

**Utlåtande 2004:88 RVIII (Dnr 328-2726/2002)**

## **Införande av kostenhet med kostkonsulenter**

**Motion av Christopher Ödmann och Rebwar Hassan (båda mp) (2002:47)**

Kommunstyrelsen föreslår kommunfullmäktige besluta följande

1. Konsumentnämnden ges i uppdrag att inrätta en kostenhet inom konsumentförvaltningen.
2. Motion (2002:47) av Christopher Ödmann och Rebwar Hassan (båda mp) är i övrigt besvarad med vad föredragande borgarråd anfört.

**Föredragande borgarrådet Viviann Gunnarsson** anför följande.

### *Bakgrund*

I en motion av Christopher Ödmann (mp) och Rebwar Hassan (mp) föreslås att en kostenhet med kostkonsulenter inrättas i Stockholms stad. Kostenheten skulle enligt motionen ha till uppgift att ge stadens enheter råd och information om livsmedel vid inköp och tillagning syftande till god, näringsriktig och i förekommande fall allergianpassad kost i stadens verksamheter. I motionen påpekas att staden tidigare haft ett tiotal kostkonsulenter som då bistod stadens måltidsserverande verksamheter med råd och information om livsmedelsfrågor i detta avseende.

I stadens budget för år 2004 uppdras till miljö- och hälsoskyddsnämnden att utreda hur kostrådgivningen till stadsdelsnämnderna ska kunna förstärkas.

I budget- och verksamhetsplan för miljö- och hälsoskyddsnämnden (VP 2004) nämndes att en utredning skulle genomföras under 2004 om hur kostrådgivning till stadens matserverande enheter effektivast skulle få genomslag på den mat som serveras matgästerna samt att inrättande av en

på den mat som serveras matgästerna samt att inrättande av en kostenhet inom Stockholms stads organisation skulle kunna bli aktuellt. Deras tjänsteutlåtande utgör resultatet av det nämnda utredningsarbetet.

Kommunstyrelsen beslöt den 10 september 2003 att stadens policy är att egen personal som hanterar livsmedel alltid ska ges utbildning/fortbildning i livsmedelshygien.

#### *Motionens innehåll*

Christopher Ödmann och Rebwar Hassan (båda mp), har i sin motion 2002:47, *bilaga 4*, föreslagit att staden ska införa en kostenhet med kostkonsulenter som ska ha till uppgift att ge stadens enheter råd och information om livsmedel vid inköp och tillagning.

#### *Remisser*

Motionen har remitterats till stadsledningskontoret, miljö- och hälsoskyddsnämnden, konsumentnämnden, Hässelby-Vällingby stadsdelsnämnd, Katarina-Sofia stadsdelsnämnd samt Liljeholmens stadsdelsnämnd. Stadsledningskontoret instämmer i att det är viktigt vad och hur man äter för att må bra. Man anser dock att istället för att inrätta en kostenhet centralt bör behoven kunna tillgodoses lokalt.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden välkomnar förslaget om att inrätta en kostenhet med kostkonsulenter i staden och anser att behovet av stärkt kompetens för rådgivning, information och utbildning är stort i kommunens verksamheter. Konsumentnämnden förordas bland tänkbara organisationer inom staden för tilltänkt kostenhet samt uttalar vikten av att andra kommuners erfarenhet tas tillvara och att en tilltänkt kostenhets kompetensområden även bör inkludera nutrition inklusive specialkost samt livsmedelshygien.

Konsumentnämnden tillstyrker motionen och instämmer i förslaget från miljöförvaltningen att placera en kostenhet under konsumentnämnden samt att uppdra åt förvaltningen att återkomma till nämnden med en kartläggning över hur stadsdelarna idag arbetar med kostrådgivning.

Hässelby-Vällingby stadsdelsnämnd åberopar förvaltningens tjänsteutlåtande som stödjer motionens förslag.

Katarina-Sofia stadsdelsnämnd åberopar förvaltningens tjänsteutlåtande, och anser att det redan finns goda möjligheter att få den hjälp som motionärerna efterlyser, exempelvis genom stadens kostinformatör och landstingets dietister.

Liljeholmens stadsdelsnämnd åberopar förvaltningens tjänsteutlåtande och instämmer med motionärerna i att det bör finnas särskild specialkompetens att tillgå för livsmedels- och kostfrågor.

#### *Mina synpunkter*

Kosten har en central betydelse för vår hälsa och vårt välbefinnande. Både här och nu, men även i förebyggande syfte och inför framtiden. Vår kosthållning har förändrats, både i positiv och negativ riktning. Vi har tillgång till mer varierad kost, men vi har samtidigt inte tid att själva laga näringsriktig mat. Ur folkhälsosynpunkt har staden en viktig uppgift att fylla, då mycket mat lagas inom de kommunala inrättningarna.

Jag delar både motionärernas och miljöförvaltningens uppfattning att det är viktigt med god kvalitet i tillagningen av kosten, såväl för barnen som för de äldre. Det viktiga begreppet livskvalitet inbegriper bland annat att människor ska ha rätt till näringsriktig och god mat. Kostkonsulenter som tidigare fanns i staden försvann i och med decentraliseringen av skolans organisation. Nu finns bara en projektanställd expert som arbetar som kostinformatör på miljöförvaltningen. I betydligt mindre kommuner finns fler anställda kostinformatörer än i Stockholm. Denna kostinformatör kan inte vara samordnande samt tillgodose det behov som finns hos berörda anställda i hela staden för att både få råd som syftar till god, näringsriktig och i förekommande fall allergianpassad kost. Därför anser jag, att en central kostenhet bör inrättas. Miljöförvaltningen har nu en tillsyns- och kontrollfunktion, men en kostenhet borde, enligt syftet i motionen, fungera som stöd till stadsdelarna och tillhandahålla råd, vägledning, information, samordnad utbildning och expertis vid inköp och tillagning. Dessa uppgifter är lämpligare att utföras av en annan förvaltning och skulle således kunna vara tänkt för konsumentförvaltningen.

För budget 2004 tog majoriteten ett beslut om att utreda frågan om hur och var en kostenhet ska inrättas. Denna utredning har nu utförts av miljöförvaltningen, som förordar att en tilltänkt kostenhet placeras inom konsumentnämndens organisation. Jag delar denna uppfattning och anser att konsumentnämnden bör ges i uppdrag att inrätta en kostenhet.

**Borgarrådsberedningen** tillstyrker föredragande borgarrådets förslag.

**Reservation** anfördes av borgarråden *Kristina Axén Olin* och *Sten Nordin* (båda m) enligt följande.

Vi föreslår kommunstyrelsen föreslå kommunfullmäktige besluta att

1. avslå föredragande borgarråds förslag till beslut
2. därutöver anföra följande.

Det råder uppenbarligen en bred enighet om att maten har stor betydelse för människors välbefinnande, hälsa och, för att säga det rent ut, överlevnad. Stadsledningskontoret slår fast att "det är viktigt var och hur man äter för att må bra".

Frågan är om denna enighet bör manifesteras i att staden inrättar en central enhet för att ge stöd och råd till stadsdelarna. Vårt svar är nej, det bör staden inte göra. Skälen till det är flera.

För det första är detta ytterligare ett exempel på den nuvarande majoritetens förtjusning att bygga ut den kommunala byråkratin. Skattehöjningen på 50 öre, som var tänkt att gå till omsorg och bättre verksamhet, har majoriteten konsekvent slösat bort på ny kommunal byråkrati, som biltullskansli och konsumentnämnd. Eller så försvinner pengarna i rent kapitalförstörande projekt som skatteskrapan. Samtidigt ökar barngrupperna och bidragsberoendet stiger. Det blir allt svårare att förstå majoritetens prioriteringar.

För det andra framgår det ingenstans i ärendet att det finns ett behov av en central enhet i staden. Stockholm har idag en kostinformatör som kan ge ut generella kostråd eller anlitas för särskilda fall av stadsdelarna. Ingenting i ärendet tyder på att det finns behov av ytterligare insatser från stadens sida.

För det tredje är det som stadsledningskontoret konstaterar att föredra om kostkompetensen istället stärktes lokalt i nämnderna. Det är därför märkligt att motionärerna, som annars brukar värna om decentraliseringstanken, nu föreslår en mer centralstyrd kosthållning.

Under den moderatledda koalitionen var inriktningen den motsatta. Staden uppmuntrade då aktivt en utveckling mot mindre och mer trivsamma små kök, vilket är vanligt på många friskolor och inom äldreomsorgen. Mat smakar helt enkelt bättre om den lagas och utformas så nära de som ska äta den som möjligt.

I Stockholm finns dessutom en uppsjö med småföretagare, ofta drivna av skickliga kvinnor med erfarenheter från restaurang och cateringbranschen. Företagare som drivs av stor kärlek till matlagning och modern hushållning. Vill staden förbättra måltiderna bör man snarare satsa på ytterligare upphandlingar bland dessa moderna små matföretag, inte fler kommunala byråkrater.

Det är trist att majoriteten nu vill ta flera steg tillbaka till 70-talets centraliserade storkökssystem. Ett system som både var dyrt och byråkratiskt.

**Kommunstyrelsen** delar borgarrådsberedningens uppfattning och föreslår kommunfullmäktige besluta följande

1. Konsumentnämnden ges i uppdrag att inrätta en kostenhet inom konsumentförvaltningen.
2. Motion (2002:47) av Christopher Ödmann och Rebwar Hassan (båda mp) är i övrigt besvarad med vad föredragande borgarråd anför.

Stockholm den 26 maj 2004

På kommunstyrelsens vägnar:  
ANNIKA BILLSTRÖM

Viviann Gunnarsson

*Anette Otteborn*

**Reservation** anfördes av *Kristina Axén Olin, Kristina Alvendal* och *Rolf Könberg* (alla m) med hänvisning till reservationen av (m) i borgarrådsberedningen.

**Reservation** anfördes av *Ewa Samuelsson* (kd) enligt följande.

Jag föreslår kommunstyrelsen föreslå kommunfullmäktige besluta att

1. avslå föredragande borgarråds förslag till beslut
2. därutöver anför följande.

Någon särskild kostenhet inom konsumentförvaltningen behövs inte. Det huvudsakliga arbetet med att erbjuda näringsrik och god mat bedrivs av stadsdelsförvaltningarna och berör förskolan, skolan och äldre- och funktionshinderomsorgen. Följaktligen är det främst på stadsdelsnämnds nivå som medvetenheten bör öka om detta. En ökad medvetenhet bör vara en del av den ordinarie verksamhetsutvecklingen och kompetensutvecklingen. Personalutbildning är extra viktigt inte minst i Hemtjänsten. En god, näringsrik och estetiskt tilltalande måltid har ett oerhört stort värde. Detta bör i högre grad beaktas i de upphandlingskrav som fastställs.

## ÄRENDET

Christopher Ödmann och Rebwar Hassan (båda mp) har i sin motion (2002:47), bilaga 4, föreslagit att staden ska införa en kostenhet med kostkonsulenter som ska ha till uppgift att ge stadens enheter råd och information om livsmedel vid inköp och tillagning.

## REMISSER

Motionen har för synpunkter remitterats till stadsledningskontoret, miljö- och hälsoskyddsnämnden, konsumentnämnden, Hässelby-Vällingby stadsdelsnämnd, Katarina-Sofia stadsdelsnämnd samt Liljeholmens stadsdelsnämnd.

**Stadsledningskontorets** tjänsteutlåtande av den 29 januari 2002 har i huvudsak följande lydelse.

Stadsledningskontoret instämmer i att det är viktigt vad och hur man äter för att må bra. Vad avser förskolebarn och elever skall stor del av det dagliga näringsintaget tillgodoses inom verksamheterna. Likaså gäller för många äldre och/eller funktionshindrade personer att hjälp behövs med dygnets samtliga måltider.

Kontoret anser vidare att det är lämpligare att lokalt hantera motionärernas frågor än att inrätta en central kostenhet. De nämnder som i första hand tillhandahåller måltider i verksamheterna är stadsdelsnämnderna och utbildningsnämnden. Respektive nämnd har ett stort antal enheter. Kontoret anser att det bör finnas möjlighet att lokalt bygga upp den kompetens som motionärerna efterfrågar alternativt att kompetens köps externt, beroende på behovet. Alternativt kan flera nämnder gå samman för att bygga upp efterfrågad kompetens.

Inom äldreomsorgen och omsorg om funktionshindrade är verksamheterna till stor del upphandlade. Det är viktigt att när upphandlingar sker att tillse att kraven på utförarna vad avser kost klart definieras i förfrågningsunderlagen.

Majoriteten har i budget för 2003 klart markerat prioriteringen av miljöfrågor samt vikten av konsumentvägledning.

**Miljö- och hälsoskyddsnämnden** beslöt den 28 januari 2003 att tillstyrka motionens syfte samt att därutöver anföra följande.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden välkomnar förslaget om att inrätta en kostenhet och kostkonsulenter i staden. Behovet av stärkt kompetens för rådgivning, information och utbildning är stort i kommunens verksamheter. Miljöförvaltningen kommer att få en samordningsfunktion för detta och samordning kommer även att finnas med Konsumentnämnden. Ytterligare

mer även att finnas med Konsumentnämnden. Ytterligare former för hur och var förstärkningen av kostrådgivning och kostinformation kommer att ligga kommer att behandlas i budgeten för år 2004.

*Reservation anfördes av Jakob Forssmed (kd), bilaga 1.*

*Reservation* anfördes av ledamöterna *Björn Ljung* (fp), *Erik Wassén* (fp), *Magnus Hellström* (m), *Johan Steenhoff Eriksen* (m) och *Katarina Larsson* (m), bilaga 1.

Särskilt uttalande gjordes av ledamöterna *Magnus Hellström* (m), *Johan Steenhoff Eriksen* (m) och *Katarina Larsson* (m), bilaga 1.

**Miljöförvaltningens** tjänsteutlåtande av den 7 november 2002 har i huvudsak följande lydelse.

Miljöförvaltningen är positiv till förslaget om inrättande av en kostenhet med kostkonsulenter. Det är viktigt med god kvalitet i hela måltidsverksamheten i staden som berör både barn och äldre. Behovet av central kostkompetens för rådgivning, information och utbildning är stort i skolor, förskolor och äldreomsorg. Flera kommuner i landet har anställda med särskild kompetens för rådgivning och information i kostfrågor till livsmedelsverksamheter. I Stockholms stad däremot drog man efter decentralisering av skolans organisation, in alla kostkonsulenter och övrig expertis inom området. Miljöförvaltningen har i någon utsträckning genom en kostinformatör kunnat kompensera denna nerdragning och fört in t ex, grundkunskap om matallergier och miljöaspekten på mat inom barnomsorgen, skolan och äldreomsorgen. Genom de utbildningssatsningar som utförts har förvaltningen fått stor erfarenhet av arbetssituationen inom verksamheterna. Att tillreda specialkost, näringsriktig mat, upphandla ekologisk mat etc. är svår uppgift för personal i förskole-, skol- och äldreomsorgskök. I de flesta verksamheter är personalstyrkan för liten för att hinna med något utöver själva matlagningen. Många anställda saknar kunskap i elementär näringslära, livsmedelshygien och specialkost. För att inhandla, tillreda och servera säker och bra mat krävs kompetens och professionell inställning till de delarna av arbetet. Långsiktigt arbete med maten är viktigt och för att klara den uppgiften behövs kontinuerlig kompetensutveckling.

De senaste åren har visat att det behövs större och bredare satsning på folkhälsan. Matrelaterade sjukdomar såsom tex. fetma, diabetes och matallergier ökar. En central enhet med kompetenser inom hela livsmedelsområdet kan fungera som stöd för stadsdelsförvaltningarna som har det organisatoriska ansvaret för mat- och folkhälsoarbetet. Enligt den nationella folkhälsoenkätens utmaning till landets kommuner under mål Goda matvanor sägs det att "Kommunen bör verka för att mat som serveras inom offentligt

*finansierad verksamhet är god, stimulerande och näringsrik.”* Forskning visar att matbeteende grundläggs när vi är små och därför är det viktigt att få tillfälle att utveckla goda matvanor redan i förskolan. Felaktiga matvanor kan orsaka hälsoproblem och är en bidragande orsak till kostrelaterade sjukdomar i vuxen ålder. Barnen bör få sunda vanor som förebygger sjukdom senare i livet.

*Följande tre punkter är av vikt:*

- ? Måltiderna i offentligt finansierade verksamheter ska vara av god kvalitet och ur näringssynpunkt riktigt sammansatta och präglas av ett kvalitets- och servicetänkande på alla nivåer.
- ? Verksamheterna ska tillhandahålla allergi- och andra medicinska specialkost, och kost som önskas av etiska och religiösa skäl.
- ? Större hänsyn bör tas till maten som miljöfaktor, en strävan efter att miljöanpassa verksamheterna när det gäller upphandling, produktion och avfallshantering.

En central enhet kan samordna, planera och utveckla kostverksamheten i staden i samarbete med stadsdelsförvaltningarna.

**Miljö- och hälsoskyddsnämnden** beslöt den 2 mars 2004 att förordna konsumentnämnden som en bland flera tänkbara organisationer inom staden för en tilltänkt kostenhet samt att uttala vikten av att andra kommuners erfarenheter tas till vara vid dimensionering av en kostenhet och att också uttala vikten av att en kostenhets kompetensområden som ett minimum bör omfatta nutrition inklusive specialkost samt livsmedelshygien.

**Miljöförvaltningens** tjänsteutlåtande samt utredning av den 16 februari 2004 har i huvudsak följande lydelse.

#### ***Önskvärd målsättning för den kommunala måltidsverksamheten***

I Nationella folkhälsokommitténs utmaning till landets kommuner under mål *Goda matvanor* sägs det att ”Kommunen bör verka för att mat som serveras inom offentligt finansierad verksamhet är god, stimulerande och näringsrik”. Forskning visar att matbeteende grundläggs när vi är små och därför är det viktigt att få tillfälle att utveckla goda matvanor redan i förskolan. Felaktiga matvanor kan orsaka hälsoproblem och är en starkt bidragande orsak till kostrelaterade sjukdomar i vuxen ålder. Barnen bör få sunda vanor som förebygger sjukdom senare i livet.

*Följande tre punkter härrör från den nationella folkhälsokommittén*

- ? Måltiderna i offentligt finansierade verksamheter ska vara av god kvalitet och ur näringssynpunkt riktigt sammansatta och präglas av kvalitets- och servicetänkande på alla nivåer.
- ? Verksamheterna ska tillhandahålla allergi- och andra medicinska specialkost, och kost som önskas av etiska och religiösa skäl.



? Större hänsyn bör tas till maten som miljöfaktor. En strävan efter att miljöanpassa verksamheterna när det gäller upphandling, produktion och avfallshantering bör beaktas.

Målet bör med ledning av kommunstyrelsens beslut även omfatta en fjärde punkt om livsmedelshygien. Verksamheterna ska tillhandahålla mat som är framställd i linje med livsmedelslagstiftningens intentioner vad avser säkerhets- och redlighetsaspekter (*bilaga 2*).

### ***Synpunkter på behov och placering av föreslagen kostenhet samt dess kompetensområden***

#### ***Behov***

Det finns stora risker förknippade med felaktig livsmedelshantering i storhushåll. Korrekt livsmedelshantering blir särskilt viktig då konsumenten inte förmår eller av andra skäl inte har möjlighet att göra eget val. Om personalomsättningen är hög blir detta särskilt tydligt. Vid stadens förskolor, skolor och äldreomsorg är matgästerna hänvisade till den mat som erbjuds.

Inte sällan tvingas verksamhetsutövaren av ekonomiska skäl effektivisera på ett sätt som påverkar säkerheten med otillräckliga avsvagnings- och/eller kylmöjligheter, långa transportvägar, bristfällig mottagningskontroll och bristande kunskap bland personalen. Flera exempel finns då enstaka allergiska individer drabbats pga. felaktigt komponerad specialkost eller då många personer drabbats pga. bristande livsmedelshygien. Den hittills största enskilda händelsen i staden var då flera tusen skolbarn matförgiftades via skolmaten ("Tenstaepidemin" 1976/77). Flera dödsfall pga. bristande livsmedelshygien inom äldreomsorgen har i media rapporterats från andra kommuner.

Obalans i kostsammansättningen ger inga omedelbart iakttagbara effekter t ex vid någon enskild skola men kan nu avläsas på ett mer övergripande plan. Fetma/övervikt och typ 2 diabetes bland barn ökar för närvarande. Ett sammanhållet stöd till de verksamhetsutövare som utgörs av stadens matserverande enheter vid förskolor, skolor och äldreomsorg är således angeläget inom alla de tre områdena specialkost/allergikost, nutrition och livsmedelshygien. En kostenhets uppgifter i vidare bemärkelse än ovan skulle också kunna omfatta något av de tänkbara uppgifter som listats i bilaga 2 ("Tänkbara uppgifter för en kostenhet i staden").

Många anställda inom storhushåll saknar idag kunskap i elementär livsmedelshygien. Den som saknar grundläggande teoretiska och praktiska kunskaper riskerar att göra fel. Att tillreda specialkost, näringsriktig mat och att ha ett kvalitetstänkande i hela produktionen kräver kompetens och en professionell inställning till arbetet. För barn med allergi eller intolerans kan fel sammansättning innebära ett stort hälsorisk. ~~Behovet av kompetens kan också belysas genom att beskriva hur kommuner i allmänhet är försörjda med kompetens motsvarande kostkonsulenter/kostinformatörer. I bilaga 3 ("Antal kostkonsulenter i olika kommuner") har listats de kommuner i Stockholms län vars uppgifter om kostkonsulenter varit tillgängliga samt Göteborg~~

och Malmö. Listan upptar antal kostkonsulenter (heltid) och antal invånare i respektive kommun. Med reservation för den ofullständighet det innebär att jämföra kommuner genom att vikta en företeelse mot invånarantalet är ändå resultatet mycket tydligt. Vi finner att man i Stockholms stad har 1,3 kostkonsulenter/kostinformatörer per en miljon invånare. Genomsnittet av de övriga listade kommunerna i Stockholms län är 38,0 kostkonsulenter/kostinformatörer per en miljon invånare (bilaga 2 och 3).

### ***Placering av kostenheten***

Kostinformation som når "ända ut på tallriken" är viktig ur folkhälsosynpunkt. Kostinformation har ett decennieperspektiv vad gäller folkhälsa med undantag för allergianpassad kost. Säkerhets- och redlighetsfrågor är föremål för myndighetsutövning som en följd av att säkerhet/redlighet återfinns i livsmedelslagen och dess följdföreskrifter. Kostens sammansättning är dock inte föreskriftsreglerad.

Området blir inte föremål för tillsyn/myndighetsutövning. Rådgivning och kunskapsuppbyggnad återstår. Ett moraliskt ansvar finns för att servera förskolebarn, skolelever och äldre fullvärdig, näringsriktig och säker mat i trivsamt miljö.

#### **1. Miljö- och hälsoskyddsnämnden**

Kostenheten borde helst inte hamna i Miljö- och hälsoskyddsnämndens/Miljöförvaltningens organisation. En konkurrenssituation om tid och pengar mellan obligatorisk myndighetsutövning och icke-obligatoriska aktiviteter såsom kostinformation är sannolik.

Sett ur ett avnämarperspektiv blir Miljö- och hälsoskyddsnämndens/Miljöförvaltningens roll oklar om tilltänkt kostenhet placeras på Miljöförvaltningen. Även ur ett avnämarperspektiv är det således också fördelaktigt med en placering av den tilltänkta kostenheten utanför Miljöförvaltningens organisation. Mottagare ena dagen av kostinformation/rådgivning/utbildning om t.ex. allergifrågor, näringsfrågor, recept och måltidskomponering för olika typgrupper av matgäster m.m. ska inte nästa dag i egenskap av tillsynsobjekt vara föremål för inspektion med lagstiftningens kriterier på säkerhet och redlighet som bas. Miljö- och hälsoskyddsnämndens/Miljöförvaltningens roll för avnämarna skulle bli oklar. Avnämarna kan då fråga sig om Miljöförvaltningen representerar en granskande tillsynsmyndighet med korrekt myndighetsutövning som ledstjärna och med till myndighetsutövning endast naturligt kopplad "rådgivning" syftande till stimulans av verksamhetsutövarens egenkontroll eller om Miljöförvaltningen är en organisation som avnämarna kan förvänta sig tar primäransvaret för kunskapsförmedling m.m. Att tillämpa tvingande myndighetsutövande åtgärder ena dagen och genomföra konsultverksamhet andra dagen gentemot samma tillsynsobjekt är en olycklig kombination. Motivationen för att motta besök av karaktären konsultbesök kanske också skulle minska. Att stödja verksamhetsutövarna mer konkret, handfast och ingående vad avser de lagstiftningsreglerade områdena till exempel utarbeta konkreta egenkontrollprogram med därtill hörande checklistor och sedan i egenskap av tillsynsmyndighet återkomma dagen efter för att granska kvaliteten i

ten i egenkontrollprogrammet faller på sin egen orimlighet. Bl.a. kommunallagen anger att drift och kontroll ska hållas åtskilda.

## 2. Central kostenhet

Idealiskt vore, åtminstone i teorin, att all kunskap om kostens sammansättning m.m. fanns vid respektive måltidsserverande verksamhet. En central kostenhet i staden med stabil och samlad kompetens som fungerar som ett handfast och konkret serviceorgan till verksamheterna torde dock ge ”störst effekt på tallriken”. En lösning med en central kostenhet har stora likheter med den modell som förekommer inom den privata verksamhetsutövarsfären. Företag med ett stort antal restaurangenheter har i regel en kvalitetsavdelning centralt där det finns en samlad och hög kompetens inom livsmedelsrelaterade nyckelområden. Från kvalitetsavdelningen lämnas stöd i olika former till restaurangenheter inklusive erforderliga utbildningsinsatser. Stockholms stads serverande enheter samt en central kostenhet skulle kunna betraktas på samma sätt. Malmö stad tillämpar redan modellen med en central enhet.

## 3. Konsumentnämnden

Kost-/specialkost-/livsmedelshygieninformation till stadens verksamhetsutövare ligger i linje med de uppgifter som skisserats för Konsumentnämnden. Enligt uppgift ska Konsumentnämnden verka i konsumentfrågor – dock ej direkt mot medborgarna för vilka stadsdelsnämnderna svarar. Även Kommunstyrelsens beslut om policy innebärande livsmedelshygienisk kunskapsöverföring till stadsdelsnämnderna skulle gå att realisera. Ordförande för Konsumentnämnden är Christopher Ödmann d.v.s. en av de två som undertecknat den ursprungliga kostenhetsmotionen. Det borgar för att den angelägna frågan om näringsriktig kost skulle komma att tas väl omhand inom Konsumentnämndens organisation. Miljöförvaltningens kostinformatör ser positivt på tjänstgöring inom kostområdet även med annan organisation inom staden som bas. Det finns inte någon samlad kompetens på Miljöförvaltningen (i form av ett stort antal personer) som riskerar att gå förlorad vid en placering utanför Miljöförvaltningen av tilltänkt kostenhet. Miljöförvaltningen med dess avdelning för livsmedelskontroll kommer alltid att vara en naturlig samarbetspartner för en kostenhet i staden. Erfarenheter från tillsynsverksamheten talar för att ett sådant samarbete ofta är fruktbart. En parallell – om än något haltande – kan dras till de kontakter Miljöförvaltningen har med branschorganisationer och andra paraplyorganisationer för privata verksamhetsutövare inom livsmedelsområdet.

## 4. Stadsledningskontoret

Den enhet som samordnar bl. a. livsmedelsupphandling sorterar under SLK. En viss logik finns i tanken att en kostenhet placeras där. Synpunkter på kostens sammansättning m.m. kan då enkelt vävas in redan vid upphandlingstillfället. Om kostenheten placeras på en organisatoriskt högre nivå i staden finns möjlighet att dess verksamhet effektivare når ut till alla berörda kök inom förskola, skola och äldreomsorg.

## 5. Stadsdelsnämnderna

Annan placering av kostkonsulenter/kostinformatörer skulle kunna vara vid alla eller vid ett antal av stadsdelsnämnderna. Kompetensen hamnar då närmare måltidsverksamheterna och dess matgäster. En förmodad synergieffekt genom att ha all likartad kompetens placerad på samma ställe erhålls dock inte. Göteborg har kostkonsulenter knutna till ett antal stadsdelsnämnder – dock inte alla.

### Exemplet Malmö

Malmö har valt att organisera allt som har med kommunens måltidsverksamheter på så sätt att det är samlat i en förvaltning. Avdelningen – Skolrestauranger - har 360 anställda. En central förvaltningsdel finns och åtta enheter. I den centrala delen finns en enhet benämnd Mat/Specialkost. I den centrala delen finns även en enhet för produktion/lokal/utrustning som är delaktig i om- och nybyggnadsprocesser som avser stadens livsmedelslokaler. Förvaltningen som helhet (Serviceförvaltningen) är att beteckna som ”fastighetsförvaltning”.

### **Kompetensområden**

Att kompetens finns inom en tilltänkt kostenhet inom nutrition kan betraktas som ett axiom om enheten ska kunna utgöra stöd till verksamhetsutövare i frågor om kostens sammansättning. Välbalanserad kost förebygger ohälsa hos samtliga individer.

Även om antalet individer som har medicinska, religiösa eller andra skäl för att erhålla specialkost är färre är frågan inte mindre angelägen. Kompetens som avser specialkost/allergikost är således nödvändig.

Frågor om allergikost fordrar i regel spetskompetens som inte kan förväntas finnas vid varje enskilt kök.

God livsmedelshygien är en förutsättning för att man på ett säkert sätt ska kunna hantera enskilda allergianpassade matsedlar när all hantering sker i samma kök. God livsmedelshygien är en förutsättning för säker livsmedelshantering också för hela den grupp barn och äldre som inte har behov av specialkost (bilaga 2).

### **Slutsats**

Hela stadens kostverksamhet bör vara inriktad på goda matvanor och förebyggande av ohälsa. Utbildning bör prioriteras inte minst för att de senaste åren visat att matrelaterade sjukdomar ökar allt längre ner i åldrarna. Det behövs en bred satsning på folkhälsa, på så låg åldersnivå som möjligt. Kommunstyrelsens beslut om kompetensuppbyggnad av egen personal i livsmedelshygien visar att staden har goda ambitioner för stadens matserverande enheter.

Med målmedvetet engagemang, lämpligt sammansatt kompetens kan en kostenhet fungera som diskussionspartner för verksamhetsutövarna (stadsdelsnämndernas matserverande enheter) och ge bra vägledning avseende kvalitets-, närings-, allergi- och servicefrågor samt god livsmedelshygien. Det finns då förutsättningar att grundlägga och främja god folkhälsa, värna om god matkultur med näringsrika och lustfyllda måltider i de delar som berör stadens matserveringar. En central enhet med kompetenser inom hela livsmedelsområdet kan även verka för miljömässigt ”hållbar”

ser inom hela livsmedelsområdet kan även verka för miljömässigt "hållbar" mat och vara stöd till livsmedelsupphandlare i staden. Helheten med säkra livsmedel i säker miljö och näringsmässigt bra luncher för förskolebarn, elever och äldre kan tillgodoses.

Allt sammantaget – praktiska, teoretiska och legala aspekter – som anförts ovan medför att Miljöförvaltningen föreslår:

- att en tilltänkt kostenhet placeras inom Konsumentnämndens organisation
- att andra kommuner kan utgöra ledstjärna vid dimensionering av kostenheten
- att kostenheten åtminstone bör omfatta kompetensområdena nutrition inklusive specialkost samt livsmedelshygien.

**Konsumentnämnden** beslöt den 24 mars 2004 att tillstyrka motionen och instämma i förslaget från miljöförvaltningen att placera en kostenhet under konsumentnämnden samt att uppdraga åt förvaltningen att återkomma till nämnden med en kartläggning över hur stadsdelarna idag arbetar med kostrådgivning riktad till förskolor, skolor, äldreboenden m m samt därutöver anföra följande. Frågan om finansieringen av en kostenhet får behandlas i samband med budget för 2005. Det är då nödvändigt med ett så heltäckande och bra underlag som möjligt om hur kostrådgivningen idag hanteras i praktiken av stadsdelarna. Förvaltningen får därför i uppdrag att återkomma med en redovisning till nämnden.

*Reservation* anfördes av *Anders Broberg* för (kd), (m) och (fp), bilaga 1.

**Konsumentförvaltningens** tjänsteutlåtande av den 17 februari 2004 har i huvudsak följande lydelse.

Konsumentförvaltningen anser att det är av största vikt att kvalificerad kostrådgivning finns tillgänglig för de anställda inom staden som arbetar med livsmedel, t ex inom skolan, förskolan och äldreomsorgen. Med tanke på hur viktigt sambandet kost – hälsa är och hur tidigt i livet vi lägger grunden till goda matvanor skulle en kostenhet kunna göra stora insatser för folkhälsoarbetet inom Stockholms stad. Vi ställer oss positiva till motionens förslag om att en kostenhet med kostkonsulenter ska inrättas.

Vi instämmer dessutom i miljö- och hälsoskyddsförvaltningens slutsats att kostenheten bör placeras under konsumentnämnden. Tanken med en kostenhet ligger i linje med konsumentnämndens uppdrag. Kostenheten skulle dessutom arbeta på samma sätt som konsumentförvaltningen med information och stöd till stadsdelsnämnderna.

**Hässelby-Vällingby stadsdelsnämnd** beslöt den 17 december 2002 att åberopa och överlämna förvaltningens tjänsteutlåtande.

*Reservation* anfördes av *Bo Arkelsten m fl* (m) och *Helen Jäderlund Eckardt* (fp), bilaga 1.

*Särskilt uttalande* gjordes av ledamot *Ann-Christine Isaksson Ketzel m fl* (v) till vilket ledamot *Sten Erson Wester* (kd) anslöt sig, bilaga 1.

*Ersättaryttrande* gjordes av ersättare *Birgitta Wosse* (mp), bilaga 1.

**Hässelby-Vällingby stadsdelsförvaltnings** tjänsteutlåtande av den 29 november 2002 har i huvudsak följande lydelse.

#### Förskolor och skolor

Till målet att ge alla barn och unga en bra start i livet hör att det serveras nyttig, näringsriktig och god mat under trevliga former inom förskolan och skolan.

De flesta förskolor och skolor ansvarar själva för att laga och/eller hantera mat till barn och ungdomar i Hässelby - Vällingby.

Hässelby - Vällingby har många förskolor med endast två avdelningar (19 av 38 förskolor). Det finns svårigheter att rekrytera och behålla kompetent personal då underlaget för tjänstgöringen är oftast endast 18-20 timmar per vecka.

Förvaltningen anser att det finns ett stort behov av kompetensutveckling inom detta område. Det är viktigt att denna sker kontinuerligt.

Hässelby - Vällingby håller på att utvecklas mot en mångkulturell stadsdel. Detta har inneburit att några förskolorna och skolorna fått möta flera frågeställningar kring andra kulturers vanor och traditioner inom matlagning och kosthållning. Stadsdelen har svårigheter att på egen hand skapa underlag för kompetensutvecklingsinsatser i detta sammanhang, då det ännu är ett fåtal av våra enheter som är berörda av denna problematik. Stadsdelen har behov av att delta i fortbildning tillsammans med andra stadsdelar.

Utformning av matsedlar som svarar upp mot en väl sammansatt och näringsriktig mat är kunskaper som är beroende av kostkonsulenters kompetens. Behovet av att kunna erbjuda specialkost finns inom alla stadsdelens enheter.

Inom stadsdelen finns en allergiförskola som är en specialenhet som tar emot allergiska barn som har svårigheter att vistas i stadsdelens övriga förskolor. Denna förskola har utvecklat en stabil kompetens inom detta område men det bedöms som viktigt att denna kompetens vidmakthålls med stöd av kostkonsulenter.

Intresse för ekologiskt odlade råvaror och miljövänlig upphandling finns uttalat på flera förskolor och skolor. Många föräldrar är också engagerade i denna fråga. Dessa enheter har behov av att kunna konsultera expertis för att hitta rätt i utbudet.

Rektorers och förskolechefers ansvar att hålla sig uppdaterade på nyheter inom området samt utarbetande av egenkontrollprogram är en del av chefsarbetet och behöver allt stöd som går att få från staden. Även information och stöd vid upphandling av matportioner och råvaror efterfrågas.

Förvaltningen anser även att staden behöver ha en central information om inredning och utrustning av kök vid nyutrustning och upprustning av förskolor och skolor. Att få tillgång till de effektivaste hjälpmedlen som finns på marknaden skulle kunna få till följd att en minskning av arbetsskador och förslitningar på sikt kan uppnås.

#### Äldreomsorg

Behovet av råd och stöd till personal som arbetar med äldres kosthållning är en viktig del i deras arbete. Inte minst för att säkra att de äldre får mat som är lagad med omsorg, varierad, välsmakande, aptitlig och av god kvalitet samt att den motsvarar äldres behov med avseende på näringsinnehåll, kvantitet och konsistens.

Inom de olika äldreboendena tillagas och serveras lunch i entreprenaddriven restaurang eller genom leverans i matvagnar/matlådor till våningsmatsal eller direkt till den äldres lägenhet.

Övriga måltider inom boenden med heldygnsomsorg serveras/distribueras på samma sätt.

Många av de äldre har behov av olika special- och dietkost.

För dem som bor i servicehuslägenhet eller i ordinärt boende, som inte får matlåda distribuerad, tillagas enklare måltider av äldreomsorgens personal direkt i den enskildes bostad utifrån dennes behov och önskemål.

För att öka personalens kompetens i bl a kostkunskap, näringslära och kostens betydelse för de äldres välbefinnande anser förvaltningen att det skulle vara värdefullt att ha tillgång till en central enhet med specialutbildade kostkonsulenter/informatörer. En sådan enhet är inte minst viktig att få råd och stöd ifrån när det gäller att ta fram kravspecifikationer i samband med upphandling av kostleverantörer till äldreomsorgens olika verksamheter.

#### Handikappomsorgen.

Det finns ett mycket stort behov av råd, stöd och information angående kosthållning, tillagning och näringslära till personalen inom handikappomsorgens olika boendeformer.

Maten lagas helt individinriktat utifrån varje enskild boendes önskemål och behov. En kostenhet där specialkompetens om kostfrågor till personer med utvecklingsstörning kan samlas och utvecklas vore en synnerligen efterlängtd och värdefull resurs. Många boende i gruppboendena har behov av speciell kost pga medicin, skolios, spasticitet, förlamningar, demens och ibland måste maten ha särskild konsistens pga tugg- och matsmältningsbesvär. Särskild kunskap behövs även i vissa fall om hur personalen kan hjälpa den boende att få i sig maten.

I daglig verksamhet inköps oftast lunch via s.k. catering. Kunskap och råd behövs t.ex. för bättre kravspecifikation till leverantörer samt om hur cateringmaten kan kompletteras näringsmässigt utifrån enskilda behov.

#### Förvaltningens förslag

Stadsdelens behov av råd, konsultation och information till de enheter som ansvarar för att laga eller servera mat till barn, unga, handikappade och äldre är stort och eftersatt sedan flera år. Utifrån ovanstående argument stödjer förvaltningen motionens förslag om att staden inrättar en kostenhet med kostkonsulenter.

**Katarina-Sofia stadsdelsnämnd** beslöt den 12 december 2002 att åberopa och överlämna förvaltningens tjänsteutlåtande.

**Katarina-Sofia stadsdelsförvaltnings** tjänsteutlåtande av den 25 oktober 2002 har i huvudsak följande lydelse.

Vad och hur vi äter har betydelse för hur vi mår. Barnen i förskola och skola ska få en stor del av sitt dagliga näringsintag tillgodosett där. Många äldre och personer med funktionshinder behöver hjälp med dygnets samtliga måltider. Det näringsmässiga innehållet i kosten måste givetvis vara tillfyllest, men för att vi ska kunna tillgodogöra oss maten på ett bra sätt, måste också betingelserna i övrigt vara goda. För gammal som ung är det viktigt hur hela matsituationen ser ut, dvs. inte bara vad som serveras utan också när man äter och i vilken miljö.

Vid stadsdelsförvaltningens olika enheter inom skola, förskola, äldreomsorg och omsorg om personer med funktionshinder serveras dagligen ett stort antal måltider. Några enheter har egna tillagningskök, företrädesvis inom förskola och skola. Inom verksamhetsområde Funktionshindrade och äldre har särskilda matleverantörer upphandlats, som dagligen levererar mat till stadsdelsnämndens äldreboenden.

Enheter med egna tillagningskök har personal anställd med erforderlig kompetens. Övriga enheter där måltider serveras får antingen maten levererad eller så lagar personal och brukare mat tillsammans. Inom öppet hemstöd däremot förekommer knappast längre att måltider tillagas i den enskilde pensionärens hem. Ur ett folkhälsoperspektiv, där kosten är en av hörnpelarna, är det ändå angeläget att anställda inom vård och omsorg har grundläggande kunskaper om näringslära och matlagning. Så är inte alltid fallet i dag.

Förvaltningens uppfattning är att när expertis behöver konsulteras så finns den möjligheten tillgodosedd på ett tillfredsställande sätt i dag. Förutom miljöförvaltningens kostinformatör kan t.ex. kontakter tas med dietister inom landstinget, för att få råd och stöd såväl generellt som i enskilda fall. Det vore mer angeläget att stadsdelsnämnderna tillförs resurser som gör det möjligt för den ordinarie personalen att t.ex. inhämta baskunskaper inom näringslära och enklare matlagning och för dem som arbetar i kök att få tid till fortbildning.



**Liljeholmens stadsdelsnämnd** beslöt den 21 november 2002 att tillstyrka förslaget samt att översända förvaltningens tjänsteutlåtande.

*Reservation* anfördes av ordföranden *Magnus Hellström*, ledamöterna *Lena Bring*, *Anne Wompa*, *Siv Lapins* och ersättaren *Roland Hamntorp* (alla m), bilaga 1.

*Reservation* anfördes av *Malin Strid* (fp), bilaga 1.

**Liljeholmens stadsdelsförvaltnings** tjänsteutlåtande av den 15 oktober 2002 har i huvudsak följande lydelse.

Tidigare fanns kostkonsulenter anställda inom Stockholms stad. Dessa upprättade bl. a. näringsberäknade matsedlar för stadens verksamheter och bistod med råd och information om livsmedel, vid specialkost etc. I och med decentraliseringen av hela socialtjänsten/förvaltningen avvecklades kostkonsulenttjänsterna. Idag finns ingen expertis att tillgå inom stadens centrala förvaltning. Dietist- och näringskonsulttjänster måste köpas externt i varje enskilt fall.

Miljöförvaltningen, Centrum för Tillämpad Näringslära och Statens Livsmedelsverk är de instanser som arbetar med kostfrågor. Dessa erbjuder bl. a. kurser och seminarium för husmödrar, kokerskor och andra berörda på stadens enheter samt utarbetar riktlinjer för måltider inom barnomsorg och skola.

Förskollans måltider skall täcka 75 % av dagsbehovet för de barn som vistas där heltid. Skolluncherna skall innehålla 25 – 30 % av dagsenergiintaget. Inom äldreomsorgen skall heldagskost utgå från ett dagligt energiinnehåll om minst 8 MJ (megajoule) för en heldagskost. Måltidsservicen skall tillgodose förskolebarnens, elevernas och de äldres behov av energi och näringsämnen enligt gällande rekommendationer. Den skall även tillgodose de individuella behov som uppkommer av medicinska, kulturella och religiösa skäl. Miljökrav, såsom införande av ekologiska livsmedel i ökad utsträckning, har tillkommit.

Kosten vid stadens äldreboende och skolmåltidsverksamheten är i huvudsak upphandlad och drivs av privata leverantörer. Ett oavvisligt krav vid dessa upphandlingar är att leverantören har tillgång till dietist- och näringskonsulentkompetens. Råkökerna bereds maten av ekonomibiträden. Något krav på utbildning i storhushåll för att arbeta i förskolekök som ekonomibiträde finns inte.

Stockholms stad (genom dess stadsdelsnämnder) ansvarar för dagliga måltider på förskolor, skolor och äldreomsorgsenheter. Förvaltningen instämmer med motionären i att det bör finnas särskild specialkompetens att tillgå för livsmedels- och kostfrågor. Arbetsuppgifterna skall vara av allmän och övergripande karaktär och inkludera rådgivning och information om livsmedel vid inköp och tillagning till stadens enheter.

## RESERVATIONER M M

### **Miljö- och hälsoskyddsnämnden**

Reservation anfördes av Jakob Forssmed (kd) som yrkade att miljö- och hälsoskyddsnämnden skulle besluta enligt förvaltningens förslag och således tillstyrka motionen samt överlämna tjänsteutlåtandet som svar på remissen.

Reservation anfördes av ledamöterna Björn Ljung (fp), Erik Wassén (fp), Magnus Hellström (m), Johan Steenhoff Eriksen (m) och Katarina Larsson (m) som yrkade att miljö- och hälsoskyddsnämnden skulle besluta att avstyrka motionen samt därutöver anförda följande.

Stockholms stad behöver inte fler byråkratiska institutioner av detta slag. Kostrådgivning är dessutom något som hälso- och sjukvården arbetar med.

Särskilt uttalande gjordes av ledamöterna Magnus Hellström (m), Johan Steenhoff Eriksen (m) och Katarina Larsson (m) av följande lydelse.

Stadens kostkonsulenter försvann följdriktigt i samband med stadsdelsnämndsreformen. Att nu återigen bygga upp centrala funktioner i staden samtidigt som man har kvar stadsdelsnämnderna leder till ökad byråkrati och ökade kostnader i staden. De förvaltningar som ansvarar för de berörda verksamheterna, såsom skolor och äldreboenden, ska också ha ansvaret för kosthållningen. Tillgång till kostkonsulenters kompetens går alldeles utmärkt att upphandla vilket flera stadsdelsnämnder redan gjort.

### **Konsumentnämnden**

Reservation anfördes av Anders Broberg (kd) som anmälde gemensamt förslag för (kd), (m) och (fp) och yrkade bifall till detta:

Att avslå förslaget om att låta en kostenhet höra till konsumentnämnden.  
Att därutöver anförda:

Om nu kommunen absolut finner det nödvändigt att ha en kostenhet med kostkonsulter passar en sådan betydligt bättre hos miljö- och hälsoskyddsnämnden.

## **Hässelby-Vällingby stadsdelsnämnd**

Reservation anfördes av Bo Arkelsten m fl (m) och Helen Jäderlund Eckardt (fp) av följande lydelse.

Vi reserverar oss mot beslutet då vi yrkade att nämnden skulle besluta följande

1. Stadsdelsnämnden avslår förvaltningens förslag
2. Stadsdelsnämnden anför härutöver

Kostkvaliteten är mycket viktig för skolor, förskolor, äldreomsorg m m. Vi anser dock att resurser kan användas bättre för att denna målsättning ska uppnås än att anställa kostkonsulenter i Stockholms stad.

Särskilt uttalande gjordes av ledamot Ann-Christine Isaksson Ketzel m fl (v) till vilket ledamot Sten Erson Wester (kd) anslöt sig med följande lydelse.

Vi ställer oss bakom motionen om kostkonsulenter i Stockholms stad under förutsättning att resurserna huvudsakligen läggs på kompetenshöjande åtgärder riktade mot dem som har det dagliga ansvaret för tillagningen. Målet måste vara att alla som arbetar med tillagning av mat i offentliga miljöer och vård och omsorg, besitter erforderliga kunskaper i närings- och kostlära.

Ersättaryttrande lämnades av ersättare Birgitta Wosse (mp) med följande lydelse.

Jag ansluter mig till nämndens beslut

## **Liljeholmens stadsdelsnämnd**

Reservation anfördes av ordföranden Magnus Hellström, ledamöterna Lena Bring, Anne Wompa, Siv Lapins och ersättaren Roland Hamntorp (alla m) av följande lydelse.

Stadsdelsnämnden avstyrker förslaget om införande av kostenhet med kostkonsulenter i Stockholms stad och anför därutöver:

Stadens kostkonsulenter försvann följdriktigt i samband med stadsdelsnämndsreformen. Att nu återigen bygga upp centrala funktioner i staden samtidigt som man har kvar stadsdelsnämnderna leder till ökad byråkrati och ökade kostnader i staden. De förvaltningar som ansvarar för de berörda verksamheterna, såsom skolor och äldreboenden, ska också ha ansvaret för kosthållningen. Tillgång till kostkonsulenters kompetens går alldeles utmärkt att upphandla vilket flera stadsdelsnämnder redan gjort.

Reservation anfördes av Malin Strid (fp) av följande lydelse.

Nämnden bifaller i huvudsak förvaltningens förslag och anför därutöver följande.

Vi delar motionärernas uppfattning att det är angeläget att stadens verksamheter har tillgång till kvalificerad rådgivning i kostfrågor. I tider där rapporter om att övervikt blir ett allt vanligare problem bland barn varvas med larm om att äldre lider av undernäring är behovet uppenbart. Men en central kostenhet med kostkonsulenter anställda av staden är inte nödvändigtvis det mest effektiva sättet att skaffa denna kompetens, varken ur kostnadssynpunkt eller när det gäller tillgången till mer specialiserad kunskap. Möjligheterna att ge stadens verksamheter tillgång till kompetens i kostfrågor genom en central ramupphandling bör undersökas.

**Tänkbara uppgifter för en kostenhet i staden**

- ? Nordiska näringsrekommendationer kan efterlevas och användas lika över staden. Riktlinjer för skolluncher, utarbetade av Livsmedelsverket och Centrum för tillämpad näringslära, kan efterlevas bättre. Nutritionsaspekten kan beaktas för mat serverad vid förskolor, skolor och äldreomsorg.
- ? Allergiutbildning. Allergener i mat är ett komplext område. Att allergianpassa maten är för många verksamheter en övermäktig uppgift. Matallergikurserna som har anordnats av Miljöförvaltningen inom ramen för allergiprogrammet, når en bråkdel av all måltidspersonal. Intresset för kurserna har ökat starkt sedan starten våren 1999 vilket tyder på att utbildningsbehovet är mycket stort. Det är önskvärt med en kontinuitet i grundutbildningar då omsättningen av personal är stor i måltidsverksamheterna. Även utbildningar inom andra livsmedelsrelaterade områden kan samordnas.
- ? Konkret rådgivning om allergianpassade matsedlar för enskilda individer.
- ? Verka för att verksamhetsutövare inom staden förmår fullgöra sitt ansvar i livsmedelslagens bemärkelse. Staden bör även på detta område vara föregångare t. ex. vad avser goda hygienrutiner, egentillsyn/egenkontrollprogram mm som i förlängningen syftar till säkerhet och redlighet i livsmedelshanteringen.
- ? Upphandling där livsmedel ingår kan göras med tydliga kvalitetsmål, och upphandlingsunderlag inklusive avtalsformuleringar kan upprättas.
- ? För att undvika risker vid livsmedelshantering kan produktionssystem för kostproduktion ses över i sin helhet (t.ex. varmhållning vid transporter).
- ? Ge stöd vid nybyggnation och renovering av kök, samt vid inköp av utrustning.
- ? Kvalitetssäkring av de äldres måltider. Anpassa maten till målgrupp, ex inom äldreomsorgen, kalops istället för pizza? Det saknas ofta kostkompetens i de vårdkedjor som nu finns. Personalen kan ges utbildning om de näringsbehov som äldre har och bibringa kunskap om specialkost för äldre.
- ? Möjligheten att använda ekologiskt producerade livsmedel kan i större utsträckning stimuleras och erbjudas alla kök.

- ? Livsmedelslarm som t.ex. GMO och BSE kan bemötas professionellt och på ett balanserat sätt för att undvika onödig oro.
- ? Önskemål om näringsmässigt bra vegetariska rätter kan tillfredsställas.

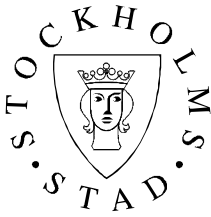
**Antal kostkonsulenter/kostchefer/resultatenhetschefer i olika kommuner**

I nedanstående lista återfinns exempel på hur många kostkonsulenter eller motsvarande som finns i en del kommuner i Stockholms län, samt Göteborg och Malmö, inbegripna i kostfrågor vid förskola, skola och äldreomsorg.

<b>Kommun</b>	<b>Kostkonsulenter Heltid</b>	<b>Antal invånare</b>	<b>Kostkonsulenter/ 1 miljon invånare</b>
Botkyrka	1	74 500	13
Ekerö	2	23 000	87
Gnesta	1	9 813	102
Haninge	1	71 396	14
Huddinge	2	86 500	23
Håbo	1	17 000	58
Järfälla	2	61 290	33
Lidingö	2	41 192	49
Nacka	2	76 815	26
Nynäshamn	2	24 000	83
Norrtälje	2	53 696	37
Sigtuna	2	35 771	56
Sollentuna	1	58 515	17
Sundbyberg	2	33 797	59
Tyresö	3	39 000	77
Täby	2	60 198	33
Vallentuna	2	25 905	77
Värmdö	2	32 664	61
Upplands Väsby	1	37 430	26
Österåker	3	35 108	85
Upplands - Bro	1	21 000	48

Södertälje	1	79 613	13
<b>Summa:</b>	<b>38</b>	998 203	<b>38</b>
<b>Stockholm</b>	1	750 348	1
<b>Malmö</b>		265 481	
"Malmö Skolrestauranger" (se bilaga 3)			
<b>Göteborg</b>	7	475 856	15
En del av de 21 SDF:arna i Göteborg har "egna" kostchefer			





## KOMMUNFULLMÄKTIGE

### Motioner

2002:47

**2002:47**

#### **Motion av Christopher Ödmann och Rebwar Hassan (båda mp) om införande av kostenhet med kostkonsulenter**

Stockholm har tidigare haft ett tiotal kostkonsulenter som haft till uppgift att bistå stadens verksamheter med råd och information om livsmedel. Tjänsterna har tagits bort och idag finns endast en tjänst vid miljöförvaltningen som har liknande uppgifter, kostinformatören. Hennes uppgift är bl.a. att bistå förskolor och skolor med råd och information om livsmedel och kost, men det är orimligt att en enda person ska kunna bistå 800 förskolor, 200 grundskolor och 40 äldreboenden.

För att förbättra informationen om kost, vägledning vid allergier och sjukdomar, tillagning av livsmedel beroende på säsong etc. bör staden inrätta en kostenhet där ett antal kostkonsulenter/kostinformatörer hjälper stadens enheter att inhandla bra råvaror för tillagning av goda och näringsriktiga maträtter. Med tanke på att andelen ekologiska livsmedel ska öka i stadens verksamheter är det viktigt att det finns kompetens även inom detta vid kostinformatörinvisning till ovanstående föreslår vi att kommunfullmäktige beslutar

- att inrätta en kostenhet med kostkonsulenter som har till uppgift att ge stadens enheter råd och information om livsmedel vid inköp och tillagning.

Stockholm den 17 september 2002

*Christopher Ödmann*

*Rebwar Hassan*