



Handläggare:
Birgitta Persson, tfn: 08-508 36 213
Sonja Salomonsson, tfn: 08-508 36 219
Anna Forssell, tfn: 08-508 36 230

Till
Äldrenämnden
den 16 oktober 2007

Kostpolicy för Stockholms stads äldreomsorg

Äldreförvaltningens förslag till beslut

1. Äldrenämnden godkänner förvaltningens förslag till kostpolicy för Stockholms stads äldreomsorg.
2. Äldrenämnden föreslår kommunstyrelsen att föreslå kommunfullmäktige anta kostpolicy för Stockholms stads äldreomsorg.

Gunnel Rohlin
direktör

Raili Karlsson
enhetschef

Sammanfattning

Kostpolicyn med kommande råd och rekommendationer ska tillämpas av de verksamheter som upphandlar, tillagar och serverar mat och måltider inom stadens äldreomsorg. Mat- och måltidsverksamhet ska präglas av ett service- och kvalitets-tänkande med den äldre i centrum. I verksamhetens ledningssystem ska det framgå att ansvaret för implementering av kostpolicyn är kopplat till ett delegerat verksamhetsansvar.

Den föreslagna kostpolicyn ska användas som underlag till äldreförvaltningens utformning av råd och rekommendationer för mat och måltider inom stadens äldreomsorg.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts av äldreförvaltningen. Kommunstyrelsens pensionärsråd (KPR) och äldrenämndens handikappråd (HKR) har tagit del av ärendet den 4 oktober 2007.

Bakgrund

Kostens inverkan på individen och samhället har kommit allt mer i fokus. Detta ställer krav på den mat och de måltider som erbjuds äldre. Insatser och arbete med mat inom äldreomsorgen omfattas bland annat av hälso- och sjukvårdslagen, socialtjänstlagen och livsmedelslagstiftningen. Dessutom finns både nationella och internationella näringsrekommendationer att använda vid planering, tillagning och servering av mat och måltider till äldre.

Maten har även stor betydelse för att förebygga undernäringstillstånd hos äldre. En bristfällig kost kan ge upphov till undernäring eller näringsbrist med sjuklighet och ökat vårdbehov som följd. Verksamheterna ska ta hänsyn till matens betydelse för den enskildes hälsa och välbefinnande. Specialkost och kosttillskott ska erbjudas när behov föreligger. Vid medicinsk behandling kan maten och måltidsordningen ha en avgörande betydelse.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Mat är ett av livets stora glädjeämnen och en förutsättning för välbefinnande. Måltiden är en viktig social händelse med stor betydelse för den äldres känsla av sammanhang och meningsfullhet. Inom äldreomsorgen är det viktigt att erbjuda mat och måltider med god kvalitet, anpassad till individen. Alla som erhåller mat och måltider inom stadens äldreomsorg har rätt till en god, näringsriktig och livsmedelshygieniskt säker kost. Individens behov och önskemål ska uppmärksammas och tillgodoses.

En kostpolicy utgör grunden för god kvalitet på mat och måltider både för verksamheter i egen regi och för upphandlad verksamhet. Arbete med mat och måltider kräver samverkan och samordning över organisationsgränserna, till exempel mellan ledning och personal. Några exempel är vid kommunikation mellan kök och vård- och omsorgsboende, mellan leverantör och mottagare samt vid överrapportering av den äldres nutritionsstatus mellan landsting och kommun. Det är viktigt att

man tillämpar lagstiftning och myndighetskrav på alla nivåer inom organisationen. Ett kvalitetstänkande i hela matkedjan förutsätter adekvat kompetens. Genomarbetade systemlösningar och ett helhetsperspektiv på mat och måltider gör att all mat-hantering blir mer kostnadseffektiv för hela staden.

Kostpolicyen ska användas som underlag till äldreförvaltningens utformning av råd och rekommendationer för mat och måltider inom stadens äldreomsorg. Äldreförvaltningen kommer att ta fram ett dokument, i likhet med Livsmedelsverkets råd för förskola och skola, med övergripande vägledning, stöd och förslag utifrån föreslagen kostpolicy.

Kostpolicyen följs upp inom ramen för den interna kontrollen och ska därmed ingå i kontrollplanen.

Ekonomiska konsekvenser

Mat och måltider är redan idag en del av vård och omsorg. Äldreförvaltningen anser att kostpolicyen kan antas inom befintliga budgetramar.

Förslag till kostpolicy

- *Mat och måltider ska präglas av ett tydligt kvalitets- och servicetänkande genom hela organisationen. Ansvar och befogenheter kring mat och måltider ska vara tydliga. Ett system för kvalitetssäkring ska finnas för mat och måltider och ingå i den interna kontrollplanen.*

Ett tydligt kvalitets- och servicetänkande ger förutsättningar för en hög och jämn kvalitet på mat och måltider inom staden. För detta fordras att ledning och personal kontinuerligt utbildas med hänsyn till ansvar, befogenheter, arbetsuppgifter och lagstadgade krav. Det förutsätter ett system som tillhandahåller fastlagda rutiner, regelbunden uppföljning och utvärdering samt en tydlig ansvarsfördelning för mat och måltider inom organisationen.

Genom kvalitetssäkring av mat och måltider, präglas verksamheten av ett service- och kvalitetstänkande med den äldre i centrum. Detta gynnar en långsiktig planering av mat- och måltidsverksamheten. Det leder även till en fortlöpande utveckling av mat- och måltidsverksamheten, med kontinuerlig uppföljning och utvärdering som följd.

Mat och måltider omfattas av en rad olika lagar och regler. Alla som berörs av mat och måltider ska känna till och följa gällande lagstiftning, avtal, bestämmelser och riktlinjer. Det innebär att ansvar, befogenheter och arbetsuppgifter ska vara tydliga i organisationen. Lagstiftningen är grunden för att erhålla och upprätthålla en god kvalitet.

- *Alla som serveras mat och måltider inom Stockholm stads äldreomsorg ska erbjudas individanpassad mat och måltider som motsvarar gällande riktlinjer, utifrån de svenska näringsrekommendationerna (SNR), de nordiska näringsrekommendationerna (NNR) samt ESS-gruppens rekommendationer (Livsmedelsverket, SLV 2003).*

Detta innebär att alla som serveras mat och måltider inom äldreomsorgen erbjuds mat och måltider som är individanpassade. Mat är ett viktigt redskap för att bevara hälsa och förebygga sjukdom, men också vid behandling av sjukdom.

- *Hänsyn ska tas till den äldres egna önskemål gällande såväl matens sammansättning som kvalitet och måltidsmiljö. Individuella behov utifrån medicinska, etiska, kulturella och religiösa skäl ska tillgodoses i möjligaste mån. Måltiden ska för den äldre utgöra en lustfylld måltidsupplevelse.*

En positiv måltidsupplevelse ökar möjligheten för den äldre att tillgodogöra sig serverad mat och dryck, vilket bibehåller, främjar och stärker hälsotillståndet och välbefinnandet. Måltidsmiljön har stor betydelse för aptiten. Måltiderna har en viktig roll som källa till sociala kontakter och gemenskap.

- *Kvalitetskrav ska ställas vid upphandlingar, avrop och inköp av livsmedel och måltidstjänster.*

En god upphandling är grunden för att kunna uppnå ett utbud av säker och bra mat. Upphandlingen ska vara affärsmässig och kravspecifikationen baserad på sakkunskap i ämnet. En regelbunden uppföljning av upphandlingen ska göras.

- *Alla verksamheter som berörs av mat och måltider ska sträva efter en anpassning till nationellt antagna miljömål.*

En miljöanpassning minskar miljöbelastningen från mat och måltider samt från måltidsverksamheten. Den medverkar även till att nationella miljömål uppnås.



Bilaga

Förslag till § ”Kostpolicy för Stockholms stads äldreomsorg”.