



Handläggare
Susanne Forss-Gustafsson
Telefon: 08-508 22 064
Anneli Rydström
Telefon: 08-508 22 068

Till
Hägersten-Liljeholmens
stadsdelsnämnd 2013-05-23

Förslag om införande av en GLMS-fri dag

Yttrande till kommunstyrelsen

Förvaltningens förslag till beslut

Hägersten-Liljeholmens stadsdelsnämnd godkänner
förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på remissen.

Maria Mannerholm
stadsdelsdirektör

Yvonne Goldberg
avdelningschef

Sammanfattning

Stadsdelsnämnden har fått en remiss om förslag om införande av en GLMS-fri (Gluten, Laktos, Mjölprotein och Soja) dag årligen den 15 maj. Förslaget har initierats i en motion av Kaj Nordquist (S).

När det gäller förslaget om en GLMS-fri dag menar stadsdelsförvaltningen att verksamheterna ska kunna erbjuda olika former av särskild och anpassad kost för dem som behöver det, alla dagar vid varje måltid. Förvaltningens bedömning är att verksamheterna tillgodoser detta behov.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom avdelningen för förskola och äldreomsorg i egen regi. De fackliga organisationerna informeras vid samverkansgrupp den 7 maj 2013, stadsdelsnämndens råd för funktionshinderfrågor den 18 april och pensionärsrådet den 21 maj.

Bakgrund

En remiss har inkommit till stadsdelsnämnden om förslag om införande av en GLMS- fri dag årligen den 15 maj. Se bilaga. Remissen har skickats till stadsdelsnämnderna Bromma, Hägersten-Liljeholmen och Kungsholmen samt till äldrenämnden, utbildningsnämnden och stadsledningskontoret för yttrande till kommunstyrelsen senast den 24 maj.

Ärendet

I en motion lyfter Kaj Nordquist (S) fram behovet av att i stadens verksamheter, såsom förskolor, skolor och inom äldreomsorgen kunna erbjuda GLMS-fri mat, det vill säga mat som är fri från gluten, laktos, mjölkprotein och soja.

I Stockholm har vi som ambition att vara i världsklass i alla avseenden och då ska också människor med allergier mot mat innehållande GLMS ha rätt att erbjudas ofarliga alternativ, anser Kaj Nordquist (S). Han skriver också att det är svårt att hitta anpassad färdigmat på restaurangen, skolor, vård- och omsorgsinrättningar etc. och menar att Stockholms stad kan gå före och visa vägen och positivt påverka även privata företagare inom matbranschen.

Motionären yrkar

att kommunfullmäktige beslutar att alla relevanta verksamheter inom Stockholms stad inför en helt GLMS-fri (gluten, laktos, mjölkprotein och soja) dag årligen den 15 maj.

att kommunfullmäktige beslutar att Stockholms stad i sin egendrivna verksamhet såväl som den av privata utförare genomförda verksamheten som standard strävar efter att alltid erbjuda måltidsalternativ för människor som behöver äta GLMS-fri mat.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Förvaltningen delar motionärens synpunkter att det är viktigt att stadens verksamheter ska kunna erbjuda GLMS-fri mat till dem som behöver det. Det är också angeläget att ständigt öka kompetensen inom detta område.

Verksamheternas uppdrag är att erbjuda mat och måltider med hög kvalitet som är anpassad utifrån individens behov. Olika former av särskild och anpassad kost för dem som behöver det ska därför kunna erbjudas alla dagar vid varje måltid.

Förvaltningens bedömning är att verksamheterna tillgodoser detta behov.

Barn som vistas inom stadsdelens kommunala förskolor erbjuds specialkost om de är i behov av detta. Ett läkarintyg lämnas till förskolan som grund för kostanpassning vid allergi och intolerans. Många barn har någon form av födoämnesallergi eller av andra skäl anpassad kost.

Förskolornas kökspersonal är därför van att göra individuella anpassningar av maten. Säkra rutiner finns för att inte blanda ihop olika kostalternativ. Utbildning har genomförts för samtliga kökspersonal kring specialkost och allergier. Inom förskolan lagas maten huvudsakligen från grunden. Det vill säga från råvaror. Verksamheterna köper också redan idag den specialmat som behövs då all kost som så kräver är anpassad efter individuella behov. Förvaltningens bedömning är att kunskapen om hur man ska tillaga specialkost är god liksom kunskapen om hur man ska hantera barn med behov av specialkost.

För den äldre är ofta måltiden dagens höjdpunkt. Kosten och måltiden är också av stor betydelse för den äldres hälsa och välbefinnande. Maten inom äldreomsorgens verksamheter ska därför vara god, näringsriktig och anpassad utifrån den äldres individuella behov och önskemål. Måltiden ska också vara en trevlig stund på dagen med möjlighet till social samvaro.

Äldreomsorgens verksamheter följer de lagar och regler som gäller för maten samt stadens kostpolicy för mat och måltider inom äldreomsorgen. Äldreomsorgens personal erbjuds regelbunden kompetensutveckling och vid enheterna finns också kostombud.

Stadens årliga brukarundersökningar visar att brukarna i stort sett är nöjda maten och matsituationen. Äldreförvaltningens särskilda uppföljningar av måltiden på vård- och omsorgsboende visar också att det fungerar bra.

Verksamheterna inom både förskola och äldreomsorg följer Livsmedelsverkets rekommendation om mat. På deras hemsida finns information för såväl privatpersoner som offentliga verksamheter. Där kan man bland annat få information om måltider i vård, förskola, skola och omsorg eller veta vad olika livsmedel innehåller. I

"Livsmedelsdatabasen - sök näringsinnehåll" finns en sökfunktion där man kan ta reda på vad den maten man äter innehåller. Man kan också söka efter mat som innehåller speciellt mycket av något näringsämne. För närvarande innehåller livsmedelsdatabasen cirka 2000 livsmedel och maträtter. För varje livsmedel finns värden för över 50 näringsämnen.

Bilaga

Motion (2013:26) av Kaj Nordquist (S) om införandet av en GLMS-fri (Gluten, Laktos, Mjölprotein och Soja) dag årligen den 15 maj.