



Handläggare: Birgitta Persson
Telefon: 08-508 36 213

Till
Äldrenämnden
Den 13 oktober 2009

Riktig mat i äldreomsorgen

Svar på skrivelse till äldrenämnden från Leif Rönngren (S)

Förvaltningens förslag till beslut

Tjänsteutlåtandet utgör svar på skrivelsen.

Chatrin Engbo
tf direktör

Raili Karlsson
avdelningschef

Sammanfattning

I skrivelse till äldrenämnden rörande Riktig mat i äldreomsorgen föreslår Leif Rönngren (S) att äldreförvaltningen utreder kvaliteten på cateringmaten, särskilt vad gäller näringsinnehåll och antalet tillsatser. Vidare föreslås att nedläggning av servicehusrestauranger stoppas och att en maxtid för det ofrivilliga måltidsuppehållet mellan middag och frukost införs. Även vidareutbildning av personal inom äldreomsorgen med fokus på ekologisk mat, närproducerade råvaror och kostens betydelse för hälsan, anser Leif Rönngren att kostenheten ska utforma.

Äldreförvaltningen kan konstatera att det i Stockholms stad finns många olika måltidslösningar. Stadens kostpolicy för mat och måltider inom äldreomsorgen tydliggör vilka krav, även miljökrav, som ska gälla. Med en kompetent personal och ett tydligt kvalitets- och servicetänkande ges goda förutsättningar för en hög och jämn kvalitet på mat och måltider inom staden.



Staden upphandlar en anseelig mängd livsmedel och färdiga måltider, varför de val som görs bidrar till hur stor matens miljöpåverkan blir. Genom att välja miljömärkta produkter och följa lokala och nationella miljömål skapas förutsättningar för hållbar utveckling.

Kostenheten verkar genom utbildningar och information för att stadens kostpolicy ska kunna tillämpas. I policyn betonas bland annat vikten av individanpassad mat på regelbundna tider. En regelbunden måltidsordning gör att nattfastan inte blir längre än maximalt 10 - 11 timmar.

När en förvaltning driver eller planerar att starta restaurang i egen regi kan äldreförvaltningen genom till exempel utbildningar stödja verksamheten. Flera studier visar också att mat som lagas och serveras nära gästen i en trevlig miljö för de flesta äldre upplevs som mycket positivt

Bakgrund

I skrivelse till äldrenämnden rörande Riktig mat i äldreomsorgen föreslår Leif Rönngren (S) att äldreförvaltningen utreder kvaliteten på cateringmaten, särskilt vad gäller näringsinnehåll och antalet tillsatser. Detta med anledning av den senaste tidens artiklar i media om maten som serveras på äldreboenden. Vidare föreslås att nedläggning av servicehusrestauranger stoppas och att en maxtid för det ofrivilliga måltidsuppehållet mellan middag och frukost införs. Enligt skribenten är det viktigt att kompetensutveckla personalen i Stockholms stad och att genom utbildning och information förankra stadens kostpolicy.

I skrivelsen föreslås att:

- ✓ Äldreförvaltningen utreder kvaliteten på cateringmaten. Förvaltningen bör särskilt undersöka antalet tillsatser samt matens näringsinnehåll.
- ✓ Stoppa nedläggningen av servicehusrestauranger.
- ✓ Införa en maxtid för det ofrivilliga måltidsuppehållet mellan middag och frukost.
- ✓ Kostenheten ges i uppdrag att utforma vidareutbildning för personal inom äldreomsorgen. Utbildningen bör bland annat fokusera på ekologisk mat, närproducerade råvaror samt kostens betydelse för hälsan. Utgiftsramen får utökas med 3 miljoner kronor årligen för detta ändamål.



Ärendets beredning

Ärendet har beretts av äldreförvaltningen. Kommunstyrelsens pensionärsråd och äldrenämndens handikappråd har tagit del av ärendet den 6 oktober 2009. De fackliga organisationerna har tagit del av ärendet i förvaltningsgruppen den 7 oktober 2009.

Förvaltningens synpunkter och förslag

God matkvalitet kräver strategi, samordning och uppföljning. Då äldreförvaltningen inte har ett direkt ansvar för upphandling av mat och måltider kan förvaltningen endast indirekt påverka valen genom att med sin kostkompetens vara rådgivande och stödjande vid upphandlingar.

Staden upphandlar en stor mängd livsmedel. Därför bör man i upphandlingar utnyttja möjligheten att främja en hållbar utveckling. Miljökrav som ställs måste vara tydligt specificerade och möjliga att utvärdera och kontrollera. Det är som exempel inte tillåtet att ställa krav på korta transporter eller att produkten ska vara lokal- eller närproducerad då det anses diskriminerande. Miljökraven ska vara tydligt formulerade så att det är möjligt för alla tänkbara anbudsgivare, såväl nationella som internationella, att lämna anbud.

Kostenheten har på flera sätt uppmärksammat matens betydelse för den äldres hälsa och livskvalitet. Den 7 april 2008 antog kommunfullmäktige en kostpolicy. Med kostpolicyen som grund och för att ytterligare förbättra mat- och måltidssituationen för den äldre, har en handbok *Mat för äldre - råd och rekommendationer för Stockholms stads äldreomsorg* tagits fram och distribuerats till stadens verksamheter. Även en pärm *Verktyg för mat och måltider* för verksamhetsnära användning beräknas bli färdig hösten 2009. Ett interaktivt webbaserat utbildningsmaterial *Mat för äldre* har också tagits fram, en utbildningsform som möjliggör ett flexibelt lärande. Utbildningen finns på Kompetensplatsen, samlingsplatsen för nätbaserad kompetensutveckling i Stockholms stad.

En av kostenhetens uppgifter är att verka för att kunskaper når många olika målgrupper inom äldreomsorgen. För detta krävs långsiktigt och kontinuerligt arbete. Hänsyn måste även tas till de enskilda verksamheternas förutsättningar och behov.

Cateringmaten

Stadsdelsförvaltningarna gör sina egna upphandlingar av måltidslösningar. Vissa upphandlar varm mat i kantin, andra kall mat för uppvärmning på enhet eller fär-



diga matlådor. Matlådor beställs per dag och per måltid, men det förekommer också att den äldre får matlådor för en hel vecka levererade vid ett tillfälle.

Goda förutsättningar för en hög och jämn kvalitet på mat och måltider kräver ett tydligt kvalitets- och servicetänkande. Det förutsätter ett system som tillhandahåller fastlagda rutiner, regelbunden uppföljning och utvärdering, samt en tydlig ansvarsfördelning för mat och måltider inom hela organisationen. Det regelverk som är bindande för alla som hanterar livsmedel ska följas. I samband med upphandling kan veckomatsedlar, närings- och ingrediensförteckningar begäras in och granskas. I förvaltningarnas interna kontrollplaner bör finnas tydliga regler för hur verifiering och utvärdering av mat och måltider ska genomföras. För att leva upp till ovanstående fordras det att ledning och personal utbildas kontinuerligt med hänsyn till ansvar, befogenheter, arbetsuppgifter och lagstadgade krav.

Enligt livsmedelslagen är alla livsmedelsproducenter skyldiga att på sina produkter deklarerat innehållet, som exempel på matlådor. Livsmedelsverket tillhandahåller grundläggande information om vilka tillsatser som får användas i livsmedel, vilka eventuella hälsorisker som kan vara förknippade med tillsatsen och vilken funktion tillsatsen har och vad som ska deklarerat på livsmedelsförpackningarna.

Tillsatser är inte bara av ondo. När stora mängder mat lagas och en viss hållbarhet krävs används tillsatser, bland annat för att förhindra att fett härsknar och att vissa råvaror missfärgas. Konserveringsmedel används för att förlänga hållbarheten på maträtten samt förhindra att bakterier och mögel växer till. För att en tillsats ska få användas måste den vara godkänd, vilket görs av Europaparlamentet och Europeiska unionens råd för användning inom hela EU.

Nedläggning av servicehusrestauranger

Varje stadsdelsnämnd är ansvarig för sina verksamheter där bl.a. servicehusrestauranger ingår. I många fall drivs restauranger belägna i servicehus av en entreprenör fristående från servicehusets övriga verksamheter.

Flera studier visar att mat som lagas och serveras direkt nära gästen i en trevlig miljö upplevs av de flesta som mycket positivt. Äldreförvaltningen anser att mat som inte färdats lång väg är att föredra även ur livsmedelshygienisk synpunkt.

En förutsättning för att bedriva en restaurang är att det finns ett tillräckligt stort kundunderlag. Det har dock visat sig att många servicehusrestauranger saknar detta och har därför lagts ner.



Måltidsordning

Enligt stadens kostpolicy ska måltiderna vara jämnt fördelade över dygnets vakna timmar. Tre huvudmål och tre mellanmål, varav ett är kvällsmål, är lagom för att kroppen ska kunna tillgodogöra sig alla näringsämnen under dagen. Detta bidrar till jämnare blodsockervärden och en bättre blodfetsksprofil. Det är viktigt att kunna erbjuda extra mellanmål vid behov, även nattetid. Mattiderna ska i möjligaste mån anpassas efter individens förutsättningar vid sjukdom eller medicinsk behandling.

Nattfasta definieras som tiden mellan kvällens sista och morgonens första matintag. I handboken *Mat för äldre* poängteras också att ett långt måltidsuppehåll kan elimineras med ett sent nattmål så att nattfastan inte överstiger elva timmar. En lång nattfasta verkar nedbrytande på kroppen, vilket har en negativ inverkan på muskelmassa, immunförsvar och fettreserver.

Kombinationen av en lång nattfasta och få måltidstillfällen under dygnet ökar risken för undernäringstillstånd, då kroppen förbrukar näring och energi även nattetid. Nattfastan går att förkorta med ett sent kvällsmål, vilket erbjuds på ett flertal verksamheter. Nattmål eller en tidig frukost, alternativt med ett extra energitillskott vid morgonens medicinutdelning har också visat sig vara positivt.

Utbildningar

En god äldreomsorg förutsätter tillgång till välutbildad och engagerad personal. Det är särskilt viktigt med personal som bemöter och uppmärksammar äldre i ett helhetsperspektiv. Delaktighet och tydlighet är faktorer som gör att kunskap och kompetens kommer till nytta.

Den tidigare genomförda nulägesanalysen (Dnr: 401-146/2009) visade på stort behov och önskemål om utbildning. Särskilt önskade ämnesområden var att utveckla kost- och nutritionsfrågor, livsmedelshygien och system för egenkontroll (livsmedelslagstiftning) och enklare matlagning med både teori och praktik.

Ett utbildningspaket togs fram inför år 2009 av äldreförvaltningen. De olika utbildningarna skraddarsys tillsammans med chef/kontaktperson för olika verksamheter och målgrupper. Utbildningar som genomförts på plats i respektive stadsdelsförvaltning har visat sig vara populära och efterfrågade. Äldreförvaltningen kommer att fortsätta med dessa arbetsplatsbelagda utbildningar. Utbildningspaketet uppdateras två gånger per år för att tillgodose önskemål och behov. Kostpolicy, handboken och verktygspärmen utgör förvaltningens grundmaterial för all utbildningsplanering. Det är förvaltningens strävan att kompetensutveckling inom



området mat och måltider ska kunna tillgodoses med såväl intern som extern kompetens.

Bilaga

Skrivelse till äldrenämnden av Leif Rönngren (S), Riktig mat i äldreomsorgen!