

社區工作模式解決照護食「套牢」問題

刊發於2022年4月15日

區玉輝

要克服前文所言的「套牢」問題，需要依賴多方的協作，在市場上用協同形式建立首尾相接。以「照護食」為例，處理現時市場的不確定性，單憑供應商並不足以解決問題，社區上每個角色均不可或缺。「照護食」生態圈涉及的主要持份者包括政府、醫護專才、學術機構、院舍及社區照顧服務單位、供應商及廚師、商界、吞嚥困難人士及照顧者等，每個持份者的角色均環環相扣。把一項新的膳食文化推廣至社區，解決實質的社會問題，需要一個中立的促成者，以協調及催化的角色使各方熟知實況，掌握解決問題的技術，串連各持份者，才能讓生態圈有機會持續發展。由香港社會服務聯會（社聯）2020成立的「照護食專責小組」，就擔當起促成者角色。

「照護食」議題不是單純的政策問題，更是一項長期的社區及生態工作。由於本地照護食發展仍屬初期階段，蘊含各種不確定性，在現階段政府及官方機構缺乏誘因牽頭改變「套牢」問題的情況下，推動本地「照護食」發展需要民間機構作協調。學者羅夫曼（Jack Rothman）在2008年提出的社區工作模式（Multi Modes of Community Intervention）中總結出三大模式分類，分別為：一、規劃與政策（planning/policy）；二、社區能力發展（community capacity development）；三、社會倡議（social advocacy）。每項模式並非獨立運作，它們能夠混合進行。本文嘗試透過以上模式配合照護食項目作出分析，並展望未來的工作。

社聯推動「規劃與政策」

作為推動「照護食生態圈」的重要齒輪，社聯在推動「規劃與政策」（planning/policy）方面結合社區元素形成參與式規劃（participatory planning），邀請不同持份者表達對「照護食」發展的意見，蒐集業界聲音及研究結果，游說政府投放資源協助有需要人士享用「照護食」。例如為業界及官員籌辦日本「照護食」交流之旅，參觀當地「照護食」社區廚房，組織兩地官方及業界討論會議。社會上各社群均是推進社會共融和多元

社區工作模式解決照護食「套牢」問題 刊發於2022年4月15日

化的重要持份者，吞嚥困難人士的需求也不可忽視。社聯藉舉辦聚焦小組及研討會，接收業界及照顧者意見向政府倡議「照護食」政策，期望政府能改善安老院舍及殘疾人士的「照護食」服務。在2020/21年度預算案，政府落實增撥7500萬元資助安老服務單位為有吞嚥困難的長者提供軟餐，並於2022/23年度提出為受資助院舍及社區康復服務的殘疾人士提供軟餐，進一步投放資源照顧殘疾人士的吞嚥問題。

「套牢」其中一環協調好，還須梳理其他各方。「照護食」項目邀請來自學界、醫護界、社福界、商界等代表，就「照護食」標準指引及項目的未來發展提供專業意見及指導。現時，社聯與港大吞嚥研究所及中大食品研究中心合作制定「照護食標準指引」，望能以「理性規劃」，透過數據及專家意見，為本地用家提供統一化的指標。當中亦不乏照顧者意見調查，並與學者、醫生、言語治療師、「照護食」廚師等專業人士的長期交流。

宣傳「社區能力發展」

「社區能力發展」(community capacity development)於「照護食」的發展藍圖中，便是透過向外進行教育及宣傳，提升護理院舍及照顧者們烹調「照護食」、分辨食物和飲品標準等級以及進行產品選購的能力。社聯過去結合多方資源，舉辦多屆樂齡科技博覽暨高峰會、照顧者工作坊及「照護食」社區共享宴會等，向公眾教育「照護食」知識。項目更推出「照護食一站通」(www.carefood.org.hk)、「照護食指南」及「照護食廚房」，搜羅各式各樣的「照護食」食譜、產品服務，連同實用的照顧貼士，為照顧者提供專業資訊及互動平台，助其成為照顧達人。

「照護食」不單講求烹調技巧及對食物的軟硬度及黏稠度有所認識，更重要是懷有一顆關愛的心，了解患者的真正需要，讓每位患者「餐餐食得『喜』」，與護理互相配合也是關鍵，這一點往往是過去被忽略的重要一環。在此前提下，個人照顧者、院舍或食品供應商均需提升能力(capacity)，學習多方面技術，在「照護食生態圈」內透過行動建立專屬的身份角色。

作為倡導者，社聯聚焦業界推動及社區教育工作。其中2021年的樂齡美食烹飪大賽以「照護食」為烹飪主題，邀請院舍職業廚師參賽、廚藝學院學廚及護理系學生成為學徒。透過賽前備戰交流學習及院舍實習培訓

社區工作模式解決照護食「查牢」問題 刊發於2022年4月15日

增強他們的「照護食」烹飪技巧、對食品狀態測試的能力，更可在院舍內部學習備餐流程、如何設計吞嚥困難院友餐單、餵食等護理知識等。社聯希望藉此改善院舍的飲食水平，也透過學徒制應對業界青黃不接的苦況，為社會培訓出一群「照護食明日之星」！就食品供應商方面，「照護食」項目將於未來日子與社企餐廳合作，與餐廳廚師一起交流菜式，嘗試在社區上供應「照護食」，推出試驗計劃，安排社企製作餐膳，再經地區中心派發「照護食」予市民享用。

達至「社會倡議」

社區潛藏着不少飽受吞嚥困難折磨的市民，改善他們的飲食生活，令照顧者獲得更多照顧技術與知識，是「照護食」項目的工作重點。因此「照護食」需要普及至社區，利用資源改變大眾對「照護食」固有的負面觀念，以嶄新角度讓公眾重新認識「照護食」，從而達至變成社會倡議(social advocacy)的一環，讓吞嚥困難人士對這種膳食模式由最初的否定到後來的肯定，甚至追求持續改善。有別於其他社福議題，「照護食」不是院舍、服務單位的專利，也不局限於吞嚥困難人士。你我也有機會因患病或牙齒出現問題而需要進食吃一些較易咀嚼的食物，這些食物也可界定為「照護食」。讓每一位有需要的人士可以容易買到、吃到「照護食」才是可持續的發展模式。正如素食綠色星期一的低碳生活模式，若未來能由民間響應，定期舉辦「照護食日」，讓其能夠融入日常生活，使吞嚥困難人士到餐廳吃飯點菜時能選擇喜歡又吃得到的餐膳，這才是真正「有啖好食」！

展望「照護食」小組的未來，以筆者的愚見，必須以社區工作模式結合商業思維。其一，未來要能夠發展「照護食」廚藝和各種相關專業的培訓課程，透過系統化的實用教學訓練學廚、照顧者等，提升「照護食」參與者的身份認同及專業水平，讓「照護食」烹飪及相關服務成為職業技能；既能創造就業，又可以豐富人手。其二，「照護食」標準的進一步推廣不可走社會服務的單軌路線，務必尋求與商界結合，為此如將「照護食」標準、訓練框架、化驗標準，以致食譜轉化成為知識產權，才能作出授權，讓不同持份者在現有的知識基礎及信任機制下，發展出新產品及服務，甚至帶來特許經營的機會，令「照護食」點點開花。擴大規模並且輸出經驗及知識，港式的「照護食」標準及配套的標準對大灣區以至海外的華人社區都會有吸引力，有整個生態圈支持的服務必然有競爭力又會充滿

社區工作模式解決照護食「套牢」問題 刊發於2022年4月15日

活力,「賺取」更多資源及實際運作的經驗才能持續創新。最後,雖然「照護食」小組發展取得初步成功,但是社會服務機的組織畢竟有它的限制。隨着各持份者參與及投資興趣日濃,究竟小組的角色是否要作出改變,又或需要新的組織分擔以致代替小組的工作,將會是各持份者未來需要思考及貢獻的事情。

註：社區工作模式的分析主要由社聯照護食小組分享；另前文(刊於2022年3月18日)中的照護食生態圈圖實來自於Alvin Yip及Malou Ko,特此感謝。

作者區玉輝為香港中文大學創業研究中心主任