

Áframhaldandi starfræksla meðferðargangs á Litla-Hrauni tryggð

Árangur þeirra fanga sem dvalið hafa á sérstökum meðferðargangi í fangelsinu á Litla-Hrauni undanfarna mánuði lofar góðu. Markmiðið með starfrækslu gangans er að veita þeim fögnum sem það kjósa, hjálp við að vinna sig út úr vítahring andfélagslegs hugarfars, afbrotahegðunar og vímuefnamisnotkunar. Alls hafa fjórtán fangar þegar farið þaðan á aðrar meðferðarstofnanir eða verið fluttir til vegna þess góða árangurs sem þeir hafa náð á sjálfum sér og fíkn sinni.



Stefnumótun í heilbrigðismálum fanga Í fyrstu var starfræksla gangans hugsuð sem tilraunaverkefni í hálf tveim árum en nú hafa Björn Bjarnason dóms- og kirkjumálaráðherra og Guðlaugur Þór Þórðarson heilbrigðisráðherra tekið höndum saman til að tryggja áframhaldandi starfsemi hans. Hvort ráðuneytanna fyrir sig leggur fram 7,5 milljónir króna, alls 15 milljónir, sem dugir fyrir rekstrinum út þetta ár. Að auki verður sett á laggirnar samráðsnefnd ráðuneytanna sem vinna mun að heildarstefnumótun í heilbrigðismálum fanga.

Verkefnið er samstarfsverkefni Fangelsisins Litla-Hrauns og Fangelsismálastofnunar ríkisins. Þau Páll E. Winkel, forstjóri stofnunarinnar, Anna K. Newton sálfræðingur og Íris Eik Ólafsdóttir félagsráðgjafi segja ákaflega ánægjulegt að sjá verkefnið fara svona vel af stað. „Grunnhugmyndin með meðferðarganginum er að hjálpa fögnum að halda sig frá vímuefnaneyslu í fangelsinu og aðstoða þá við að koma á og halda daglegu skipulagi. Deildin tekur 11 fanga í einu og hefur hún verið fullnýtt frá byrjun – og biðlisti er eftir pláss þar. Miðað er við að meðferðin taki þrjú mánuði og sækja fangar sjálfir um flutning þangað.“

Einstaklingsmiðuð meðferð

Þau benda á að þeir fangar sem þarna vistist þurfi grunnleiðsögn í mannlegri hegðun, s.s. að vakna á ákveðnum tíma á morgnana, og halda sjálfum sér, klefa sínum og sameiginlegu rými

snyrtilegu. Einnig eiga þeir að taka þátt í daglegum athöfnum eins og eldamennsku og stunda vinnu eða nám. Meðferðin er einstaklingsmiðuð og hafa sérfræðingar Fangelsismálastofnunar, svo sem sálfræðingar og félagsráðgjafar, sem og geðlæknir Litla-Hrauns, lagt sitt af mörkum. „Fangaverðir deildarinnar, Svala Þrastardóttir, Jóhann Páll Helgason og Einar Loftur Högnason, hafa hins vegar borið hitann og þungann af öllu utanhaldi ásamt því að styðja við bakið á fögnum af mikilli kostgæfni. Verkefnið er unnið í teymisvinnu og hefur það gefið mjög góða raun.“

Ánægja hjá aðstandendum

Páll segir að verkefnið sé of skammt á veg komið núna til að langtímaárangur sé mælanlegur en ráðgert sé að fara yfir það í nóvember nk. en þá er ár liðið frá því það fór af stað. „Við merkjum hins vegar mikla ánægju, bæði hjá fögnum sjálfum og aðstandendum þeirra. Þegar vel tekst til með endurhæfingu af þessum toga er það breyting á lífi fleiri einstaklinga en fangans sjálfs.“

„Allar umsagnir fanga, aðstandenda og meðferðaraðilanna sjálfra eru afar jákvæðar og smitar það mikið út frá sér,“ segir Páll. „Það má ekki gleyma því að þessir fangar hafa margir varið stórum hluta ævi sinnar í neyslu með þeim neikvæðu afleiðingum sem henni fylgja; þeir hafa ekki unnið um árabíl, brotið af sér innan og utan fangelsa, verið í litlu sambandi við fjölskyldu sína o.s.frv. Það er því til mikils að vinna að koma þeim á rétta braut í þeirri von að þeir haldi sig frá neyslu og afbrotum til frambúðar.“



Úlfar Finnbjörnsson kennir fögnum að matreiða fisk.

Matreiðslunámskeið, kryddrækt og tiltektarkennsla

Fangarnir á meðferðarganginum sjá sjálfir um innkaup og eldamennsku. Á Litla-Hrauni er rekin matvöruverzlunin Rímlakjör og þar kaupa þeir í matinn og elda oftast tveir til þrjár saman. Margrét Frímansdóttir, forstöðumaður á Litla-Hrauni, segir að fæstir þessara fanga hafi nokkru sinni tekið ábyrgð á eigin matseld og hafi þeir því þurft að læra allt frá grunni. „Fangaverðirnir hafa verið þeim innan handar með réttu handtökin, bæði við eldamennsku og bakstur – sem nýtur sérstakra vinsælda um helgar.“

Margrét segir að Úlfar Finnbjörnsson meistarakokkur hafi einnig haldið vel heppnað matreiðslunámskeið fyrir fangana á ganginum í byrjun maí í samstarfi við Gestgjafann. Þar var farið yfir helstu atriði varðandi meðferð, geymslu og matreiðslu nokkurra fisktegunda að ósk fanganna. Þeir spreya sig nú á því að fylgja uppskriftunum, að sögn Margrétar, en Úlfar fór einnig yfir helstu atriði varðandi ræktun kryddplantna.

Margrét Sigfúsdóttir, skólustjóri Hússtjórnarskólans í Reykjavík, heldur svo um þessar mundir námskeið fyrir fangana í ræstingu, bæði í klefum og eldhúsi – enda alvön að takast á við hinar ýmsu kringumstæður m.a. úr þáttunum Allt í drasli sem sýndir hafa verið á Skjá einum. Hún mun einnig fara yfir næringarfræði og afhenda fögnum uppskriftahefti með grunnaðferðum í eldamennsku og bakstri.

