




BILAGA 6  
KONSUMENTFÖRVALTNINGEN  
VB2006

Bilaga 1/6  
Slutrapport  
Projekt 642 301  
Version 1.1  
Diariennr: 327-0478/2005

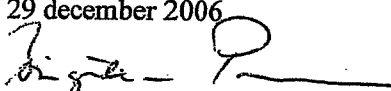
**SÄKER & BRA MAT –  
I STADENS VERKSAMHETER**

**SLUTRAPPORT**

Stockholm den  
29 december 2006

  
Marie Sälmark  
Styrgruppens ordförande

Stockholm den  
29 december 2006

  
Birgitta Persson  
Projektledare



## Innehållsförteckning

1.	Inledning	2
1.1	Bakgrund	2
1.2	Mål och avgränsningar	3
1.3	Effektmål	3
1.4	Projektmål	3
1.5	Projektbeskrivning	4
1.6	Avgränsning	5
1.7	Milstolpar	5
2.	Resultat	5
2.1	Måluppfyllelse	5
2.2	Effektmål	5
2.3	Projektmål	5
2.4	Ändringsönskemål och restlista	9
2.5	Tidsplan	9
2.6	Projektbudget	9
3.	Arbetsätt	9
3.1	Projektorganisation	9
3.2	Samarbetsformer	10
3.3	Metoder och verktyg	10
3.4	Kvalitetssäkring	10
4.	Övriga erfarenheter	10
4.1	Projektresultat	10
4.2	Resurshantering	10
4.3	Arbetsätt i projektet	10
4.4	Projektdokument och styrning	11
5.	Sammanfattning	11

## Inledning

### 1.1 Bakgrund

Stockholm har tidigare haft kostkonsulenter vars uppgift var att bistå stadens måltidsverksamheter. Tjänsterna försvann i samband med decentralisering av staden. En tjänst som kostinformatör återupprättades på Miljöförvaltningen. Denna kunde dock inte ersätta alla kostkonsulenter som funnits tidigare.

Konsumentförvaltningen genomförde under våren/sommaren 2004 en kartläggning över stadsdelsförvaltningarnas arbete med kostfrågor, riktade till förskola, skola, äldre- och handikappomsorg. Kartläggningen visade på stort behov av kompetensutveckling bland berörd personal. Stadsdelsförvaltningarna ställde sig samtidigt mycket positiva till att en kostenhet inrättas i staden.

Kommunfullmäktige beslutade vid sitt sammanträde den 4 oktober 2004 att ge konsumentnämnden i uppdrag att inrätta en kostenhet vid konsumentförvaltningen. Den befintliga kostinformatörstjänsten flyttas från miljöförvaltningen till konsumentförvaltningen från och med 1 januari 2005. I budget för 2005 föreslogs konsumentnämnden förstärka befintlig tjänst i kostenheten.

Utöver detta fanns ett uppdrag från socialborgarrådet Margareta Olofsson med flera, se skrivelse till stadsledningskontoret daterad 5 november 2004, undersöka möjligheten att anställa någon/några dietister för äldreomsorgen. Detta sammanfördes i Kompetensfondens kostprojekt.

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, se sammanträdesprotokoll från Stockholms kommunstyrelse personal- och kvalitetsutskott, § 13, 16 mars 2005.

Syfte med kostprojektet är att all personal inom skola, förskola, äldre- och handikappomsorg ska delges kunskap inom hela kostområdet.

Alla som serveras mat inom stadens verksamheter har rätt till en näringsmässigt bra och livsmedelshygieniskt säker kost oberoende av var i staden verksamheten finns. Genom projektet ska livsmedelshygieniska och näringsmässiga frågor kunna besvaras och behandlas likvärdigt över hela staden. Det långsiktiga målet är att Säker & Bra mat serveras i stadens verksamheter.

## 1.2 Mål och avgränsningar

### 1.3 Effektmål

Att mäta effekten på hälsa och graden av säker mat för en så kort period som projektet pågår är omöjligt.

Livsmedelsfrågor är uppmärksammade såväl nationellt som globalt. Valfärdssjukdomar blir allt vanligare. En stor del av dessa är direkt kopplade till mat. Andelen överviktiga barn ökar. För äldre rapporteras ofta det omvända att obalanserad kost leder till näringsbrist och avmagring vilket i sin tur leder till ökad sjuklighet och ett ökat vårdbehov. Konsumentens självklara rätt till säker och ärlig mat är än mer uttalat i och med de krav och skyldigheter som läggs på livsmedelsföretagarna genom nya gemensamma hygienregler inom EU.

Stadsdelsförvaltningarna har ingen egen kompetens att tillgå vad gäller kost- och kostfrågor som är heltäckande. Inga kostkonsulenter eller liknande kompetenser finns i stadens tjänst med uppgift att stödja alla måltidsverksamheter i stadsdelsförvaltningarna. Det finns ett stort behov av kompetensutveckling bland all personal som på olika sätt handhar matfrågor eller arbetar med mat. Genom stadens kostenhet kan hantering av kostfrågor, utbildningar etc. organiseras och samordnas så att det kommer alla verksamheter till godo. Kostenheten kommer att verka för att stärka stadens måltidsverksamheters möjligheter att servera näringsriktig och säker mat.

Långsiktigt kan staden få en väl fungerande livsmedelshantering. Miljö- och hälsoaspekter vid upphandling, produktion och avfallshantering kan uppmärksammas. De näringsmässiga aspekterna på t.ex. specialkost, vegetariska kost och mat för äldre kan tillgodoses. Staden som livsmedelsföretagare behöver kompetens, personella och ekonomiska resurser för att upprätta, genomföra och utvärdera nuvarande lagstadgade krav om egenkontroll. Ny livsmedelslag träder i kraft i hela EU under 2006 vilken bl.a. innebär ökade krav och skyldigheter för livsmedelsföretagaren. Kostfrågor i allmänhet och allergianpassad kost i synnerhet förutsätter livsmedelshygieniskt fullgod hantering. Livsmedelshygien utgör en första förutsättning för Säker & Bra mat. Brister i livsmedelshantering kan få förödande konsekvenser. Utbildningar bör kontinuerligt erbjudas för att stödja verksamheternas arbete att uppfylla kravet om Säker & Bra mat. Måltidsverksamheterna skall på sikt kvalitetssäkras i sin helhet. En plan skall upprättas för verkställande och uppfyllelse av de kostpolitiska mål kostenheten kommer att verka för.

### 1.4 Projekt mål

Alla som serveras mat inom stadens verksamhet har rätt till Säker & Bra mat. Kunskapsöverföring avseende bland annat nutrition, näringslära, livsmedelshygien och allergianpassad kost till personalgrupper kommer att ske genom:

- utveckling av kursverksamhet där nutrition, näringslära, livsmedelshygien, allergianpassad kost, ekologi, folkhälsofrågor mm kan ingå
- utveckling av information på konsumentförvaltningens hemsida
- telefonrådgivning avseende kostfrågor i allmänhet och specifika matsedelsfrågor för allergiska personer i synnerhet
- rådgivning på plats i verksamheterna
- kostprojektet anordnar ett brett utbud av utbildningar under hela projektperioden
- information till stadsdelarna om gällande och kommande lagstiftning samt rekommendationer inom kostområdet
- ta fram underlag för övergripande kostpolitiska mål i staden
- stadsdelsförvaltningarna/nämnden skall ha påbörjat ett kvalitetsarbete rörande Säker & Bra mat i verksamheterna
- granska om stadsdelsförvaltningarna har några rutiner för att identifiera individer som är/riskerar bli undernärda

## 1.5 Projektbeskrivning

I enlighet med motionen om införande av kostenhet (Utl. 2004:88 Diariernr: 328-2726/2002) beslutade kommunfullmäktige att konsumentnämnden ges i uppdrag att inrätta en kostenhet inom konsumentförvaltningen. Kostenhetens uppdrag är i budgeten formulerat: *att utveckla och stötta stadens arbete med att uppnå en god matkvalitet inom de egna verksamheterna*. En ansökan om projektmedel lämnades till kompetensfonden för möjlighet att anställa en administratör/informatör och tre kostinformatörer utöver befintlig tjänst. Genom stadens nya kostenhet kan hantering av kostfrågor, utbildningar etc. organiseras och samordnas så att det kommer alla verksamheter till godo. Välfärdssjukdomar blir allt vanligare. En stor del av dessa är direkt kopplade till mat. Barn blir allt tyngre och andelen överviktiga barn ökar. För äldre rapporteras ofta det omvända – obalanserad kost leder till undervikt och avmagring. Långsiktigt kan staden få en väl fungerande livsmedelshantering. Miljöaspekten (upphandling, produktion och avfallshantering) på maten kan uppmärksammas och de näringsmässiga aspekterna på t.ex. specialkost, vegetariska kost och mat för äldre kan tillgodoses. Kostfrågor i allmänhet och allergianpassad kost i synnerhet förutsätter livsmedelshygieniskt fullgod hantering. Livsmedelshygien utgör en första förutsättning för säker mat. Många livsmedelsföretagare behöver hjälp och stöd med att förstå egenkontrollens betydelse för säker mat i alla led, från jord till bord.

Projektet omfattade framtagning av projektplan och aktivitetsplan. Det omfattade även framtagning av utbildningsmaterial, planering och genomförande av utbildningar. Projektet riktar sig till alla verksamheter i stadens regi förskolor, skolor, handikapp- och äldreomsorg m.fl. som kommer i kontakt med mat och måltider.

## 1.6 Avgränsning

I projektplanen gjordes följande avgränsningar:

- Kostenhetens information och utbildningar riktar sig till Stockholms Stads verksamheter.
- Kostenheten kan inte erbjuda kurser till allt för små grupper.

## 1.7 Milstolpar

Projektet startade i full skala den 1 maj 2005 med alla projektdeltagare på plats. Då kostprojektet kan ses som ordinarie verksamhet har inga specifika milstolpar upprättats utöver upprättande av ny kurskatalog för varje termin. Analys av kostprojektets första verksamhetsår 2005, har genomförts och överlämnats till Konsumentnämnden.

# 2. Resultat

## 2.1 Måluppfyllelse

## 2.2 Effektmål

Den långsiktiga nyttan/effekten med projektet kan inte mätas inom ramen för projektet men projektet föreslår att beställaren följer upp effekten fortlöpande. Effekten bör följas upp inom ramen för ILS (Integrerat ledningssystem).

## 2.3 Projekt mål

Alla som serveras mat inom stadens verksamhet har rätt till Säker & Bra mat. Kunskapsöverföring, stöd och råd avseende bland annat nutrition, näringlära, livsmedelshygien och allergianpassad kost till personalgrupper, har skett genom följande områden.

### Kurser

Under projekttiden har en ny kurskatalog tagits fram för varje termin. Kursutbudet har varierat något från termin till termin.

Inbjudan till personal i staden har skett genom att kurskatalogen distribuerats till samtliga stadsdelsförvaltningar.

För kurser i ämnesområdet ekologisk mat har extern konsult anlåtats.

### Uppdragsutbildningar

Efterfrågan på specialinriktade kurser har under projektets gång varit stor. Uppdragsutbildningar är ett effektivare och mera kostnadseffektivt sätt att tillgodose verksamheternas behov.

*Antal kurser & antal deltagare under projekttiden*  
Se bilaga 1

### **Information om ny livsmedelslag**

Nya hygienregler inom livsmedelsområdet trädde i kraft 2006, vilket har inneburit en väsentlig ökning av önskemål på uppdragsutbildningar om nya regler, livsmedelshygien och egenkontroll. Personella resurser har inte funnits för att tillgodose den stora efterfrågan på utbildning och information.

Sveriges Kommuner och Landsting har startat arbetet med att ta fram branschriktlinjer för kommunala och landstingsdrivna livsmedelsverksamheter. Branschriktlinjer är till för att underlätta och ge vägledning åt livsmedelsföretagarna att följa livsmedelslagstiftningens krav. Kostenheten har deltagit vid ett första möte kring detta arbete.

### **Anlitade som föreläsare i andra sammanhang**

Kostinformatörerna har vid flera tillfällen anlitats som föreläsare i andra sammanhang bl. a för:

Stadens hälsocoacher

På Astma och allergistämman 2006

Skolmåltid 2006

Vid möten inom yrkesområdet

Kurser på Livsmedelsverket

Pensionärsorganisationer

Inspiration Stockholm

### **Seminarier**

Seminarier som har anordnats:

*Mat för barn* som riktade sig till allmänhet.

Seminarieriet *Är gurkan också skräpmat* vände sig till stadens anställda som en inspirationsföreläsning på temat frukt och grönt, samt hur snabbt kroppen kan ta skada genom ett dagligt intag av så kallad "skräpmat".

Ett seminarium har hållits under temat *Grönt & Gott*. Seminariet anordnades då det framkommit i kursutvärderingar en stor efterfrågan på just vegetarisk mat.

Ett arrangemang kallat *Stockholm: mat* anordnades på Kulturhuset om bra och säker mat. Till dagsprogrammet inbjöds stadens anställda. Ett öppet nämndmöte hölls i anslutning till arrangemanget med föreläsning i temat *Vilka dieter kan man egentligen tro på?*

### **Delrapport**

En delrapport presenterades för kostenhetens första verksamhetsår.

Kostprojektet har i rapporten identifierat ett antal punkter som bör prioriteras, se *Analys från kostprojektets första verksamhetsår, 2005*, Diariernr: 603-044-06.

### **Media**

Ovan nämnda rapport uppmärksammades i såväl dagspress och branschtidningar som radio och TV.

Inrättandet av en kostenhet har även uppmärksammats positivt i andra sammanhang i press, radio och inom livsmedelsbranschen.

### Telefonrådgivning

Kostprojektet har under projektperioden mottagit ca 550 frågor via telefon, e-post och brev med allehanda frågor om kost i stort, livsmedelssäkerhet, lagstiftning och nutrition. Alla frågor har besvarats. De allra flesta frågor har krävt vidare åtgärder. Frågor samt vilka åtgärder som vidtagits finns nedtecknade. I huvudsak har det varit frågor från stadens anställda. Många frågor har även inkommit från vård- och omsorgspersonal av karaktär individuell kostrådgivning. I och med att kostenheten tillkom som funktion i staden har många funnit en naturlig kontaktpunkt för frågor som berör livsmedelsområdet.

### Upphandling av måltider

Flera stadsdelsförvaltningar har kontaktat kostenheten för hjälp i samband med upphandling av måltider.

### Kursutvärdering och analys

Extern konsult har för kostenhetens räkning gjort följande utvärderingar och analyser:

1. Analys av kostenhetens alla kursutvärderingar
  2. Analys av kostenhetens enkätstudie som genomfördes juni-augusti 2006.
- Resultatet av analyserna visade att det är och har varit stor efterfrågan på kostprojektets tjänster. En önskan om att verksamheten permanentas är mycket tydlig. Analyserna har överlämnats till konsumentnämnden och samtliga stadsdelsnämnder för kännedom, se Diarienum: 603-083-06.

### Kostpolitiska mål

Kostenheten har påbörjat arbetet med en kostpolicy/kostplattform gällande säker och bra mat i stadens verksamheter. Många frågor kvarstår dock att få besvarade innan en policy för staden kan fastställas.

Staden behöver först och främst övergripande kostpolitiska mål då all kostverksamhet regleras av en rad lagar, bestämmelser och avtal. Det innebär att alla som kommer i kontakt med mat måste känna till lagstiftning, avtal och bestämmelser som rör just den egna verksamheten.

När det gäller specifika råd om mat, måltider och måltidsmiljö för stadens verksamheter föreslår konsumentförvaltningen att staden avvaktar nya nationella råd om mat för förskola och skola. Dessa råd beräknas vara färdigställda i februari 2007. Råd ersätter det som tidigare kallades *riktlinjer*.

När det gäller råd om mat inom handikappomsorg och råd om mat för äldre har kostenheten uttryckt starkt önskemål om att även dessa råd tas fram av Livsmedelsverket i brett samarbete med andra aktörer.

Inrättande av en kostenhet har visat på och ytterligare förstärkt vikten av denna funktion. Kostprojektet konstaterar behov av kontinuerlig och adekvat kompetens för att upprätthålla en näringsmässigt och livsmedelshygienisk säker mat i stadens måltidsverksamheter inom förskola, skola, äldre- och handikappomsorg.



## **Web-material**

### *E-lärandet*

Arbetet med ett internetbaserat studiematerial om mat för äldre har varit under utveckling. Arbetet har pågått under hösten då ytterligare konsulter knutits till arbetet för att skapa ett mervärde på produkten i form av ett interaktivt material och en möjlighet till näringsvärdesberäkning. E-lärandet är tänkt för personal inom äldreomsorgen främst undersköterskor och vårdbiträden. Materialet bygger på fyra moduler; människan, maten, kost och näring i praktiken och kostrelaterade sjukdomar. Materialet kommer inte att bli klart under nuvarande projekttid.

## **Samarbete med externa aktörer**

### *Nytt allergi material*

Ett nytt web-baserat material "tryggare måltider" har tagits fram av Astma- och allergi förbundet. Framtagandet har skett i samarbete med en arbetsgrupp där kostenheten varit delaktig. Syftet med materialet är att hjälpa förskolor och skolor runt om i landet att utforma egna kvalitetssäkringsmodeller utifrån de lokala förutsättningarna. Ett mycket efterfrågat material för stadens vidkommande. Materialet presenterades på Astma- och allergi förbundets stämma i september 2006 och finns inlagt på Astma- och allergi förbundets hemsida under rubriken "Matallergi".

### *Nya råd för mat i förskola och mat i skola*

Livsmedelsverket har på uppdrag av regeringen tagit fram nya skrifter, Råd om maten i förskoleverksamheten och Råd om maten i skolan. Kostenheten har varit delaktig i arbetet med framtagande av de nya råden för såväl förskolans mat som skolans mat. Materialen kommer att sändas på remiss och beräknas därefter vara helt klara i februari 2007. Ansvarig utgivare är Livsmedelsverket. Kostenheten har deltagit i arbetet med framtagande av nya råd för såväl förskolans mat som skolans mat. Ansvarig utgivare är Livsmedelsverket.

### *Riktlinjer för diabetes inom äldreomsorgen*

En specialinriktad kurs om diabetes har hållits tillsammans med LUCD (Landstingets undervisnings centrum för diabetes) för personalen inom äldreomsorgen. Diabetesforskningen har visat oss nya vägar de senaste åren och många äldre möts av föråldrade behandlings- metoder ute i äldrevården.

### *Socialstyrelsens nomineringsarbete*

Kostenheten har deltagit vid ett möte hos Socialstyrelsen för att överväga om kvalitetsutvecklingen i måltids- och näringsfrågor kan stödjas genom föreskrifter. Syftet med mötet var att samla in beskrivningar av vilka problem och svårigheter som finns när det gäller normering om måltids- och näringsfrågor inom vård och omsorg om äldre. Beskrivningarna från mötet kommer att användas när Socialstyrelsen överväger vilka möjligheter det finns att stödja kvalitetsutvecklingen genom föreskrifter.

### *Miljöanpassad upphandling*

Samarbete har skett kontinuerligt under projektets gång.

#### **Remisser**

Kostenheten har under åren handlagt flera remisser.

## **2.4 Ändringsönskemål och restlista**

Projektledningen har under projektets gång fått arbeta med att hålla projektets ambitionsnivå inom de i projektplanen givna ramarna. Många engagerade användare har kommit med önskemål om tillägg och fördjupning till det i projektplanen specificerade projektet. Önskemål är tillvaratagna och dokumenterade. En utvärdering med analys har gjorts för att tillvarata "kundens" synpunkter på projektet, se rubrik under punkt 2.1.2.

Projektet har genom få resurspersoner inte hunnit förverkliga allas önskemål. Däremot har inga specifika ändringsönskemål framkommit.

## **2.5 Tidsplan**

Tidsplanen har följts enligt ursprunglig plan. Ambitionen i aktivitetslistan var hög från början utifrån insikten om vilka behov som förelåg i staden. Vissa aktiviteter har varit mycket begränsade i sin omfattning men ändå varit värdefulla för att inhämta kunskaper.

## **2.6 Projektbudget**

Projektet har arbetat utifrån given budgetram som fastställdes i samband med antagande av projektplan.

# **3. Arbetsätt**

## **3.1 Projektorganisation**

Projektet har haft en styrgrupp bestående av chef från Miljöförvaltningens livsmedelskontroll, förvaltningschef från Konsumentförvaltningen, strateg från Valfärd och utbildnings avdelningen samt projektledaren. Möten har hållits efter behov. Tre kostinformatörer och en administratör/informatör har arbetat i projektet. Projektorganisationen har till största delen fungerat bra. Behov av flera tjänster har varit uppenbart med tanke på bl. efterfrågan på kurser, råd och stöd.

- Samarbetsklimatet inom projektet har varit bra.
- Kompetensmässigt väl tillgodosett.
- Resurser i tillräcklig omfattning enligt budgetplan.
- Frånvaro i form av sjukdom och/eller vård av barn har periodvis varit hög.

### 3.2 **Samarbetsformer**

Samarbetet med andra aktörer har fungerat mycket bra och varit ovärderligt då projektmedlemmarna varit så få. Projektet arbetade samlat i lokaler vid Hantverkargatan 2B, vilket starkt bidrog till ett effektivt arbete med snabbt informationsutbyte.

### 3.3 **Metoder och verktyg**

Lilla Ratten har använts som projektmetod vilket varit positivt både för projektgruppen och för projektresultatet.

### 3.4 **Kvalitetssäkring**

Kvalitetssäkring har skett genom utvärderingar och analyser.

## 4. **Övriga erfarenheter**

### 4.1 **Projektresultat**

Projektet har satt igång en process med ökad insikt om behov av samordning, kompetenshöjning och kvalitetssäkring av mat och måltider, inte minst ur ett kostnadseffektivt perspektiv.

### 4.2 **Resurshantering**

Ingen kommentar

### 4.3 **Arbetsätt i projektet**

Projektgruppen har haft regelbundna möten, något som varit av stor vikt för kommunikationen och samarbetet i projektet. Projektdeltagarnas expertkompetenser med tidigare yrkeserfarenheter och nyttjande av egna nätverk inom kostområdet har varit ytterst värdefulla för projektets genomförande och utveckling.

Kursadministrationen har skett via webbformulär som tillhandahålls av kompetensfonden. En elektronisk bekräftelse på anmälan har skickats automatiskt till den som uppger en e-postadress. Den största delen av anmälningarna har gjorts av enheterna själva direkt i formuläret och den hanteringen har underlättat kursadministrationen.

#### 4.4 Projektdokument och styrning

Projektdokumentet, främst *Projektplanen*, har haft stort positivt värde för projektarbetet. Den förankrades på ett bra sätt i projektgruppen och aktivitetslistan gav god styrning av projektet. Aktivitetslistan har reviderats under projektet.

## 5. Sammanfattning

### *Erfarenheter och slutsatser*

Genom detta projekt har vi konstaterat bl. a att:

- Kunskap om de lagar, förordningar och föreskrifter som berör området kost och nutrition är nödvändig.
- Kvalitetsarbete i staden bör samordnas.
- Råd och stöd för mat- och måltider bör vara ordinarie verksamhet.
- Inom vissa stadsdelar och verksamheter har återkopplingen fungerat mindre bra.
- Med få resurser och ett uppdämt behov av kostkompetens är det nödvändigt att begränsa uppdraget.
- En tydlig grafisk profil underlättar kommunikation.
- Kommunikationsarbetet försvåras av att det inte finns någon uttalad naturlig mottagare av kostfrågor i respektive stadsdelsförvaltning.
- Adekvat kostkompetens inom de olika stadsdelsförvaltningarna skulle underlätta arbetet för central kostenhet.
- Uppdragsutbildningar är ett effektivare och mer kostnadseffektivt sätt att tillgodose verksamheternas behov.
- Personal ges inte alltid möjlighet att delta i kurser och seminarier.

### *Kan maten bli säker och näringsmässigt bra?*

Behov av rådgivning, information och utbildning i kostfrågor och frågor som rör livsmedelssäkerhet är ständigt aktuell för alla verksamheter som tillhandahåller livsmedel och för all personal som på olika sätt har hand om mat- och säkerhetsfrågor. Livsmedelslarm och oro kring maten bör alltid bemötas professionellt och på ett balanserat sätt för att undvika onödig oro.

För att förbättra folkhälsan och minska skillnaderna i hälsa mellan olika grupper i samhället har regeringen lagt fram ett övergripande nationellt folkhälsomål – att skapa samhällsliga förutsättningar för en god hälsa på lika villkor för hela befolkningen. Ett av målen stämmer väl in på kostenhetens intensioner, målområde 10, goda matvanor och säkra livsmedel.

Välfärdssjukdomarna blir allt vanligare. En stor del av dessa är relaterade till obalanserad kost. Barn blir allt tyngre och andelen överviktiga barn ökar. Kostrelaterade sjukdomar, diabetes typ 2, hjärt- och kärlsjukdomar, fetma ökar totalt sett och blir vanligare i lägre åldrar. För äldre rapporteras ofta det omvända – obalans i kosten kan leda till undervikt och avmagring. Rutiner för att tillgodose



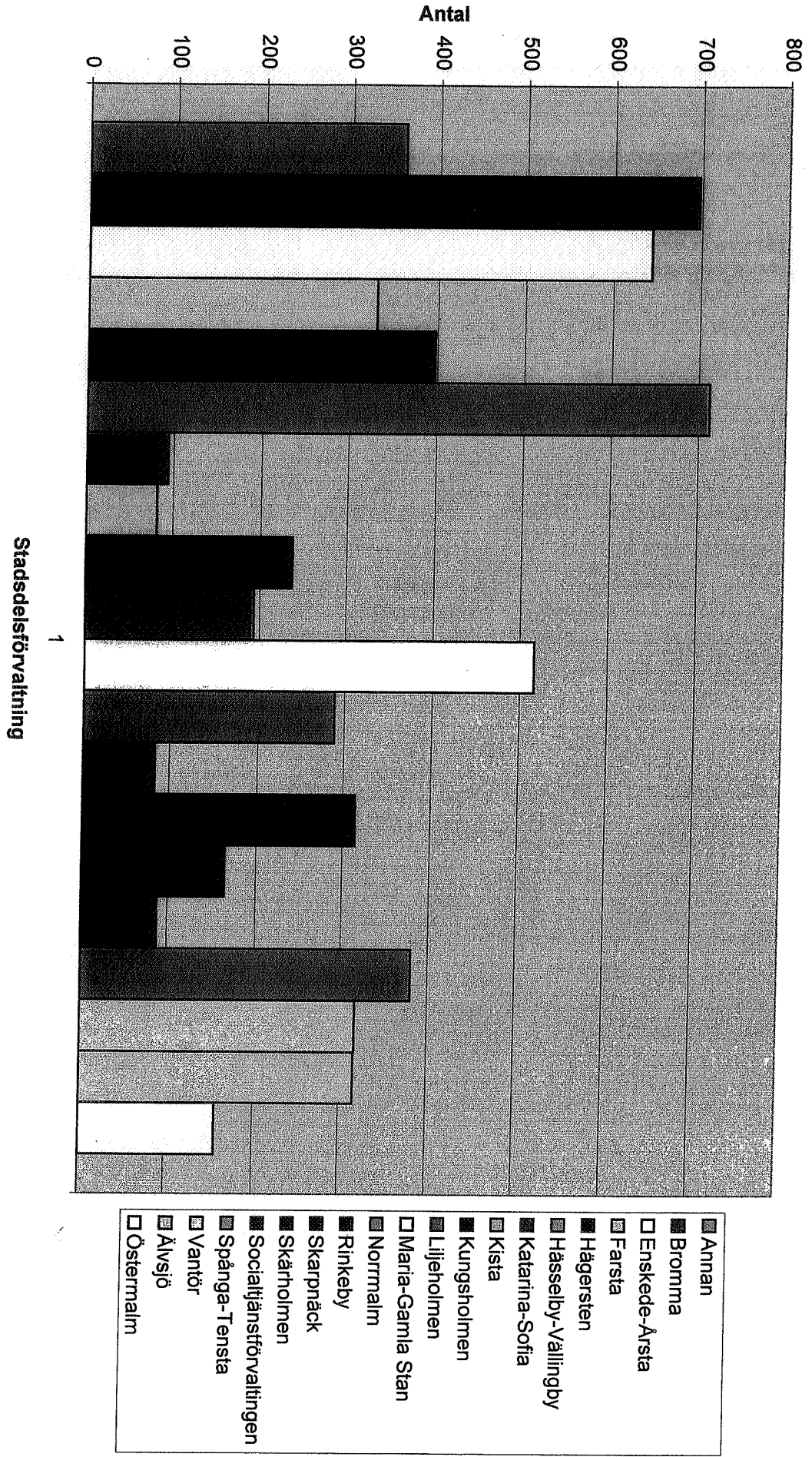
individuella behov saknas i hög grad. Inom förskola, skola, handikapp- och äldreomsorg finns inte alltid valmöjlighet. De är hänvisade till den mat som serveras.

Miljön där maten serveras är viktig för ung som gammal. Stökig miljö eller att äta i ensamhet upplevs ofta negativt. Det är därför viktigt att personal som arbetar inom alla typer av verksamheter har goda kunskaper både vad gäller tillagning av livsmedel men också vad som tillreds och hur maten serveras för att bli en bra måltid för den enskilde personen.

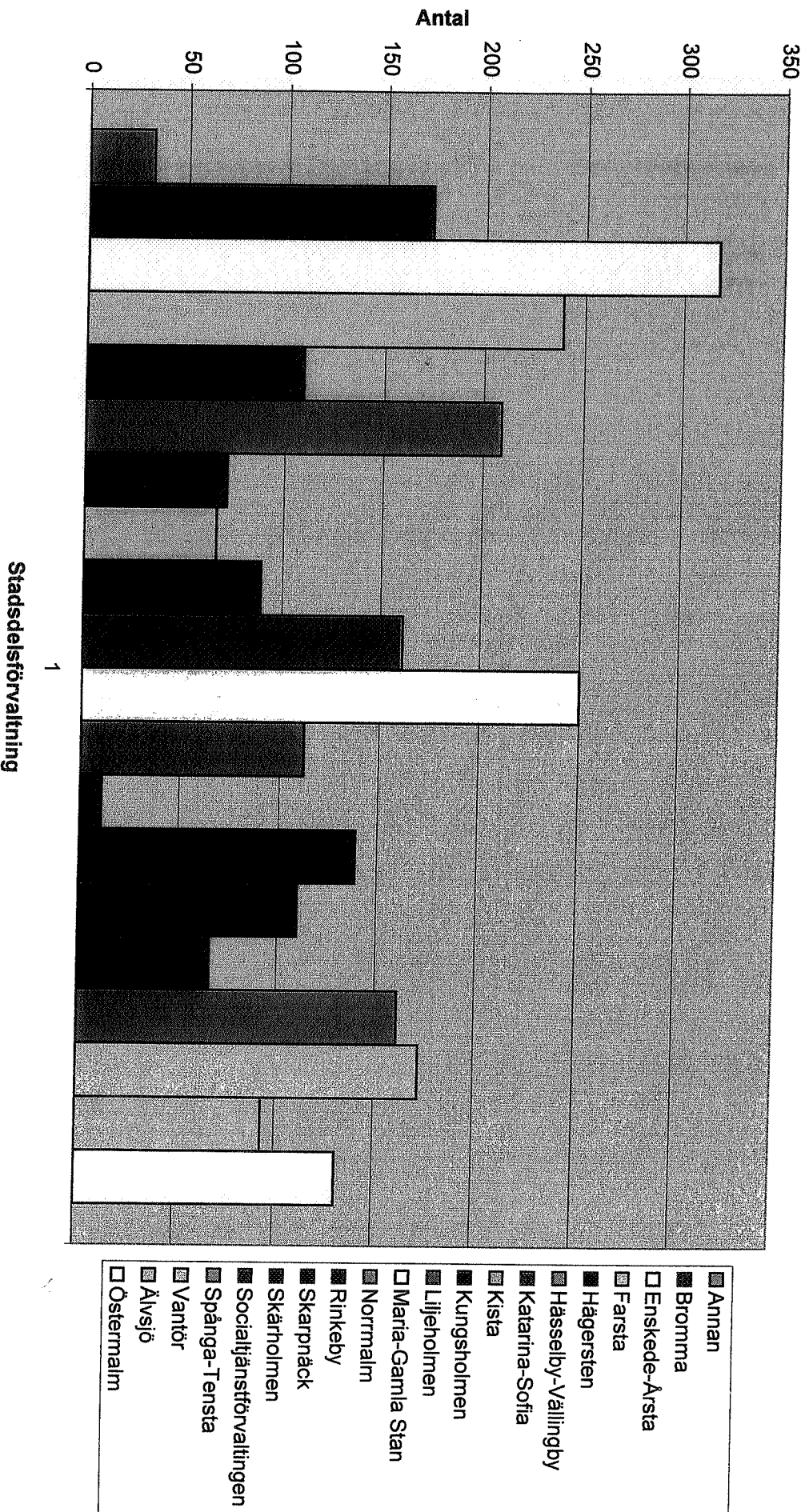
Kostfrågor i allmänhet och allergianpassad kost i synnerhet förutsätter en livsmedelshygieniskt fullgod hantering. Om inte livsmedelshygienen är säkerställd blir även långt gångna åtgärder för en allergianpassad matsedel förknippade med risker. Livsmedelshygienen utgör en första förutsättning för säker mat. System för egenkontroll är ett lagkrav som kräver kunskap. Det som kan äventyra säker mat på tallriken är lika över hela staden: begränsade resurser, vikarier, ibland vikarie för vikarien, bristfälliga eller dåliga närings- och livsmedelshygieniska kunskaper och matlagningskunskaper.

För att främja säker och bra mat för barn såväl som äldre är kontinuerlig kompetensutveckling nödvändig för all personal inom stadens måltidsverksamheter. Kraven i gällande livsmedelslagstiftning innebär att det också måste klargöras i stadens organisation hur ansvar och befogenheter är fördelade.

Utbildade totalt under kostprojektet

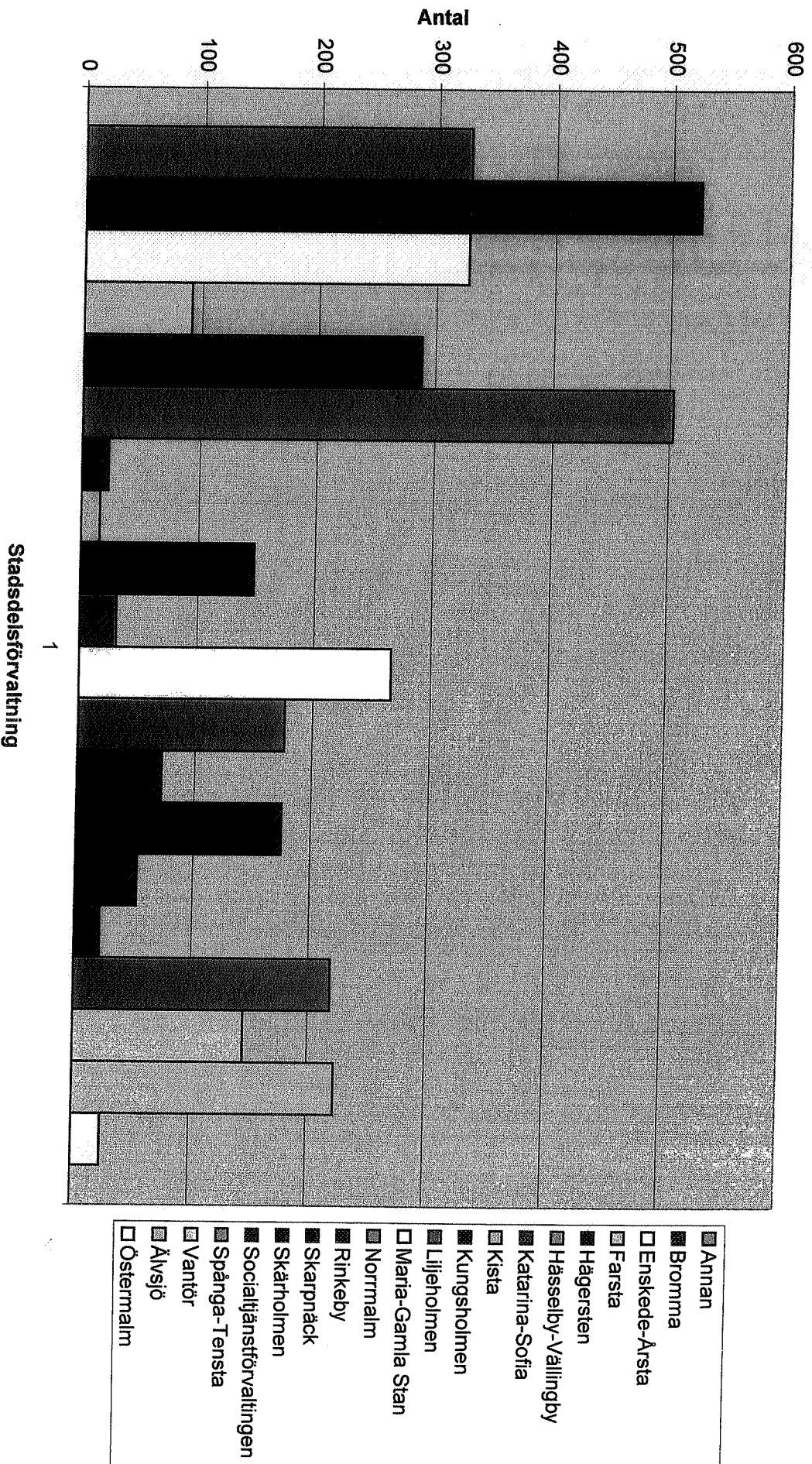


## Kursdeltagare från respektive stadsdelsförvaltning totalt





## Fördelning uppdragsutbildning totalt





Samtliga utbildningsinsatser under kostprojektet

	2005	2006	Totalt
Annan	33	328	361
Bromma	173	524	697
Enskede-Årsta	317	327	644
Farsta	239	91	330
Hägersten	109	288	397
Hässelby-Vällingby	209	503	712
Katarina-Sofia	71	23	94
Kista	66	16	82
Kungsholmen	89	148	237
Liljeholmen	161	32	193
Maria-Gamla Stan	250	266	516
Norrmalm	112	176	288
Rinkeby	11	73	84
Skarpnäck	139	175	314
Skärholmen	110	54	164
Socialtjänstförvaltningen	66	22	88
Spånga-Tensta	161	219	380
Vantör	172	145	317
Älvsjö	93	223	316
Östermalm	131	25	156

---

6370