

Handläggare:
Marita Åkersten, tel. 508 36 215
Birgitta Persson, tel. 508 36 213

Till
Äldrenämnden

Uppdragsbeskrivning för äldreförvaltningens kostsamordnare och kostprojekt

Äldreförvaltningens förslag till beslut

Äldrenämnden godkänner förvaltningens förslag till uppdragsbeskrivning för förvaltningens kostsamordnare och kostprojektet.

Gunnel Rohlin
Direktör

Raili Karlsson
Enhetschef

Sammanfattning

I budget 2007 har äldrenämnden fått i uppdrag att inrätta en enhet inom äldreförvaltningen. Enheten ska verka för att förbättra matkvaliteten inom äldreomsorgens verksamheter. Äldrenämnden har också i uppdrag att utreda riktlinjer för att utveckla matkvaliteten inom stadens äldreomsorg. Vidare har 3,0 mnkr avsatts i budget 2007 för ett särskilt projekt för kosten och måltidsupplevelsen inom äldreomsorgen.

Äldreförvaltningen har tagit fram ett förslag till uppdragsbeskrivning för en kostsamordnare och ett kostprojekt. Kostsamordnaren ska vara en stödfunktion till stadsdelsnämndernas äldreomsorgsverksamheter i frågor som rör kost och livsmedelshantering samt

vara projektledare för kostprojektet. Kostsamordnaren ska arbeta med övergripande kostfrågor, landstingets dietister ansvarar för kostrådgivning på individuell nivå. Vidare ska kostsamordnaren bevaka kostfrågor genom omvärldsbevakning och informera verksamheterna om bl.a. nya föreskrifter och lagar samt utreda riktlinjer för att utveckla matkvaliteten inom stadens äldreomsorg. Till kostprojektet föreslås två projektanställningar knytas som ska arbeta med råd, stöd och utbildning till stadens äldreomsorgsverksamheter. Målsättningen är att skapa en god matkvalitet i stadens äldreomsorgsverksamheter som också beaktar den sociala samvarons betydelse för måltidsupplevelsen.

Bakgrund

Före stadsdelsnämndsreformen 1997 hade staden kostkonsulenter som var stöd- och rådgivande i livsmedelsfrågor till verksamheter som hanterade livsmedel. Senare tillsattes en kostinformatör inom Miljöförvaltningen som till viss del kunde ersätta kostkonsulenternas funktion. Under senare år har kostfrågorna kommit allt mer i fokus och allt större krav ställs på hur livsmedel hanteras och tillreds. I januari 2005 inrättades en kostenhet vid konsumentförvaltningen och kostinformatörstjänsten flyttades över från miljöförvaltningen. Vid sidan av kostenheten initierades ett kompetensutvecklingsprojekt kring kostfrågor för berörda medarbetare i stadens verksamheter inom ramen för kompetensfondens gällande riktlinjer. Kostprojektet finansierades i två år av kompetensfonden. Syfte med kostprojektet var att delge personal inom förskola, skola och omsorgsverksamheter kunskap inom hela kostområdet. Kostprojektet avslutades i årsskiftet 2006/2007, kostprojektets slutrapport bifogas (bilaga 1). I samband med budget 2007 avvecklades konsumentnämnden och ansvaret för kostfrågor inom äldreomsorgen flyttades över till äldrenämnden.

Ärendet

I budget 2007 har äldrenämnden fått i uppdrag att inrätta en kostenhet inom äldreförvaltningen. Äldrenämnden har också fått i uppdrag att utreda riktlinjer för att utveckla matkvaliteten inom stadens äldreomsorg. Vidare har 3,0 mnkr avsatts i budget 2007 för ett särskilt projekt för maten och måltidsupplevelsen inom äldreomsorgen. I detta ärende redogörs för äldreförvaltningens förslag till uppdragsbeskrivning för en kostsamordnare och ett kostprojekt.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts av äldreförvaltningen. Kommunstyrelsens pensionärsråd (KPR) har tagit del av ärendet den 1 februari 2007.

Äldreförvaltningens synpunkter och förslag

Kosten utgör en viktig del i äldreomsorgen, såväl i hemtjänsten som i de särskilda boen-
deformerna. Mat är en livsnödvändighet som också är en viktig livskvalitetsfaktor och kan

vara ett av livets glädjeämnen. Den mat som serveras i stadens verksamheter ska inte bara vara näringsriktig och säkert hanterad, den ska också vara god och serveras på ett sätt som stimulerar aptiten hos den äldre. Utgångspunkten är att alla som serveras mat inom stadens äldreomsorg har rätt till en näringsmässigt bra och livsmedelshygieniskt säker kost. Också måltidens och måltidsmiljöns betydelse för den enskildes hälsa och välbefinnande ska uppmärksammas.

Hantering av livsmedel, tillredning av näringsriktig mat och specialkost, kunskaper om allergier av olika slag samt ett kvalitetstänkande i hela kedjan, ställer krav på kunskaper hos all personal som kommer i kontakt med mat. Inom äldreomsorgen finns särskilda behov som ska uppmärksammas och tillgodoses. Obalanserad kost kan leda till näringsbrist med sjuklighet och ökat vårdbehov som följd.

Krav på egenkontroll

Kostfrågor i allmänhet, och specialkost i synnerhet förutsätter livsmedelshygieniskt fullgod hantering. Under 2006 kom en ny livsmedelslagstiftning inom hela EU som innebär stora förändringar när det gäller kraven på varje enskild verksamhet. Den som driver livsmedelsverksamhet åläggs genom de nya hygienreglerna en rad skyldigheter. Alla livsmedelsverksamheter ska anmälas till tillsynsmyndigheten. Samtliga livsmedelsverksamheter ska godkännas eller registreras vilket innebär att både lokaler och egenkontroll ska prövas enligt de nya hygienreglerna. Myndighet för livsmedelskontroll är miljömyndigheten som numera endast har en kontrollerande funktion. Mycket större ansvar ställs på utföraren och behovet av kunskap hos verksamhetsutövare och övrig personal har ökat. Egenkontrollen med dess rutiner intar en alltmer central roll för att de livsmedel som produceras/distribueras/serveras ska vara säkra och att lagstadgade krav efterlevs. Ansvar och befogenhet i den interna arbetsordningen i organisationen måste tydliggöras för var och en som är berörd.

Kostsamordnare

Äldreförvaltningen föreslår att den kostinformatörstjänst som flyttats över från konsumentförvaltningen ska samordna kostfrågorna inom äldreförvaltningen. Kostsamordnaren ska leda det kostprojekt som äldrenämnden har i uppdrag att bedriva. Kostsamordnaren ska också vara en stödfunktion till stadsdelsnämndernas äldreomsorgsverksamheter i frågor som rör kost och livsmedelshantering. Kostsamordnaren ska arbeta med övergripande kostfrågor, landstingets dietister ansvarar för kostrådgivning på individuell nivå. En viktig uppgift för kostsamordnaren är omvärldsbevakning av kostfrågor och att informera verksamheterna om bl.a. nya föreskrifter och lagar. Kostsamordnaren ska också utreda riktlinjer för att utveckla matkvaliteten inom stadens äldreomsorg. Ett brett samarbete med

andra aktörer är viktigt, inte minst när det gäller framtagande av råd om kost och måltider för äldre.

Kostprojektet

Till kostprojektet förslås två projektanställningar knytas som ska arbeta med råd, stöd och utbildning. Förutom grundläggande kunskaper om livsmedelshygien är det viktigt att personalen har kunskaper om äldres specifika behov när det gäller kost, om sambandet mellan ohälsa och kostvanor samt den sociala samvarons betydelse för måltidsupplevelsen. Lämplig kompetens för de personer som projektanställs är kostekonom eller motsvarande med bred kunskap om livsmedelshygien och livsmedelshantering samt dietist med specialkompetens om äldres kostbehov.

Inom ramen för projektet ska personalen inom äldreomsorgen få ökade kunskaper om bland annat nutrition, livsmedelshygien och specialanpassad kost. Målgrupperna är framförallt köks- och omsorgspersonal men också chefer, sjuksköterskor m.fl. kan vara aktuella.

Det exakta innehållet i utbildningarna och hur dessa ska genomföras ska planeras efter verksamheternas behov. Kostprojektet ska arbeta nära arbetsplatserna både vad gäller råd och stöd till verksamheterna och med specialutformade utbildningsinsatser. Erfarenheterna från Kompetensfondens kostprojekt har visat på att arbetsplatsförlagda utbildningar ofta är mer effektiva än större föreläsningar. Utöver detta ska kostprojektet genomföra föreläsningar och specialinriktade kurser, erbjuda webbaserad information samt rådgivning per telefon.

För 2006/2007 har stadsdelsnämnderna beviljats ca 37 mnkr i statliga stimulansbidrag för att utveckla vården och omsorgen för svårt sjuka äldre. Totalt bedrivs 33 projekt och 12 andra kompletterande insatser. 14 av projekten rör kost och nutrition. Det är angeläget att, i den mån det är möjligt, försöka samordna de olika projekt och utbildningsinsatser som bedrivs i staden.

Effektmål

Målsättningen är att skapa en god matkvalitet i stadens äldreomsorgsverksamheter som också beaktar den sociala samvarons betydelse för måltidsupplevelsen. Den mat som serveras ska vara god, näringsriktig och uppfylla de livsmedelshygieniska krav som ställs. De näringsmässiga aspekterna på t ex specialkost, vegetariska kost och mat för äldre ska tillgodoses. Måltidsverksamheterna ska utformas utifrån behov och önskemål med hänsyn tagen till eventuella besvär vid ätandet eller olika sjukdomstillstånd. Nya metoder

och modeller för måltider ska prövas och utvärderas. Goda exempel ska sammanställas och spridas till andra stadsdelsnämnder.

Långsiktigt ska staden få en väl fungerande livsmedelshantering. Miljö-, hälso- och sociala aspekter vid upphandling och produktion ska uppmärksammas. Genom projektet kan livsmedelshygieniska och näringsmässiga frågor också besvaras och behandlas likvärdigt över hela staden. Det ökar kompetensen och samtidigt arbetstillfredsställelsen för personal inom stadens måltidsverksamheter.

Uppföljning

I den detaljerade projektplan som ska utarbetas för kostprojektet kommer det att framgå hur uppföljningar ska genomföras av såväl utbildningsinsatser som den råd och stödverksamhet som ges till verksamheterna.

Äldreförvaltningen föreslår att äldrenämnden godkänner äldreförvaltningens uppdragsbeskrivning för kostenheten och kostprojektet.

Bilagor

Kostprojektets slutrapport ”Säker & Bra mat – i stadens verksamheter”, Dnr 327-0478/2005.