
 - Kvalificerat rådgivande samtal
 - Formaliserad utbildning
- Digitimme
 - Hälsoekonomi
 - Matvanor – nationellt vårdprogram

Övrigt

- Barn och unga
- Tandvård
- Hälsosamtal

Levnadsvanors påverkan på sjukdomsburden

Sverige, kvinnor och män, alla åldrar, GBD 2019





Mat och måltider på sjukhus

MÅL: Mat och måltider på sjukhus ses som en del av personcentrerad vård och patientsäkerhetsarbetet samt bidrar på ett pedagogiskt sätt till att sprida kunskap om hälsosamma matvanor.

Aktiviteter

- Hälsöfrämjande sjukhus – HFS standard för mat och måltider på sjukhus
- Personcentrerade måltider och patientsäkerhet
- Samarbete med myndigheter, Livsmedelsverket och andra nationella aktörer

Övrigt

- Samarbete med temagrupp Fysiska och psykosociala miljöer



Nationella riktlinjer för måltider på sjukhus

 Livsmedelsverket



Hållbart utbud på hela sjukhuset

Maten som erbjuds i kafeterier, kiosker och restauranger påverkar vad patienter, personal, studenter och besökare väljer att äta. Ett gott, hälsosamt och miljösamt utbud underlättar för alla på sjukhuset att göra hållbara val och är därför en viktig del i ett hälsofrämjande arbetssätt. I en verksamhet där hälsofrämjande och sjukdomsförebyggande sjukvård bedrivs handlar det ytterst om trovärdighet.

Kafeteria, kiosk och restaurang

Kafeteria, restaurang, servicebutik, kiosk eller varuautomat på sjukhus kan vara värdeladd, både för besökare

och för inläggande patienter som behöver omvårdning och variation. Sjukhuset bör aktivt styra utbudet så att hållbara val för både hälsa och miljö uppmuntras och utbudet av ohållbara livsmedel begränsas. De hållbara valen kan lyftas fram genom ökad tillgänglighet, synlig placering och förmånlig prissättning.

Personalmåltider

En stor del av den mat vi äter, äter vi på jobbet. Maten på jobbet påverkar ork, välbefinnande och hälsa på lång sikt. Arbetet inom hälso- och sjukvård ställer höga krav på individen och kan många gånger vara stressigt. Det är då viktigt att det finns tillgång till bra mat att köpa, både mellanmål, lunchlådor och måltider i restaurang. Människors möjligheter att



**Tid för dialog.
Dina frågor?**