



# Kvalitetsbestämmelser för måltider som serveras inom verksamheter som bedrivs enligt LSS

Diarienummer <b>SOC 2023/78</b>	Fastställt av <b>Socialnämnden</b>	Datum för fastställande <b>2023-05-23</b>
Dokumenttyp <b>Kvalitetsbestämmelser</b>	Dokumentet gäller för <b>Socialförvaltningen</b>	Giltighetstid <b>Tills vidare</b>
Revideringsansvarig <b>Socialnämnden</b>	Revideringsintervall <b>Vart tredje år</b>	Reviderad datum
Dokumentansvarig (funktion) <b>Avdelningschef, Stab</b>	Uppföljningsansvarig och tidplan	



## 1. Syfte

Syfte med kvalitetsbestämmelserna är att tydliggöra vilka kvalitetskrav som socialnämnden har gällande tillagning och beredning av måltider. Kvalitetsbestämmelserna är ett komplement till gällande lagstiftning och riktlinjer.

Kvalitetsbestämmelserna ska ses som en vägledning och anvisning om tillämpning av lagstiftning, mål och policys. Den enskilde ska i största möjliga utsträckning ges inflytande och medbestämmande över insatser som ges (lag 1993:387 § 6).

Kvalitetsbestämmelserna riktar sig till alla verksamheter som bedrivs enligt LSS. Varje verksamhet ansvarar för att följa denna kvalitetsbestämmelse i förhållande till dess inriktning, behov och förutsättningar.

## 2. Koppling till lagstiftning och andra styrdokument

Utförare ska följa Falkenbergs kommuns policys kring livsmedel i de delar som är tillämpbara för respektive verksamhet. Arbetet med livsmedel styrs av en mängd lagar, förordningar, föreskrifter och riktlinjer.

Nedanstående rekommendationer, lagar och riktlinjer ligger som grund för kvalitetskraven:

- Nordiska näringsrekommendationer NNR 2012
- Mat och Måltider i grubbostäder, LSS(Livsmedelsverket)
- Gemensamma principer för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland
- Lag om stöd och service till vissa funktionshindrade
- Sveriges kommuner och regioner (SKR) hygienrutiner
- SFS 2006:804 Livsmedelslagen
- SFS 2006:813 är ett komplement till livsmedelslagen
- LIVSFS 2005:21 föreskrift om offentlig kontroll av livsmedel.
- EG förordning 852/2004 om livsmedelshygien.
- LIVSFS 2004:27 förtydligar regler inom livsmedelsområdet
- EG förordning 178/2002 innehåller allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftningen.
- SLVFS 2001:30 förskrift om dricksvatten
- Socialtjänstlagen SoL 2001:453

## 3. Kvalitetsbestämmelser

### 3.1. Kvalitetsbestämmelser för LSS

Bra matvanor är viktigt för att må bra, både nu och längre fram i livet, och för att orka vara aktiv. Maten ska täcka behovet av olika näringsämnen för att vi ska må bra, därför är det bra att äta varierat. Varje individ har rätt att bestämma hur de vill leva sitt liv, att ha en intellektuell eller kognitiv funktionsnedsättning kan göra det svårare att förstå konsekvenser av olika livsstilsval. Därför kan individen behöva hjälp. Det innebär att individen har rätt att få stöd att förstå hur mat kan påverka hälsa och sjukdom och vad som är bra mat för hen utifrån individuella behov och förutsättningar. Personal som arbetar inom verksamheter som bedrivs enligt LSS och som



tillsammans med brukarna lagar mat kan ge stöd genom att vara förebilder, inspirera och visa på bra alternativ.

### **3.2. Allmänna kvalitetsbestämmelser**

Grundläggande kvalitetsbestämmelser gäller för samtliga verksamheter som bedrivs enligt LSS. Kvalitetsbestämmelserna utgår ifrån Livsmedelsverkets rekommendationer för en måltidskvalitet ur ett helhetsperspektiv. Alla delarna är viktiga för att måltiderna ska bidra till jämlik hälsa, välbefinnande och hållbar utveckling. Måltiderna ska vara integrerade, goda och trivsamma, näringsriktiga, hållbara och säkra enligt Måltidsmodellen och Mat och Måltider i gruppboheter, LSS (Livsmedelsverket).

#### **3.2.1. Integrerade måltider**

Brukare och personal ska ha möjlighet att äta tillsammans i en trevlig miljö som ger tid för social samvaro och återhämtning.

För att främja delaktighet ska matgästerna tillåtas ha inflytande både över vilken mat som serveras och på måltidsmiljön. I möjligaste mån ska personal bjuda in brukare för att delta i matlagningen. Matlagningen kan ske i enskilt kök eller i gemensamt kök utifrån brukarens önskemål.

#### **3.2.2. Goda och trivsamma måltider**

Mat som serveras ska i största möjliga mån vara lagad från grunden. Med mat lagad från grunden menas mat som är lagad från råvaror, d.v.s. som inte har värmts upp eller tillagats i förväg. Måltiderna ska eftersträva att uppnå en kulinarisk kvalitet med smakbalans, doft och variation i konsistenser, så att aptiten stimuleras.

Måltiderna ska främja goda matvanor. Maten ska vara varierad och anpassad till helgdagar och årstider. Maten ska vara god och tilltalande och vara utvald med hänsyn till målgruppen.

Maträtterna ska presenteras på ett tillgängligt och tydligt sätt via menyer och veckomenyer. Det bör finnas en förtroendefull dialog mellan brukarna, ställföreträdare, anhörig och personal kring måltiderna.

#### **3.2.3. Näringsriktiga måltider**

Måltiderna i verksamheter som bedrivs enligt LSS ska täcka behovet av näring och energi enligt gällande nordiska näringsrekommendationer (NNR 2012, reviderad upplaga väntas 2023), Mat och måltider i gruppboheter, LSS (livsmedelsverket). Livsmedelsverkets tallriksmodell visar på ett pedagogiskt sätt hur maten kan fördelas på tallriken för att få en bra balans i måltiden

Livsmedelsval som personal bör rekommendera

- Att frukt eller grönsaker ingår till varje måltid.
- Att livsmedel som inhandlas i första hand bör vara nyckelhålmärkta.
- Att godis, kakor och snacks samt söta drycker (läsk, saft) serveras i begränsad mängd.
- Att erbjuda varierad dryck som är anpassad till brukarens näringsbehov och tycke.



#### 3.2.4. Hållbara måltider

Denna punkt gäller om verksamheten handlar livsmedel genom kommunens E-handelssystem. Upphandlade livsmedel ska väljas med hänsyn till miljö, djurskydd och social hållbarhet, i enlighet med Falkenberg kommuns Livsmedelspolicy (2020), läs mer i bilaga. Livsmedlen ska dessutom vara upphandlade så att dessa är anpassade för målgruppens energibehov och smakpreferenser. Verksamheten ska källsortera för att minska belastningen på miljön. Alla boenden ska sträva efter att minimera svinnet vid tillagning av och distribution av måltider.

#### 3.2.5. Säkra måltider

Alla verksamheter ska följa livsmedelslagen och dess förordningar, föreskrifter och riktlinjer. Verksamheterna ansvarar för att följa hygienföreskrifter i enlighet med livsmedelslagen inom sina områden. För fördjupning läs på SKR (Sveriges kommuner och regioner) sidan: [Offentlig säker mat | SKR](#)

#### 3.2.6. Specialkost

Specialkost ska erbjudas i samma utsträckning och med samma variation som normalkost. Specialkosten ska i möjligaste mån följa den ordinarie matsedeln. Vid högtider/festligheter ska brukare med specialkost erbjudas så lik normalkostens mat som möjligt.

Vid tillagning av livsmedel i de gemensamma köken kan inte verksamheterna ta hänsyn till specifika/enskilda önskemål vad gäller exempelvis begränsning av tillsatser, så som E-nummer.

Föreligger behov av specialkost ska intyg lämnas till verksamheten. Vid önskemål om specialkost utan intyg förs en dialog mellan brukare och personal gällande hur och om verksamheten kan bemöta behovet vid gemensamma måltider.

Följande specialkost ska erbjudas som normalkost eller vegetarisk kost:

- Glutenfri kost.
- Laktosfri kost.
- Mjolkproteinfri kost.
- Proteinreducerad kost.
- Kost fri från: Ägg, fisk, skaldjur, jordnötter, soja, nötter och vete.

#### 3.2.7. Konsistensanpassad kost

Konsistensanpassad kost ska erbjudas i samma utsträckning och med samma variation som Normalkost. Den konsistensanpassade matsedeln ska i möjligaste mån följa den ordinarie matsedeln. Vid högtider/festligheter ska brukare med konsistensanpassad kost erbjudas så lik Normalkostens mat som möjligt.

De konsistensanpassningar som ska erbjudas är:

- Grov paté
- Timbalkost
- Gelékost inklusive dessert.
- Flytande kost inklusive dessert.
- Tjockflytande kost inklusive dessert.



### 3.2.8. Alternativ kost

Brukare som av etiska, kulturella eller religiösa skäl inte kan äta den ordinarie maten ska i största möjliga mån erbjudas anpassning av menyn som t.ex. kost fri från fläskkött. I boende med gemensam matlagning erbjuds inte halalslaktad råvara om boendet handlar genom E-handel. Då erbjuds vegetariskt eller livsmedels som är upphandlat enligt svensk djurskyddslag.

### 3.3. Måltidsordning

Förslag på måltider som serveras:

Frukost

Mellanmål

Lunch

Mellanmål

Kvällsmat

### 3.4. Förslag på pedagogiskt material

För den enskildes självständighet i matlagningen finns Hushållningssällskapet digitala kokbok Matglad med matbilder och instruktioner steg-för-steg. Alternativt den digitala kokboken MatGlad-helt-enkelt som underlättar vid lässvårigheter med hjälp av filmsekvenser och talstöd. Tallriksmodellen som finns att hitta på Livsmedelsverket hemsida är också bra material för att skapa dialog kring måltiden.

### 3.5. Arbeta för en god måltidsmiljö

En bra måltidsmiljö skapas genom att se till helheten därför kan måltidsmodellen FAMM (Five Aspects Meal Model) användas av omvårdnadspersonal i den mån det är lämpligt. Det är flera aspekter som leder fram till en bra stämning vid måltiden:

- **Rummet:** hur ser det ut där vi äter? (ljus, ljud, rekvisita, färg, form)
- **Mötet:** hur bemöter vi matgästen? (mötet mellan människor, gäst, personal)
- **Produkten:** hur är maten och drycken? (utseende, uppläggnings, njutningen, fest)
- **Stämningen:** hur är måltiden som helhet, ”atmosfären”? (sinnen, service, känsla)
- **Styrsystemet:** finns det lämpliga lokaler att äta i, är schemat för personalen anpassat till individens matsituation? (ekonomi, hygien, koncept)

### 3.6. Matlagning

Förutsättningarna för tillagningen av måltider i verksamheterna varierar.

#### Gemensamt kök

Tillagning av måltider ska enligt livsmedelslagen utföras i ändamålsenliga kök. Yrkesrollerna i verksamheterna ska ha tillräcklig kompetens för att fullfölja sitt ansvarsområde i denna riktlinje. För en god upplevelse av måltiden är det viktigt att maten smakar och doftar gott, är så nylagad som det går, har rätt temperatur, stämmer överens med förväntningarna, samt är anpassad till den enskildes behov, önskemål och vanor.



### **Enskildes kök**

Verka för att basala hygien- och livsmedelshygienregler efterlevs av den enskilde och medarbetaren. För en god upplevelse av måltiden är det viktigt att maten smakar och doftar gott, är så nylagad som det går, har rätt temperatur, stämmer överens med förväntningarna, samt är anpassad till den enskildes behov, önskemål och vanor.

## **4. Kvalitetsindikatorer för egenkontroll**

- Verksamheter som har behov av det ska göra skriftliga veckomenyer, gärna med bildstöd, även recept är önskvärt. Veckomenyerna ska innehålla en variation av näringsriktiga maträtter enligt gällande nordiska näringsrekommendationer.
- Personal ska ha kunskap om vilken betydelse mat och näring har för människors hälsa och välbefinnande
- Samtlig personal som hanterar livsmedel ska ha god kännedom om hygien.
- Verksamheterna söker sina tillstånd hos Miljö och hälsa för att bedriva sin verksamhet och står för sina egna kostnader.
- Verksamheterna ansvarar för att följa hygienföreskrifter i enlighet med verksamhetens egenkontroll och livsmedelslagen där de bedriver verksamhet med sin personal som t.ex. serveringskök.

## **5. Ansvar och uppföljning**

Socialförvaltningen ansvarar för att kvalitetsbestämmelser revideras.

Socialnämnden fastställer kvalitetskraven för måltider som serveras inom verksamheter som bedrivs enligt LSS.



## **Bilaga – gäller endast vid köp i kommunens E-handelssystem** **Gemensamma principer för inköp av livsmedel till de offentliga köken i Halland**

### **Syfte**

Syftet med gemensamma principer för inköp av livsmedel i Halland är att livsmedel som upphandlas till Hallands offentliga verksamheter ska hålla hög kvalitet och vara ekonomiskt hållbara. Där det är möjligt ska produktionen motsvara den höga nivån på djurskydds- och miljöhänsyn som den svenska lagstiftningen ställer.

### **Bakgrund**

Hallands region- och kommunchefer beslutade 2015-11-11 att samverkan ska ske inom upphandling i Halland. Ett av områdena är livsmedel, vilket årligen omsätter ca 215 miljoner SEK/år.

Samtidigt har länets kostorganisationer uppmärksammat att livsmedelsupphandlingar är oerhört tidskrävande och komplexa att genomföra. Utifrån denna bakgrund har nätverket "Halländska livsmedelsnätverket" genomfört ett projekt för att ta fram gemensamma principer för inköp av livsmedel i Halland. Arbetet har skett i nära samarbete med Livsmedelsprogram för Halland.

Detta dokument har tagits fram av en arbetsgrupp inom det Halländska livsmedelsnätverket som har bestått av måltidsansvariga, utvecklare, upphandlare samt hållbarhetskompetens från Hallands kommuner och Region Halland. Utöver förslaget på de gemensamma principerna har ett upphandlingsdokument innehållande krav på producenter, leverantörer och livsmedel redan tagits fram av det "Halländska livsmedelsnätverket". Gemensamma principer för inköp av livsmedel i Halland ligger till grund för den inriktning och de krav som ställs i upphandlingsdokumentet. Gemensamma principer för inköp av livsmedel i Halland skapar förutsättningar att:

- Nå långsiktiga gemensamma målsättningar mellan kommuner, Region Halland och i Livsmedelsprogram för Halland.
- Utbyta kunskaper och erfarenheter, stimulera samarbeten och utveckling inom offentlig Upphandling.
- Jobba mer resurseffektivt.

För att kunna genomföra upphandlingar av god kvalitet krävs en tydlig målsättning som styr Hallands kommuner- och regionens val av livsmedel och därmed underlättar själva kravställandet. Gemensamma principer för inköp av livsmedel i Halland kan också bidra till att de offentliga köken i Halland blir attraktiva som kunder och att mindre företag inom livsmedelsproduktion, både i Halland och utanför länsgränserna, kan känna trygghet och våga investera i sina verksamheter. En hållbar produktion i hela ledet, från odling till dess att livsmedlet serveras till länets kunder, prioriteras.

### **Koppling till lagstiftning och andra styrdokument**

I likhet med övrig restaurangverksamhet ska den kommunala kostverksamheten följa livsmedelslagstiftningen. Lagstiftningen fokuserar på aktörernas ansvar för produkternas säkerhet genom märkning, spårbarhet och egenkontroll.

Policyn lever upp till de lagar och förordningar som finns för offentlig upphandling.



## Policy

Definition av livsmedel

I Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 178/2002 artikel 2 definieras vad som är livsmedel. Med livsmedel avses alla ämnen eller produkter, oberoende av om de är bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade, som är avsedda att eller rimligen kan förväntas att förtäras av människor.

## Kvalitet

Samtliga livsmedelsprodukter som upphandlas för användande i Hallands kommuner och region ska uppfylla de kvalitetskrav som följer vid varje tid gällande EU-direktiv och EU-förordningar, dessutom ska svensk livsmedelslagstiftning följas.

## Hållbarhetskrav

Där upphandlingsmyndigheten har tagit fram kriterier för det aktuella upphandlingsområdet, som hjälper oss att få produkter som lever upp till vår ambitionsnivå, ska dessa formuleringar utgöra grunden vid upphandlingar.

## Inriktning

- EU:s grundläggande djurskyddsregler ska vara uppfyllda vid produktion av varje livsmedelsråvara/produkt som Halland köper in. Svenska mervärden i djurskyddslagstiftningen ska komplettera EU:s vid alla inköp av animaliska livsmedel. Kött, fågel, ägg och mejeriprodukter ska komma från djur som har fötts, uppfötts och slaktats enligt viktiga nyckel principer i den svenska djurskyddslagstiftningen, t ex frigående djur, transporttider till slakt och bedövning vid operativa ingrepp.
- I måltidsproduktionen ska obearbetade livsmedel användas i så stor utsträckning som möjligt.
- Livsmedel som medför korta transportavstånd från producent till slutkund prioriteras vid produktval.
- Färskt kött och fågel ska levereras färskt (förpackat) eller vakuumpförpackat.
- Foder ska under hela uppfödningstiden vara fritt från icke certifierad soja och fritt från GMO i märkningspliktig mängd.
- Fisk och skaldjur ska klara krav som motsvarar MSC:s (Marine Stewardship Councils), ASC:s (Aquaculture Stewardship Council) eller som är markerade som "Grön" enligt WWF:s fisklista, undantag för lax där "Gul" accepteras.
- Krav ska ställas i nivå med svensk miljölagstiftning för frukt, grönt och spannmål som kan produceras inhemskt, och i första hand väljas utifrån svensk säsong.
- Kaffe, te, kakao och bananer ska vara ekologiskt, socialt och hållbart producerade.
- Hållbarhetskrav ska ställas som medför att matsvinn minskar i alla led, från producent till slutkund.
- Livsmedelsförpackningar ska så långt som det är möjligt vara fria från utfasningsämnen som t.ex. Bisfenol A.
- I de fall palmolja inte kan undvikas ska den vara certifierad och ansvarsfullt producerad. Förslag på certifikat: Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) eller KRAV.
- Livsmedelsproduktion som medför låg miljöpåverkan ska främjas med avseende på slutna kretslopp, vatten, energi, transporter, bekämpningsmedel och klimatpåverkan räknat i koldioxidekvivalenter.
- Respektive upphandlande myndighet beslutar om sina egna ekologiska mål.





#### **4. Definitioner och avgränsningar**

Denna policy omfattar samtliga nämnder.

GMO innebär genetiskt modifierade organismer.

Marine Stewardship Councils (MSC) är en organisation som främjar hållbart fiske.

Aquaculture Stewardship Council är en organisation som främjar hållbart fiske.

Roundtable on Sustainable Palm oil (RSPO) är en organisation som främjar hållbar produktion av palmolja.

#### **5. Ansvar och uppföljning**

Respektive nämnd ansvarar för att policyn efterlevs