

Handläggare
Igor Rankovic
Utredningsenheten

Diarienummer
2017SCN/0062

Socialnämnden

Kostpolicy, socialnämnden

Förslag till beslut

1. Kostpolicyn antas.
2. Kostpolicy antagen den 28 april 2010 upphävs.
3. Kommundirektören får i uppdrag att redovisa en uppföljning av kostnaderna i måltidsverksamheterna i samband med miljöbokslutet för 2017.

Beslutsnivå

P. 1-2 Kommunfullmäktige

P. 3 Kommunstyrelsen

Sammanfattning

Nuvarande kostpolicy är i behov av revidering då kommunens organisation förändrats samt att Livsmedelsverkets näringsrekommendationer uppdaterats. Förslag till kostpolicy beskriver bland annat kommunens övergripande inriktning, ansvarsfördelning samt hantering av inköp och upphandling. Förslag till kostpolicy är på en mer övergripande nivå och överensstämmer med att kosthanteringen varierar mellan kommunens verksamheter. Kostpolicy föreslås godkännas samtidigt som befintlig kostpolicy upphävs.

Bakgrund

Kommunfullmäktige antog gällande kostpolicy den 28 april 2010. Sedan policyn antogs har kommunens organisation ändrats och näringsrekommendationer från Livsmedelsverket uppdaterats. Policyn är därmed i behov av uppdatering.

Ärendebeskrivning

Förslag till kostpolicy redogör för kommunens övergripande inställning till måltider i kommunens verksamheter. Policyn beskriver kommunens generella inriktning, ansvarsfördelning samt hantering av inköp och upphandling, tillsyn, måltidernas sammansättning, näringsrekommendation och måltidsplanering, särskilda behov, personalens kompetens och roll vid måltiden, inflytande och delaktighet samt livsmedelssäkerhet. Dessutom görs en övergripande beskrivning av kommunens måltidsverksamhet inom skola och omsorg om äldre och personer med funktionsnedsättning. Slutligen refererar policyn till aktuell lagstiftning inom området mat och måltider.

Bedömning

Sedan kostpolicyn antogs 2010 har kommunens nämnd- och förvaltningsorganisation ändrats och näringsrekommendationer från Livsmedelsverket uppdaterats. Det finns även en variation i kosthanteringen inom Värmdö kommun. Inom kultur- och utbildningssektorn fanns tidigare en central kostenhet som dock är avskaffad från den första januari 2017. Ekonomi-, personal- och verksamhetsansvar är därmed decentraliserat till respektive enhet. Centralt finns det dock

kvar en strategisk funktion för kvalitetsuppföljning av måltiderna samt en stödfunktion för enheterna och ett visst upphandlingsansvar för att tillvarata kökens intressen. Dock arbetar denna funktion enbart mot kultur- och utbildningssektorn och inte mot kostverksamheterna inom omsorg- och välfärdssektorn. De skilda modellerna och decentraliseringen av kosthanteringen försvårar en mer enhetlig styrning i frågan. Därmed föreligger ett behov av att uppdatera policyn samt att reglera den på en mer övergripande nivå. Kostpolicyn föreslås antas och kostpolicy antagen den 28 april 2010 upphävas.

Av Vision Värmdö 2030 framgår att vi möter framtiden genom att ligga i framkanten för den nödvändiga omställningen till långsiktig hållbarhet samt att vi prövar nya lösningar. Värmdö präglas av en hållbar tillväxt och tillsammans skapar vi ett modernt samhälle som i alla aspekter är ekologiskt, ekonomiskt och socialt hållbar för generationer framåt. För att bidra till visionen har förslag till kostpolicy därför en högre ambition gällande exempelvis vegetariska måltider och andelen ekologiska livsmedel.

Då förslag till kostpolicy innebär en ökad andel ekologiska livsmedel föreslås kommundirektören få i uppdrag att redovisa en uppföljning av kostnaderna i måltidsverksamheterna i samband med miljöbokslutet för 2017.

Ekonomiska konsekvenser

Inköp och upphandling av livsmedel och måltider regleras av Värmdö kommuns inköps- och upphandlingspolicy och genomförs inom ramen för respektive nämnds budget.

År 2016 var andelen ekologiska livsmedel i kommunens verksamhet 22 procent¹. Förslag till kostpolicy anger en ökad ambition avseende andelen ekologiska livsmedel, som generellt har en högre kostnad än icke-ekologiska alternativ. Dock behöver en högre andel ekologiska livsmedel inte nödvändigtvis medföra högre kostnader totalt beroende på vilket utbud som väljs i övrigt. Exempelvis torde mindre svinn samt mer säsonganpassat och vegetariskt samt mindre kött medföra lägre måltidskostnader.

Konsekvenser för miljön

Av kostpolicy framgår att måltidsverksamheterna ska sträva mot det övergripande inriktningsmålet En hållbar kommun och överensstämma med kommunens miljömål samt följa policy för inköp och upphandling inom Värmdö kommun. Förslag till kostpolicy innefattar en ökad ambition avseende andelen säsonganpassad ekologisk och vegetarisk mat samt mindre matsvinn vilket bedöms vara positivt för miljön.

Konsekvenser för medborgarna

Kostpolicyn klargör hur Värmdö kommun förhåller sig till måltiderna i kommunens verksamheter inom förskola, grundskola, barnomsorg, gymnasieskola samt omsorg om äldre och personer med funktionsnedsättning. Kostpolicyn innefattar en ökad ambition avseende andelen ekologisk och vegetarisk mat samt fokus på att skapa mer hälsosamma kostmönster. Detta medför på sikt en minskad risk för de vanligaste folksjukdomar² vilket bedöms vara positivt för medborgare.

¹ Kommun- och landstingsdatabasen (Kolada)

² [Livsmedelsverket](#)

Diarienummer
2017SCN/0062

Konsekvenser för barn

Kostpolicyn klargör hur Värmdö kommun förhåller sig till måltiderna i kommunens verksamheter inom förskola, grundskola, barnomsorg och gymnasieskola. Kostpolicyn innefattar en ökad ambition avseende andelen ekologisk och vegetarisk mat samt fokus på att skapa mer hälsosamma kostmönster. Detta medför på sikt en minskad risk för de vanligaste folksjukdomar³ vilket bedöms vara positivt för barn.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts av sektorn för administration, ledning och service i samråd med kultur- och utbildningssektorn samt omsorgs- och välfärdssektorn.

Handlingar i ärendet

Nr	Handling	Bilaggs/Bilaggs ej
1	Förslag till kostpolicy	Bilaggs

Sändlista för beslutsexpediering

Kommunstyrelsen

Anne Lundkvist
Tillförordnad sektorchef
Omsorgs- och välfärdssektorn

Said Mousavi Ahi
Kvalitetschef
Utvecklingsavdelningen

³ [Livsmedelsverket](#)



Kostpolicy

Antagen av kommunfullmäktige den åååå-mm-dd § x, 2016KS/0673

Innehåll

Inledning.....	2
Syfte	2
Ansvar och uppföljning	2
Övergripande inriktning	2
Inköp och upphandling.....	3
Tillsyn.....	3
Måltidernas komposition.....	3
Näringsrekommendationer och planering av måltider	3
Särskilda behov	4
Personalens kompetens och roll vid måltiden	4
Inflytande och delaktighet	4
Livsmedelssäkerhet	4
Måltider i verksamheter	4
Förskoleverksamhet	4
Grundskola och fritidsverksamhet inklusive cafeterior.....	4
Gymnasieskola och fritidsgård inklusive cafeterior	5
Omsorg om äldre och personer med funktionsnedsättning	5
Aktuell lagstiftning och rekommendationer	5

Inledning

Ungefär en femtedel av Värmdös kommuns befolkning äter under vardagar en måltid inom de kommunalt finansierade måltidsverksamheterna. En bra måltidsverksamhet inom barnomsorg, grundskola, gymnasieskola, omsorg om äldre och personer med funktionsnedsättning är av stor betydelse för att främja folkhälsan.

Syfte

Kostpolicyn syftar till att klargöra generella inriktningar och ansvar kring måltids- och kostfrågor. Policyn ska beskriva kommunens övergripande förhållningssätt till måltiderna i verksamheterna. Dessutom ska policyn vara utgångspunkt för riktlinjer inom respektive nämnds ansvarsområde för att säkerställa kvaliteten på kost och måltider.

Ansvar och uppföljning

Kostpolicyn gäller för alla verksamheter inom Värmdö kommun som hanterar mat. Med utgångspunkt i denna policy ska berörda nämnder fastställa mål och budget samt följa upp måltidsverksamheterna. Dessutom kan nämnder vid behov ta fram riktlinjer som konkretiserar föreliggande policy. Varje enhet som har en måltidsverksamhet ska kvalitetssäkra måltider och måltidsmiljö. Måluppföljningen underlättar för berörda verksamheter att göra medvetna, miljövänliga och hälsosamma val i enlighet med gällande lagstiftning, rekommendationer samt deras fastställda mål.

En övergripande uppföljning av kostpolicyns koppling till kommunens miljömål ska årligen ske i miljöbokslutet. Berörda nämnder ska följa upp kostpolicy i sina verksamheter i samband med halv- och helårsbokslut där särskild tonvikt läggs vid avtalstrohet och andel ekologiska inköp.

Övergripande inriktning

Maten ska:

- vara näringsriktig och uppskattad
- hanteras på ett livsmedelshygieniskt säkert sätt
- presenteras så att aptiten stimuleras
- produceras med energi- och resurshushållning i alla led

Måltiderna och måltidsmiljön ska:

- vara en naturlig och integrerad del i verksamheterna ur både ett hälsomässigt, socialt, miljövänligt och pedagogiskt perspektiv
- ge en stunds avkoppling där en trivsamt atmosfär utgör en förutsättning för att få äta i lugn och ro
- vara anpassad till målgruppen inom respektive verksamhet

Måltidsverksamheterna ska:

- följa policy för inköp och upphandling inom Värmdö kommun
- sträva mot det övergripande inriktningsmålet En hållbar kommun
- underlätta en mer hållbar livsstil

- arbeta för att uppnå Värmdö kommuns lokala miljömål Begränsad klimatpåverkan
- minimera matsvinn

Andelen ekologiska livsmedel ska vara minst:

- 30 procent till år 2020
- 50 procent till år 2025
- 60 procent till år 2030¹

Inköp och upphandling

Värmdö kommuns inköps- och upphandlingspolicy gäller för alla typer av inköp och upphandlingar som görs inom kommunen eller kommunens bolag. För måltidsverksamheterna innebär detta bl.a. att inköpskulturen ska präglas av affärsmässighet och effektivitet så att kommunen får varor och tjänster med rätt kvalitet, bästa möjliga pris och minsta möjliga miljö- och klimatpåverkan. Sammanfattningsvis innebär inköps- och upphandlingspolicyn i detta sammanhang att måltidsverksamheterna ska avropa på befintliga ramavtal.

Tillsyn

Skolinspektionen svarar för tillsyn över kommunala förskolor och skolor samt fristående skolor. Kommunen har tillsynsansvar över fristående förskoleverksamhet och pedagogisk omsorg. Bygg-, miljö- och hälsoskyddsnämnden ansvarar för offentlig kontroll och prövning av livsmedel. Länsstyrelsen och Socialstyrelsen svarar för tillsyn över socialtjänsten och den kommunala hälso- och sjukvården.

Måltidernas komposition

I möjligaste mån ska måltider som serveras inom kommunens verksamhet vara miljövänliga. Värmdö kommun strävar också efter en ökad andel vegetariska livsmedel samt att andelen ekologiska livsmedel ska vara minst 30 procent till år 2020, minst 50 procent till år 2025 samt minst 60 procent till år 2030. Kaffe och te som erbjuds i kommunala verksamheter ska vara rättvisemärkta och KRAV-märkta eller motsvarande. Mjölk ska vara ekologisk. Kommunalt dricksvatten från Värmdö ska serveras framför buteljerat vatten vid kommunens sammankomster, möten och i kommunens lokaler.

För att nå Värmdö kommuns övergripande inriktning för mat och livsmedel ska kommunens måltidsverksamheter erbjuda vegetariska måltider som standardalternativ där kött ingår som ett frivilligt alternativ som måste väljas aktivt. Dessutom ska skola och förskola servera enbart vegetarisk mat minst en gång per vecka.

Näringsrekommendationer och planering av måltider

Livsmedelsverkets råd om bra matvanor med utgångspunkt i nordiska näringsrekommendationer ska ge underlag för planering av måltiderna gällande energi och näring. Matsedeln ska vara anpassade efter säsong och högtider samt varierande med mer fokus på helheten i kosten det vill säga vilka kostmönster som är hälsosamma. Matsedeln bör främja matvanor som är bra för hälsan på både kort och lång sikt. Den ska anpassas på ett sådant sätt att det främjar användandet av grönsaker, baljväxter, frukt, fisk, fullkornsprodukter och vegetabiliska oljor.

¹ I enlighet med regeringens nationella mål beträffande den offentliga livsmedelskonsumtionen

Särskilda behov

Personer som behöver individuellt anpassad kost ska få det efter ordination av läkare eller i enlighet med hälso-och sjukvårdslag samt socialtjänstlag. Anpassning av menyn ska erbjudas till personer som av etiska, kulturella eller religiösa skäl inte kan äta maten från den ordinarie matsedeln.

Personalens kompetens och roll vid måltiden

Den personal som tillagar maten ska ha kompetens för arbetet. All personal i hela matkedjan ska vara informerade och utbildade i kostens och måltidens betydelse för målgruppen. Den personal som hanterar livsmedel ska erbjudas kompetensutveckling i förhållande till ansvar och befogenheter.

En viktig roll för personalen är att uppmärksamma förändrade behov hos den målgrupp de arbetar med. Personalen ska arbeta aktivt för att måltiderna ska bli en integrerad del i verksamheten.

Inflytande och delaktighet

Alla matgäster i kommunens verksamheter ska ha möjlighet att påverka måltider och måltidssituation. Alla verksamheter ska utarbeta rutiner som ger möjligheter att påverka utbud och lämna synpunkter på mat och måltidssituation. Rutinerna innefattar att per årsbasis genomföra kunddialoger genom exempelvis enkäter. Kunddialogerna ska dokumenteras och redovisas. Ungdomar ska genom dialoger kunna påverka skolmaten och boende inom äldreomsorgen och omsorgen för personer med funktionsnedsättning ska kunna påverka menyn.

Livsmedelssäkerhet

Hanterar eller distribuerar en verksamhet regelbundet livsmedel anses nämndens verksamhet vara ett livsmedelsföretag, vilket därmed innefattar kommunala verksamheter såsom skola och äldreomsorg. Egenkontroll för att förebygga hälsorisker och säkerställa god hygien ska utövas enligt gällande lagstiftning och förordningar. Alla kök ska ha ett godkänt egenkontrollprogram och personal som arbetar med livsmedel ska kontinuerligt genomgå livsmedelshygien-utbildning.

Måltider i verksamheter

Förskoleverksamhet

Inom förskoleverksamheten (förskola och familjedaghem) finns stora möjligheter att på ett naturligt sätt främja en hälsosam livsstil med bra matvanor och måltidsmiljö. Personalen ska förmedla och praktisera en positiv attityd till mat och måltider. Barn som äter frukost, lunch och mellanmål på förskolan ska få i sig ungefär 65-70 procent av den energi och näring de behöver under ett dygn.

Grundskola och fritidsverksamhet inklusive kafeterior

Bra matvanor är en förutsättning för att eleverna ska kunna fungera bra i skolan och orka koncentrera sig under skoldagen. I samverkan med skolans undervisning ska måltidsverksamheten grundlägga och främja goda kostvanor samt ge kunskap och färdigheter för hälsa och välbefinnande.

Elever inom grundskola serveras dagligen lunch som ska täcka 25-30 procent av energi- och näringsbehov under ett dygn. Inom fritidsverksamheten serveras ett mellanmål som ska täcka

10-15 procent av energi- och näringsbehovet. Lunch ska serveras under loven.

Gymnasieskola och fritidsgård inklusive cafeterior

Måltider kan erbjudas till elever inom gymnasieskola och fritidsgårdsverksamhet men kommunen har ingen skyldighet att tillhandahålla måltider. I de fall som måltider erbjuds ska stor vikt läggas vid att utbudet är hälsosamt och näringsrikt.

Omsorg om äldre och personer med funktionsnedsättning

Måltiderna är viktiga inslag i det dagliga livet och för många en glädjekälla. De ska stimulera även den som har tappat matlusten eller av andra skäl har svårt att äta.

Personer inom äldreomsorgen och personer med funktionsnedsättning får biståndsbedömda insatser efter individuella behov. Insatserna kan t.ex. vara heldygnsomsorg, dagverksamhet, handräckning vid måltider i hemmet, matdistribution eller boendestöd.

Kosten inom äldreomsorgen och inom omsorgen för personer med funktionsnedsättning ska vara hälsobefrämjande och ta hänsyn till individuella önskemål. Dessutom kan kosten vara en del i en medicinsk behandling och styrs då av det individuella behovet. Inom flera verksamhetsområden inom vård- omsorg och socialtjänst är det den enskilda personen som själv bestämmer över sin kost

Aktuell lagstiftning och rekommendationer

Mathantering och måltidsverksamheter styrs av bl.a. följande lagar, riktlinjer och rekommendationer:

Livsmedelslag (2006:804)

Skollag (2010:800)

Lag (2016:1145) om offentlig upphandling

Hälso- och sjukvårdslag (2017:30)

Socialtjänstlag (2001:453)

Handbok för säker mat inom vård skola och omsorg²

Bra måltider i förskolan³

Bra mat i skolan⁴

Bra mat i äldreomsorgen⁵

Nordiska näringsrekommendationer⁶

² [SKL](#)

³ [Livsmedelsverket](#)

⁴ [Livsmedelsverket](#)

⁵ [Livsmedelsverket](#)

⁶ [Livsmedelsverket](#)

Kostpolicy

Bakgrund

Mat är ett av livets glädjeämnen men också något livsnödvändigt. Måltiden är något som vi delar in dagen efter och som vi varje dag funderar över. För att må bra är det viktigt att vi äter kost som är anpassad efter våra olika behov.

Ungefär en femtedel av Värmdö kommuns befolkning äter en måltid under vardagar inom den kommunalt finansierade måltidsverksamheten. Det är därför ett medborgarintresse att måltidsverksamheten drivs kvalitetssäkert och är ekonomiskt försvarbar.

En bra måltidsverksamhet inom barnomsorg, grundskola, gymnasieskola, omsorg om äldre och personer med funktionsnedsättning är av stor betydelse för att främja den nationella folkhälsan.

Syfte

Kostpolicyns syfte är att klargöra övergripande inriktningar och ansvar kring måltids- och kostfrågor. Policyn ska beskriva hur kommunen ska förhålla sig till kosten i måltidsverksamheterna. Dessutom ska policyn vara utgångspunkt för riktlinjer inom respektive nämnds ansvarsområde för att säkerställa kvaliteten på kost och måltider.

Övergripande inriktning

Maten ska:

- vara god och näringsrik samt tillagad på ett livsmedelshygieniskt säkert sätt.
- presenteras på ett sånt sätt att aptiten stimuleras.
- vara anpassad till de personer som vistas inom respektive verksamhet
- i mesta möjliga mån baseras på inköp av ekologiska livsmedel
- produceras med energi- och resurshushållning i alla led.

Måltiderna och måltidsmiljön ska:

- vara en naturlig och integrerad del i verksamheterna ur både ett hälsomässigt, socialt och pedagogiskt perspektiv.
- ge en stunds avkoppling där en trivsamt atmosfär utgör en förutsättning för att få äta i lugn och ro.
- ska vara anpassad till de personer som vistas inom respektive verksamhet.

Måltidsverksamheterna ska:

- sträva mot det övergripande målet – Ett hållbart Värmdö. Det betyder att allt som rör måltidsverksamheten ska ta hänsyn till miljön som t ex inköp, produktion, transporter, avfallshantering och energianvändning.



VÄRMDÖ KOMMUN

Ansvar

Med utgångspunkt i denna policy ska nämnderna fastställa mål och budget samt följa upp måltidsverksamheterna. Utbildnings-, kultur- och äldrekontoret (UKÄ) och Socialkontoret (SOK) ska bistå respektive nämnder med att fullgöra nämndernas ansvar så att målen uppnås.

Resultatenhetschefen ansvarar för att kostpolicyn och tillhörande riktlinjer följs. Ansvaret för de kommunala kökens egenkontroll är delegerat till chefen för proVarmdo.

Den medicinskt ansvariga sjuksköterskan (MAS) ansvarar för kvalitet och säkerhet i kommunens hälso- och sjukvård inom särskilda boendeformer för äldre och personer med funktionsnedsättning. Inom kostområdet innebär detta

att i riktlinjer och genom uppföljning stödja och kontrollera att felnäring förebyggs och att det vidtas åtgärder när felnäring inträffat.

Miljö- och hälsoinspektören kontrollera att livsmedelslagstiftningen efterlevs och att det vidtas åtgärder vid brister.

Tillsyn

Skolverket svarar för tillsyn över kommunala förskolor och skolor samt fristående skolor. Kommunen har tillsynsansvar över enskild förskoleverksamhet och skolbarnomsorg.

Länsstyrelsen och Socialstyrelsen svarar för tillsyn över socialtjänsten och den kommunala hälso- och sjukvården.

Respektive nämnd har tillsynsansvar över kommunens verksamheter och ska därmed ges möjlighet att följa upp verksamheten kvantitativt och kvalitativt.

Måltider i olika verksamheter

Förskoleverksamhet

Inom förskoleverksamheten (förskola och familjedaghem) finns stora möjligheter att på ett naturligt sätt främja en hälsosam livsstil med bra matvanor och måltidsmiljö. Personalen ska förmedla och praktisera en positiv attityd till mat och måltider. Barn som äter frukost, lunch och mellanmål på förskolan ska få i sig ungefär 65-70 % av den energi och näring de behöver.

Grundskola och skolbarnomsorg

Bra matvanor är en förutsättning för att eleverna ska kunna fungera bra i skolan och orka koncentrera sig under skoldagen. I samverkan med skolans undervisning ska måltidsverksamheten grundlägga och främja goda kostvanor samt ge kunskap och färdigheter för hälsa och välbefinnande.

Elever inom grundskola serveras dagligen lunch som ska täcka 25 – 35 % av energi- och näringsbehov. Inom fritidshemsverksamheten serveras ett mellanmål som ska täcka 10-15 % av energi- och näringsbehovet och under loven serveras dessutom lunch.

Gymnasieskola och fritidsgård

Elever inom gymnasieskola och fritidsgårdsverksamhet har ingen rättighet att få måltider. I de fall som måltider erbjuds ska stor vikt läggas vid att utbudet är hälsosamt och näringsrikt.

Omsorg om äldre och personer med funktionsnedsättning

Måltiderna är centrala i det dagliga livet och för många en glädjekälla. De ska stimulera även den som har tappat matlusten eller av andra skäl har svårt att äta.

Personer inom äldreomsorgen och personer med funktionsnedsättning får biståndsbedömda insatser efter individuella behov. Insatserna kan t ex vara heldygnsomsorg, dagverksamhet, handräckning vid måltider i hemmet, matdistribution eller boendestöd.

Kosten inom äldreomsorgen och inom omsorgen för personer med funktionsnedsättning ska vara hälsobefrämjande, sjukdomsförebyggande och ta hänsyn till individuella önskemål. Dessutom kan kosten vara en del i en medicinsk behandling och styrs då av det individuella behovet.

Viktiga områden

Planering av måltider

De Svenska näringsrekommendationerna från Livsmedelsverket ska ge underlag för planering av kosten gällande energi och näring. Matsedeln ska anpassas efter säsong och högtider, vara varierande och bestå av något av alternativen kött, fisk, grönsaker eller vegetariskt, samt innehålla maträtter som är anpassade efter målgruppen.

Mat vid särskilda behov

Personer som av medicinska skäl behöver individuellt anpassad kost ska få den efter medicinsk bedömning och ordination av läkare, sjuksköterska, dietist eller logoped. Anpassning av menyn ska erbjudas till personer som av etiska, kulturella eller religiösa skäl inte kan äta maten från den ordinarie matsedeln.

Personalens roll vid måltiden

En viktig roll för personalen är att uppmärksamma förändrade behov hos den målgrupp de arbetar med. Personalen ska arbeta aktivt för att måltiderna ska bli en integrerad del i verksamheten. En metod för detta kan vara pedagogisk måltid där personalen fungerar som förebild samt ger socialt och praktiskt stöd.

Inflytande och delaktighet

Maten är en viktig del i alla människors liv, från det vi är barn tills vi blir gamla. Att ges inflytande över exempelvis den mat som serveras är ett sätt att kunna påverka och vara delaktig. Alla verksamheter ska utarbeta rutiner som ger möjligheter att påverka utbud och lämna synpunkter på mat och måltidssituation.

Livsmedelssäkerhet

I Sverige finns en lagstadgad skyldighet för alla som arbetar med livsmedel att utöva så kallad egenkontroll över sin verksamhet för att förebygga hälsorisker och säkerställa renlighet. Alla kök ska ha ett godkänt egenkontrollprogram och personal som arbetar med livsmedel ska kontinuerligt genomgå livsmedelshygienutbildning.

Inköp

Kommunen gör central upphandling av varor och tjänster där alla detaljer är reglerade i skriftliga avtal. Inriktningen ska samtidigt vara att närproducerade livsmedel ska eftersträvas vid inköpstillfället. Inköpsansvariga i kommunala verksamheter ska följa ingångna avtal när det gäller inköp av livsmedel, storhushållsprodukter, kläder, utrustning mm.

Personalens kompetens

Den personal som tillagar maten ska ha kompetens för arbetet. All personal i hela matkedjan ska vara informerade och utbildade i kostens och måltidens betydelse för målgruppen. Den personal som hanterar livsmedel ska erbjudas kontinuerlig kompetensutveckling i förhållande till ansvar och befogenheter.

Kvalitetssäkring av måltider och måltidsmiljö

Varje enhet som har en måltidsverksamhet, stor som liten, ska kvalitetssäkra sina måltider och sin måltidsmiljö.