



Livsmedels- och måltidspolicy för Äldreomsorg



Antagen av kommunfullmäktige
2018-11-26, s 62



"Alla matgäster, men även vårdnads-
havare och anhöriga, ska känna en
trygghet i att det serveras välsmakande
och näringsriktigt väl sammansatta
måltider inom Södertälje kommuns
verksamheter. Maten som serveras
ska vara säker avseende special-
kost och livsmedelshygien. Den ska
vara framställd under goda etiska
förhållanden och med så låg miljö-
påverkan som möjligt."



Livsmedels- och måltidspolicy för Äldreomsorg

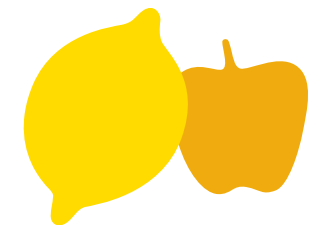
Livsmedels- och måltidspolicyn ska vara ett styrande dokument för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten i den offentliga verksamheten samt måltidsverksamheter i de kommunala bolagen. I samband med upphandling och inköp är det viktigt att ställa relevanta krav så att livsmedels- och måltidspolicyn får genomslag. Det gäller även i samband med de konferenser och evenemang som arrangeras.

Livsmedels- och måltidspolicyn är gemensam för Södertälje kommuns förvaltning och Telge AB. Kostenheten, Telge Inköp och respektive resultatansvarig ansvarar för att policyn efterlevs.

Södertälje Kommuns kostchef är ansvarig för policyn och ser över uppdatering varje år. Respektive nämnd följer upp policyn med statistik över inköp per varje delårsbokslut och därefter redovisas den årsvis i miljöbokslutet och årsredovisningen. Relevanta riktlinjer såsom t ex pedagogiska måltider inom grundskola och förskola, specialkost inom skolan, planering av mat och måltider inom äldreomsorgen samt riktlinjer kring livsmedelsinköp ska fastställas och följas upp inom respektive kontor, nämnd och bolagsstyrelse.

Livsmedels- och måltidspolicyn syftar till att:

- Servera god mat av hög kvalitet och bra näringsinnehåll i kommunens samtliga verksamheter – måltiderna ska vara något man ser fram emot under dagen.
- Säkerställa en bra näringsstatus och förebygga undernäring hos de äldre.
- Genom måltiderna förebygga kostrelaterade problem som övervikt och fetma och därigenom minska risken för till exempel diabetes typ 2, högt blodtryck samt hjärt- och kärlsjukdomar.
- Utveckla matgästernas respekt, ansvar och förståelse för miljön och den egna livsstilens betydelse för densamma.
- Betona måltiden som en viktig källa för sociala kontakter, speciellt inom omsorgens verksamheter.
- Sträva efter att göra de bästa valen ur etiska och miljömässiga utgångspunkter.
- Hålla hög kvalitet på livsmedelshygien.
- Åstadkomma vackra och ändamålsenligt måltidsmiljöer.



Näring

- Maten ska vara god, hälsofrämjande och omväxlande. Verksamheterna ska undvika att servera hel- och halvfabrikat som innehåller onödiga tillsatser och transfett (delvis härdat fett). Maten ska också gå att ursprungs- och näringsdeklareras så långt det är möjligt.
- Inom äldreomsorgen ska arbetet med mat och måltider särskilt fokusera på att främja livskvalitet och välbefinnande samt att förebygga undernäring.
- Kosten ska anpassas individuellt efter den enskildes behov och önskemål.
- Nattfastan för de äldre ska inte överstiga elva timmar. Måltiderna för övrigt ska vara väl utspridda över dygnet. Nattmål och förfrukost ska erbjudas vid behov i syfte att minimera nattfastan.
- Boendeformer med totalt måltidsansvar ska servera frukost, lunch, middag samt tre mellanmål.
- Boendena ska eftersträva att det alltid finns två olika lunchrätter att välja mellan på kommunens vård- och omsorgsboenden.
- Vid upphandlingar av måltidstjänster inom äldreomsorgen ska stor vikt läggas vid att brukarna ges inflytande, delaktighet och flera rätter att välja på.

- De äldre ska ha god tillgång till drycker så att de har förutsättningar att täcka sitt vätskebehov. Hänsyn måste tas till äldres hjälpbehov och sväljsvårigheter.
- Måltiderna för de äldre ska bestå av näringsriktigt sammansatt kost av god kvalitet enligt näringsrekommendationer och råd utarbetade av Livsmedelsverket, www.livsmedelsverket.se.
- Måltiden ska i möjligaste mån anpassas utifrån den boendes individuella behov och önskemål. Det är viktigt att skapa lugn och ro under måltiden och att duka på ett inbjudande sätt. Det är viktigt att verksamheterna arbetar aktivt för att skapa matglädje.
- Vård- och omsorgsboendet kan erbjuda vin till maten vid särskilda tillfällen när enheten bjuder till festmiddag (t.ex. kalkonmiddag och Nobelmiddag). Om brukaren vill ha alkoholhaltiga drycker vid andra tillfällen måste den enskilde själv/genom anhöriga införskaffa dryckerna.
- För äldre är det speciellt viktigt att det tillhandahålls specialkost efter olika individuella behov. Det kan röra sig om kost vid allergier/överkänslighet, konsistensanpassad kost och specialkost för olika sjukdomstillstånd. Vid risk för undernäring, uttalad matleda samt i livet slutskede ska även önskekost erbjudas.
- Inom vård och omsorg ska mat och måltider ses som en integrerad del av omvårdnaden.

Måltidsmiljö

- Varje enhetschef ansvarar tillsammans med Kostenheten för att det finns ett matråd eller liknande som kan påverka matsedeln samt stimulera engagemang för bra måltider och trevlig måltidsmiljö inom sin verksamhet.
- Matgästerna ska få ett bra bemötande och vice versa. Det ska finnas gemensamma överenskommelser för trivsel och ordning i varje matsal. Miljön ska vara ordnad så att alla matgäster får en god måltidsservice och tycker att det är trevligt att äta. Måltiderna ska även presenteras på ett aptitligt sätt som främjar goda matvanor.
- Vid utformningen av restauranger ska man sträva efter att acceptabel ljudnivå (inte över 65 dB) uppnås.



Kvalitet

- Budgetmedel bör avsättas så att kvalitetskraven uppnås. Kostnaderna för måltiderna bör minst räknas upp med prisindexutvecklingen på livsmedel så att ingen urholkning av matkvaliteten sker.
- Samtliga kök ska följa gällande livsmedelslagstiftning samt utgå från kommunens egenkontrollprogram. Programmet ska enheterna själva anpassa för den egna verksamheten. Detta gäller även cafeteriavverksamheter.
- Av livsmedelssäkerhetsskäl så ska all kökspersonal bära enhetliga arbetskläder avsedda för kök.
- All personal som hanterar livsmedel inom kommunens verksamheter ska regelbundet genomgå adekvata utbildningar.
- Det är viktigt att maten tillagas i ändamålsenliga kök så nära matgästerna och serveringstillfället som möjligt. Kommunens ska fortsätta utbyggnaden av antalet tillagningskök.
- Matgästernas behov ska vara utgångspunkten i arbetet för varje anställd. Verksamheterna ska sträva efter att uppmuntra personalen att delta i måltiden med brukarna.
- Brukare på vård- och omsorgsboenden samt på våra dagliga verksamheter ska kunna vara med och baka bröd, förbereda måltiderna eller hjälpa till i disken. Detta kan till exempel ske genom kökspraktik och pedagogisk matlagning ute på avdelningarna.
- Enkel och konkret information om kommunens måltider ska finnas lätt tillgänglig på vård- och omsorgsverksamheter och på kommunens hemsida.
- Måltidsverksamheten bör kontinuerligt utvärderas via brukarenkäter.
- Inom äldreomsorgen ska varje enhetschef, matråd eller liknade undersöka möjligheten att skapa mötesplatser för alla äldre genom att servera gemensamma måltider.



Hållbar utveckling

- Södertälje är en Fairtrade City vilket innebär att verksamheterna ska välja etiskt märkta produkter i så stor utsträckning som möjligt.
- Måltiderna som serveras ska utgå från kriterierna i måltidskonceptet *Östersjövänlig mat* eller *Diet for a green planet*.
- Kommunen ska stimulera ökad ekologisk odling genom att i möjligaste mån köpa ekologiska livsmedel.
- Det ska vara enkelt för samtliga kök att handla ekologiskt och närproducerat. Utbud och aktuella priser måste tydligt framgå. Upphandlings- och inköpssystem måste stödja detta.
- Kommunen ska i sina avtalsupphandlingar skapa förutsättningar för att få in mer närodlade och närproducerade produkter. Strävan ska vara att minimera antalet varutransporter till enheterna. Verksamheterna ska även sträva efter att årstidsanpassa råvarorna för att på så sätt minska transportsträckor.
- Kommunen skall bidra till minsta möjliga miljöpåverkan, därför skall alla transporter av livsmedel inberäknas i den totala miljöpåverkan av respektive livsmedel.
- Genmodifierade organismer (GMO) ska undvikas så långt det går att spåra.
- Verksamheterna ska inte servera fisk- eller köttslag som är rödlistade av WWF. Se fisk- och köttguiden på www.wwf.se.
- Kött som köps in skall följa Svensk lagstiftning.
- Samtliga kök ska vidta åtgärder för att minska matsvinn ur såväl miljösynpunkt som pedagogisk synpunkt. Allt avfall ska källsorteras.
- Verksamheterna ska verka aktivt för att utveckla matgästers respekt, ansvar och förståelse för miljön och matproduktionens förutsättningar samt den egna livsstilens betydelse för densamma.
- Gällande brukare med behov av särskild omsorg på grund av till exempel funktionshinder ska tillräcklig tid avsättas för hjälp vid måltiden. Måltiden och hjälpmedel ska anpassas utifrån den ätandes behov.



Södertälje kommun
151 89 Södertälje

Kommunstyrelsen
Södertälje kommun
www.sodertalje.se