

Måltidspolicy för perioden 2023-2028



Källa: Livsmedelverket måltidsmodell

Innehållsförteckning

DEL 1

Inledning, mål och syfte Sid 3

Ansvar och uppföljning Sid 3

DEL 2

Svalöv Måltidspolicy Sid 5

Lagstiftning och rekommendationer Sid 8

Bilaga 1 Miljökrav

DEL 1

Måltidspolicy – inledning, mål och syfte

Inledning

Maten som serveras i Svalöv kommun är viktig.

Maten och måltiderna är inte bara en fråga om näringsintag och hälsa, utan minst lika mycket om livskvalitet.

Mat och måltider är centrala i våra liv, som njutning, källa till glädje som mötesplats och kulturbärare. Mat har stor betydelse ur många aspekter

Produktion och konsumtion av mat ger en påverkan på klimatet, på miljön och i jordbrukslandskapet och på även hälsan.

Mål

I Svalövs kommun ska vi erbjuda våra matgäster goda, näringsrika och lustfyllda måltider som serveras av kunnig och serviceinriktad personal. Vi strävar efter att maten i största möjliga utsträckning ska vara lagad från råvaror av hög kvalitet som bidrar till en ekonomisk, miljömässig hållbar och social utveckling. Svalövs kommun ska sträva efter att göra hållbara livsmedelsinköp. Vi vill verka i den nya livsmedelsstrategins anda för att därigenom öka den svenska livsmedelsproduktionen.

Syfte

Syftet med Måltidspolicyn är att ha ett styrande och vägledande dokument i arbetet med kvalitetssäkringen av Svalöv kommuns måltider och måltidsverksamhet.

Måltidspolicy ska ses som ett stöd för verksamheter och förtroendevalda att säkerställa och profilera Svalövs kommuns mat och måltider.

Med hjälp av en Måltidspolicy förtydligas kommunens målsättning att matgäster i Svalöv ska erbjudas goda måltider, tillagade av bra råvaror som producerats med fokus på en hållbar utveckling i en trivsamt miljö.

Alla ska känna trygghet i att mat och måltider har rätt näringsinnehåll samt att måltidsmiljö, råvara och livsmedelshygien håller hög kvalitet. Mat och måltider ska bygga på kloka val för hälsa och miljö inom kommunens ekonomiska ramar.

Ansvar och uppföljning

Varje nämnd- Social, Bildning, Svalövs Kommunservice AB ansvarar för att Måltidspolicyn efterlevs och ska följa upp att respektive verksamheter med mat och måltider arbetar i enlighet med policyn.

Måltidspolicyn ska kompletteras med för verksamheten anpassade riktlinjer som är kända hos såväl matgäster som personal.

Kvalitetsuppföljning sker dels genom kvalitetsträffar mellan beställare och måltidsverksamhet dels genom en gästenkät kopplat till frågor om mat, miljö, service och bemötande vilken utförs vart annat år av Måltidsservice. Enkätens resultat utvärderas tillsammans med beställare i strävan att förbättra och utveckla måltider och dess miljö.

Revidering av måltidspolicy sker i början av varje mandatperiod.

- Politikens ansvar
Svalövs Kommunservice AB har övergripande ansvar gällande att livsmedelslagen följs. Genom delegation är ansvaret överfört till måltidschef. Nämnder och styrelser skall ha möjlighet att delta i kriterier för upphandling. Vid kommunövergripande upphandlingar hanteras detta av kommunstyrelsen.

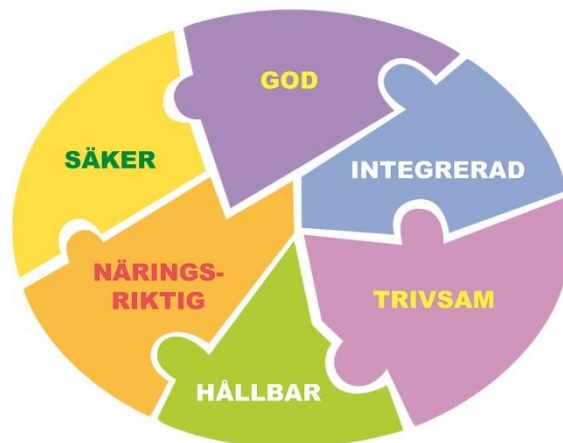
- Måltidschefs ansvar
Är ansvarig för att riktlinjer i måltidspolicyn följs upp i sina verksamheter.
Ansvarig för att egenkontroll, livsmedelslagstiftning följs samt säkerställande av livsmedelssäkerhet.
Ansvarig för personalen och dess kompetensutveckling.
Ansvarig för att upphandlingskriterier efterlevs och följs upp vid livsmedelsupphandling.
Kvalitetsuppföljning av måltidspolicyn och riktlinjer för sin verksamhet.
Ansvarig för att revidering görs i början av varje mandatperiod.
Måltidsservice ansvarar för att skapa en trivsamt restaurangmiljö tillsammans med respektive skola. Budget för åtgärder hanteras separat.

- Rektor, verksamhet/enhetschefs ansvar
Ansvarig att säkerställa rutiner för en pedagogisk måltid om så finns.
Att i samverkan med måltidsservice följa upp kvalitet, riktlinjer och policy.
Ansvarig för samverkan med elever/barn/brukare.

DEL 2

Svalöv Kommuns Måltidspolicy

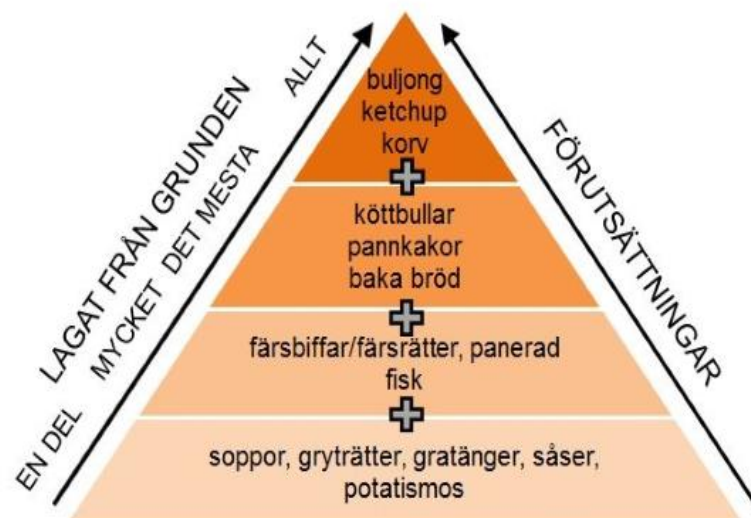
Svalövs måltidspolicy utgår från Måltidsmodellen sex olika områden vilket används för att planera och följa upp kommunens måltidsverksamhet. Dessa sex områden; **God, Hållbar, Näringsriktig, Säker, Integrerad** och **Trivsamt** är alla viktiga för att våra matgäster ska må bra av maten och känna matglädje.



Källa: Livsmedelsverket

God, näringsriktig

En god och näringsriktig måltid ger bra förutsättningar för att må bra och orka vara aktiv. En viktig förutsättning för att skapa goda måltider är att satsa på bra råvaror med rätt näringsinnehåll. I Svalöv är vår måltidsambition att laga mat från grunden i stor utsträckning (nivå det mesta) som är illustrerad i nedanstående modell från livsmedelsverket. Med begreppet menar vi råvaror som inte värmts upp eller tillagats i förväg.



Exempel på egentillagade komponenter i olika nivåer

Källa: Livsmedelsverket

1. Goda måltider ska tillagas och serveras på ett för alla säkert sätt med matglädje, kvalitet och bra näringsinnehåll - måltiderna ska alltid vara något att se fram emot och serveras i trivsamma miljöer och god atmosfär vilka uppdateras kontinuerligt.
2. Maten ska presenteras på ett tilltalande och aptitligt sätt där tillagning sker så nära matgästen och serveringstillfället som möjligt.
3. Maten som serveras ska vara näringsriktig, god, omväxlande och av hög kvalitet oavsett maträtt och/eller specialkost.
4. Måltider ska uppfylla rekommendationer och riktlinjer som är utfärdade av Livsmedelsverket och Socialstyrelsen. Matens innehåll ska motsvara nordiska näringsrekommendationer NNR2012.
5. Andelen hel- och halvfabrikat ska minimeras och då de används ska de vara av hög kvalitet. I Svalövs kommun utgår vi från Livsmedelsverkets modell gällande att laga mat från grunden där maten tillagas med så få tillsatser som möjligt.

En viktig förutsättning för att skapa goda måltider är att ha kompetens i form av kockar och måltidspersonal med engagemang, kunskap och förmåga att laga mat som matgästerna i våra verksamheter tycker om.

1. Personal som arbetar med måltider ska ha relevant utbildning, stort engagemang och kunskap samt ges löpande kompetensutveckling för sitt uppdrag.

Trivsamt

Hur matgästen upplever måltiden påverkas inte bara av maten på tallriken. Det är helheten som skapar stämningen och som är avgörande för hur måltiden upplevs. Det är helheten som tillsammans skapar en stämning som är avgörande för hur måltiden upplevs.

1. Måltidsmiljön ska under serveringstiden vara välkomnande, trivsamt, hälsofrämjande och medverka till en trevlig helhetsupplevelse.
2. Service och bemötande mellan matgäster och personal ska vara vänligt och respektfullt och bidra till att måltiden blir en positiv upplevelse.

Säker

All mat som serveras i Svalövs kommun ska vara säker att äta och våra matgäster ska känna sig trygga med att inte bli sjuka av maten.

1. All Personal ska ha kompetens inom livsmedelssäkerhet.
2. God arbetsmiljö ska eftersträvas i ändamålsenliga kök.
3. I varje verksamhet där livsmedel hanteras ska det finnas tydliga rutiner och regelbunden egenkontroll för säker mat.
4. En tydlig ansvarsfördelning säkerställer vem som ansvarar för att lagstiftningen följs.
5. Om man är i behov av specialkost av medicinska skäl, dvs pga. en allergi eller att man är i behov av individuell anpassad kost (IAK) tillhandahåller köken det efter gällande rutiner för specialkost. Övrig anpassad kost erbjuds det vegetariska alternativet.
6. Lokaler ska vara fria från nötter, sesam, jordnötter och mandel.
7. Där mat serveras ska det finnas tydlig information om maträtternas innehåll.

- Uppföljning och utvärdering gällande egenkontroll sker systematiskt till berörd rektor/enhetschef, fastighetsansvarig av ansvarig kökschef.

Integrerad

Delaktighet ger engagemang. I Svalöv är måltiden en resurs där matgäster och personal tillsammans är delaktiga och har inflytande både över vilken mat som serveras och på måltidsmiljön. Med integrerad avses samarbete kring måltidsfrågor i underlag för målarbete, verksamhetsplaner och budget.

- Matråd; Genom olika forum ska delaktighet, möjlighet att aktivt påverka och ta ansvar för maten och måltidsmiljön främjas. Dessa forum har syfte att stimulera till engagemang där till exempel matgäster, anhöriga samt personal och/eller berörda chefer medverkar.
- Kvalitetsuppföljning och utvärdering av måltider ska ske systematiskt av Måltidsservice. Resultatet följs upp i dialog med berörd verksamhet.

Hållbar

Svalövs måltidspolicy ska bidra till att göra medvetna val av livsmedel och arbetssätt för att undvika att våra måltider belastar miljön i onödan. Val av råvara har betydelse för hur miljön påverkas t.ex. genom utsläpp av växthusgaser, utfiskning, övergödning m.fl. Samtidigt kan val av råvara även ha en positiv effekt på odlingslandskap och biologisk mångfald. Vissa råvaror har stor påverkan på miljön, en del har mindre.

- Ställa krav i upphandling på miljöhänsyn vilket kan vara miljömässigt hållbart producerat, om möjligt närproducerat, god djurhållning, rättvis handel, ursprungsmärkning.
- Välja hållbara livsmedel.
- Lokala producenter ska uppmuntras att lägga anbud och genom att det möjliggörs vid upphandlingar.
- Främja intaget av grönsaker, baljväxter, frukt och spannmål, samt där det är möjligt öka utbudet av icke processade vegetariska maträtter.
- Ställa kvalitetskrav på djurskydd enligt upphandlingsmyndigheten samt i första hand välja Svenskt kött men även charkprodukter i den mån det går.
- Livsmedel som på något sätt påverkats av antibiotika i tillväxtfrämjande syfte ska aldrig användas.
- Välja miljömärkt fisk t.ex. KRAV och MSC-märkt fisk.
- Säsongsanpassa inköp av frukt och grönsaker.
- Sträva efter att öka andelen lokalt/regionalt producerade livsmedel där möjlighet finns. (Enligt LOU kan inte krav på närodlat ställas).
- Aktivt arbeta med att minimera matsvinnet i alla verksamheter.
- Ställa krav i upphandling på förpackningar, bruksmaterial och transporter med så liten miljö-, klimat- och hälsopåverkan som möjligt och där transporter samordnas i största möjliga mån.
- I Svalöv strävar vi efter att kommunens inköp gällande råvaror ska vara miljömässigt hållbara.
- Uppföljning och utvärdering av kommunens upphandling gällande råvaror sker årligen genom en kvalitetsrapport i samband med årsbokslut av Måltidschef.
- Kommunens verksamheter minskar inköp av vatten på flaska till förmån för kranvatten.

8 (9)

Lagstiftning och rekommendationer kring mat och måltider

Livsmedelslagen www.riksdagen.se

Skollagen www.riksdagen.se

Socialtjänstlagen (SoL) www.riksdagen.se

Hälso- och sjukvårdslagen (HSL) www.riksdagen.se

Lag om stöd och service till vissa funktionshindrade (LSS), www.riksdagen.se

Lagen om offentlig upphandling (2007:1 091) LOU www.riksdagen.se

Upphandlingsmyndigheten www.upphandling.se

Rättvisemärkt, kriterier för Fairtrade City

Måltidsmodellen, www.slv.se

Nordiska Näringsrekommendationer (NNR2012), www.slv.se

Bra mat i förskolan, www.slv.se

Bra mat i skolan, www.slv.se

Bra mat i äldreomsorgen, www.slv.se

Uppmuntra till bra måltider, www.slv.se

Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen [slv.se](http://www.slv.se)

Specialkost och anpassade måltider i vård, skola och omsorg, www.slv.se

Svalöv kommuns kommungemensamma intyg vid specialkost

www.svalov.se/måltidservice

Miljökrav

MSC Marine Stewardship Council är en internationell organisation som utformat standarder för uthålligt fiske samt för spårbarhet för fisk och skaldjur. Standarderna bygger på tredjepartsgranskningar som utförs av oberoende ackrediterade certifieringsorgan. För märkt fisk kontrolleras: beståndsstatusen, fiskets påverkan på havsmiljön, förvaltningen av fisket, det vill säga vilka regler som finns på plats för att garantera ett hållbart fiske och hur reglerna följs, spårbarhet.

KRAV gällande fisk är en hållbarhetsmärkning för Sverige som omfattar både jordbruksprodukter samt fiskeri- och vattenbruksprodukter. För KRAV-märkt fisk som fångas i havet gäller: Fisken ska komma från hållbara bestånd. Fisket ska inte riskera att minska mängden fisk på längre sikt. Fiskemetoden som används ska minimera fiskets miljöpåverkan. Det innebär bland annat att redskapen ska fånga fisk av rätt art och storlek och inte skada sjöfåglar och däggdjur som till exempel tumlare. Fisken ska kunna spåras hela vägen tillbaka till fångstplatsen. Fiskebåtarna ska vara miljöanpassade när det gäller valet av motorbränsle, användning av kemikalier med mera.

Kvalitetskrav vid upphandling Information om ursprung på kött, riktlinjer kring användning av antibiotika, salmonellafrihet, Max 8 timmar transporttid till slakt av djur, Vid slakt ska djuret vara helt bedövat innan avblodning sker, Inga grisar får svanskuperas, nötkreatur ska tillgång till bete, värphöns ska ha tillgång till värprede, sittpinne och sandbad. Andra kvalitetskrav är att köttet inte är vakuumförpackat, krav på sammansättning, hållbarhet, färskhet, utseende, smak och konsistens.

Naturbeteskött är ett kött producerat på svenska naturbetesmarker och som följer de kriterier som Naturbetesköttsföreningen ställt upp inom Svenskt Sigills kvalitetssäkring PI Sigill. Övriga miljömärkningskrav gällande Griskött IP Sigill gris

Ekologisk produktion strävar efter att nyttja naturresurser som energi, mark och vatten på ett långsiktigt hållbart sätt. Stor biologisk mångfald och hög ambition när det gäller djurens välfärd är andra ledstjärnor.

Rättvis handel, fairtrade är ett handelssamarbete, som verkar för en rättvisare världshandel och en hållbar utveckling genom att erbjuda bättre handelsvillkor och garantera rättigheter för marginaliserade producenter och arbetare, framför allt i Syd.