

Kostpolicy

för Stockholms läns landsting

2005-03-10

Förord

En normal dag äter en vuxen person 2-3 kilo mat. Under ett helt liv motsvarar det upp till 50 ton. Inräknat dryck och med hänsyn till svinn i livsmedelskedjan måste det produceras minst 70 ton mat och dryck per person under dennes livstid. Denna ansenliga mängd påverkar både våra liv och vår miljö.

Mat och hälsa

Mat för en god hälsa ger det dagliga behovet av energi och näringsämnen och främjar en framtida god hälsa.

Det för närvarande största kostrelaterade hotet mot folkhälsan är övervikt och fetma. Övervikt ökar risken för välfärdssjukdomar som diabetes, högt blodtryck, höga blodfetter och hjärt-kärlsjukdom.

Enligt Världshälsoorganisationens bedömning har fem av de tio största riskfaktorerna för sjukdom och dödlighet i Europa ett direkt samband med våra matvanor. Högt blodtryck, hög kolesterolhalt, övervikt, lågt intag av frukt och grönsaker samt järnbrist är dessa kostrelaterade faktorer som tillsammans svarar för drygt 30% av försvunna friska levnadsår (DALY).

Den patientmat som serveras på sjukhusen är en viktig del i vården och rehabiliteringen. Ett bra näringstillstånd hos patienten är en grundförutsättning för bästa möjliga vårdresultat. Ett lågt näringsstatus försvagar patienten. Det kan förlänga sjukhusvistelsen och medföra ökat vårdbehov och ökade kostnader.

Maten är också en förutsättning för vårt välbefinnande. Som patient på sjukhus mister man i stor utsträckning sin frihet att själv välja vad man vill, kan eller får äta. Att utforma patientmåltiderna så att de ger både nödvändig näring och energi och samtidigt bidrar till patienternas välbefinnande är ett viktigt uppdrag för sjukvården.

Mat och miljö

Miljöbelastningen från vår livsmedelsförsörjning är mycket stor. Den medverkar i stort sett i alla miljöproblem både inom Sverige och globalt. Det åtgår mycket resurser och alstras mycket avfall i livsmedelskedjans alla led, från jordbruksproduktionen till matlagningen i våra hem. Den dagliga maten kräver en femtedel av Sveriges totala energianvändning. Bara för att försörja Stockholms län med livsmedel används varje dag energi motsvarande minst 5 miljoner liter olja. All denna energianvändning påverkar vår miljö. Användning av fossila bränslen, som olja och bensin,

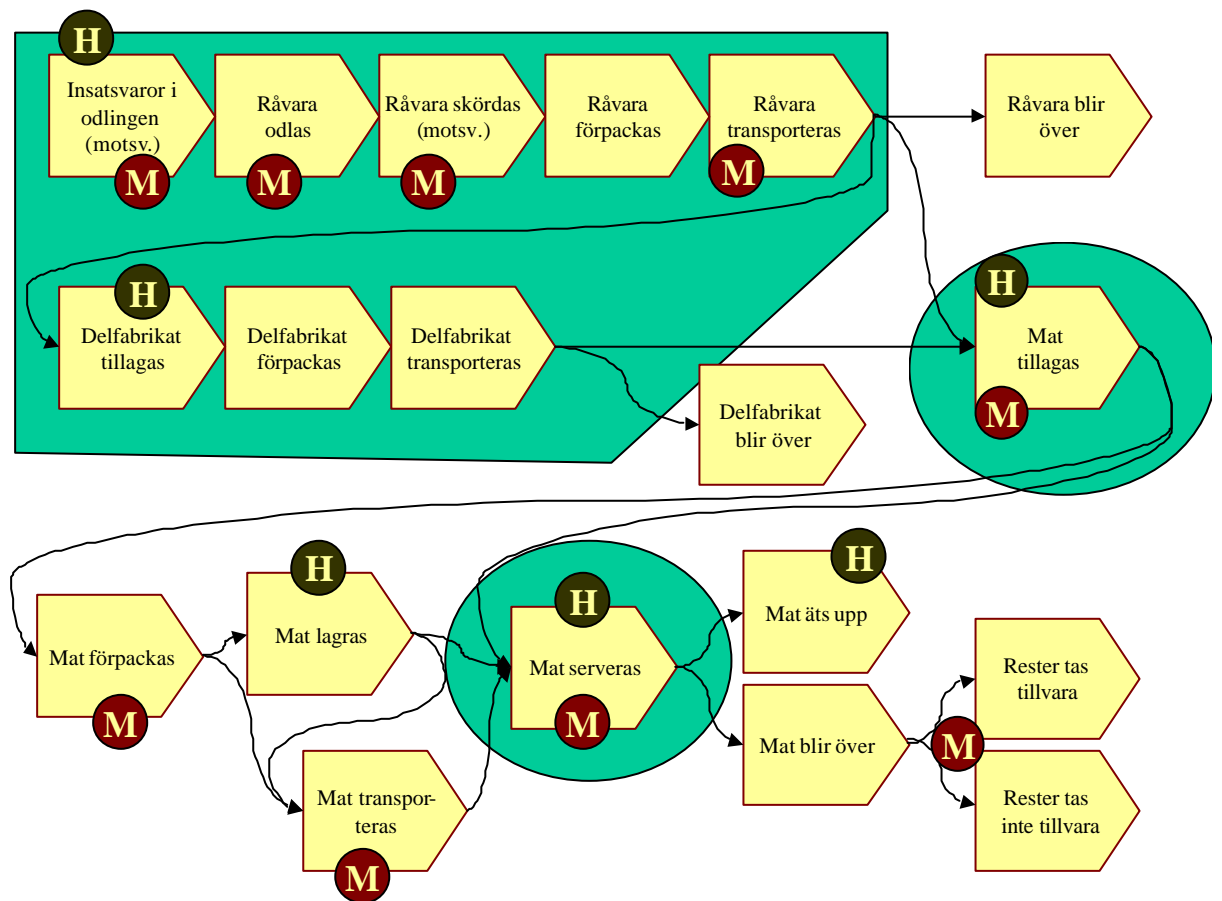
2005-03-10

ger flera oönskade miljöeffekter i form av klimatpåverkan, försurning och övergödning.

Att minska matförsörjningens miljöbelastning är således en mycket viktig delfaktor i arbetet att uppfylla Sveriges nationella miljömål.

Matkedjan

Nedanstående figur kan användas för att åskådliggöra i vilka processled en måltids- och livsmedelspolicy får genomslag. I figuren har förekomst av relevant miljöproblematik (M) respektive hälsoproblematik (H) märkts ut i livsmedelsprocessens olika led. Figuren är förenklad och visar inte den fullständiga processen.



2005-03-10

Miljöaspekter

Den största miljöbelastningen ligger tidigt i kedjan, nära produktionen.

- Hur en vara odlas respektive föds upp kan ha stor betydelse för både miljön och djurens hälsa och välbefinnande. Exempelvis kan växthusodling jämfört med frilandsodling kräva 10-30 ggr mer producerad energi.
- Det är viktigt att få information om hur odlingen respektive uppfödningen bedrivs, vilka typer av kemiska bekämpningsmedel som eventuellt förekommit i processen och vilka som kan finnas kvar i slutprodukten.
- Livsmedel transporteras i flera led i kedjan - från producent till grossist, till livsmedelsleverantör, till tillagningsplats. Transporter av råvaror bör särskilt uppmärksammas, då de ibland kan vara mycket långa.
- Olika livsmedels krav på tillagning och förvaring kan ha stor betydelse för den totala energianvändningen för måltidsproduktionen.
- Matsedelsplaneringen är mycket viktig eftersom alla livsmedel inte har lika stor miljöpåverkan.

Hälsoaspekter

De största effekterna på hälsan ligger i kedjans senare del, nära konsumtionen.

- Vilka produkter som använts i odlingen respektive uppfödningen kan vara viktiga för lantarbetarens hälsa men även i slutändan för konsumenternas.
- Valet av metod vid tillagningen medför olika mängder fett, olika grad av vitaminförluster etc.
- Hur livsmedel kyls ner, lagras, upphettas och varmhålls är av stor betydelse ur livsmedelshygienisk synvinkel.
- Vid serveringen är såväl en kalorimässigt väl avpassad portionsstorlek som proportionerna mellan måltidens olika komponenter viktig.
- Matsedelns komposition, d.v.s. vilka alternativ som erbjuds, är av helt avgörande betydelse för kostens näringsmässiga innehåll.

Serviceaspekter

Den primära uppgiften för landstingets olika måltidsverksamheter är att erbjuda måltider som verkligen konsumeras. Det avgörande kriteriet på om denna uppgift har klarats av är att matgästerna anser sig ha fått en god, bra och prisvärd måltid serverad av kompetent personal i en positiv miljö. Miljö- och hälsofrågor kan därför inte hanteras avskiljda från den service som måltiden i sig utgör. En separat hantering skulle göra det svårt för berörda yrkesgrupper att tillämpa policyn i sitt dagliga arbete.

2005-03-10

Förutom miljö- och hälsoaspekter är det således viktigt att i alla led ta hänsyn till serviceaspekter som t ex variation och bredd i utbudet, matens smak och temperatur, serveringsgodsets egenskaper, måltidens pris, personalens presentation av måltiden samt måltidsmiljön. Det är även av betydelse att kunna erbjuda fullgoda alternativ till dem som av olika skäl – etiska, medicinska, etniska och religiösa – inte kan äta alla rätter.

Värdegrund

Landstinget är en offentlig och demokratiskt styrd organisation som tillhandahåller tjänster till för medborgarna i länet. I landstingets ägarpolicy beskrivs att landstingets tjänster ska tillhandahållas på ett effektivt, tryggt och rättvist sätt. Verksamheterna är till största delen skattefinansierade.

Landstingets måltids- och livsmedelsverksamhet har förutsättningar från och konsekvenser på vår omgivande miljö. Den totala miljöpåverkan återspeglas även i viss grad i hälsotillståndet hos människor och andra levande organismer. I landstingets miljöpolitiska program uttrycks visionen att landstinget tillhandahåller sina tjänster på ett sådant sätt att invånarnas livsmiljö och hälsa gynnas. Där sägs även att landstinget bidrar till en ekologiskt hållbar utveckling av Stockholmsregionen med bevarande av dess rika miljö.

Landstinget är en stor leverantör av måltider till patienter, personal och andra. I landstingets värdegrund för hälso- och sjukvården beskrivs visionen om en god hälso- och sjukvård. Med denna utgångspunkt ska måltids- och livsmedelsutbudet präglas av en strävan att ge patienter en god livsmedelsservice utifrån patienternas bedömning, samtidigt som landstinget har ett ansvar för att utbudet bidrar till att främja en god hälsa. I landstingets kommunikationspolicy framhålls att landstinget är en kunskapsorganisation som är helt beroende av sina medarbetare. I personalpolicyn framgår dessutom att landstinget ska ha attraktiva och hälsofrämjande arbetsplatser. Detta medför att ovan nämnda patientomtanke även ska omfatta personal och andra som tar del av det måltids- och livsmedelsutbud som tillhandahålls genom landstingets försorg.

Sammantaget innebär detta att såväl skattefinansierade som andra måltider inom SLL ska vara hälsosamma och att måltidsverksamheterna ska bidra till att de nationella miljömålen uppnås.

2005-03-10

Måltids- och livsmedelspolicy för Stockholms läns landsting

Stockholms läns landsting

- tillhandahåller hälsosamma och goda måltider som så långt det är möjligt baseras på ekologiska framställningsmetoder samt energi- och resurshushållning i alla led
- ger sina patienter, matgäster och sin personal en god måltidsservice som har sin utgångspunkt i dennes egna önskemål
- ställer krav vid upphandlingar, avrop och inköp av livsmedel och måltidstjänster, i vårdbeställningar, i egen köksverksamhet och på dem som på olika sätt utbjuder måltider eller livsmedel i landstingets lokaler
- beaktar och följer tillämplig lagstiftning och myndighetskrav
- tillämpar metoder och har tillgång till kompetens som stödjer vad som ovan angivits i alla de processer som leder till att måltider och livsmedel tillhandahålls.

Status

Måltids- och livsmedelspolicyn är ett administrativt verktyg och ska användas som planerings-, uppföljnings- och revisionsinstrument. Policyn är således ett styrande dokument i landstinget som ingår i landstingets ledningssystem.

Omfattning och ansvar

Denna policy är giltig inom hela landstingskoncernen. Med landstingskoncernen avses landstingets samtliga förvaltningar och landstingsägda bolag.

Varje nämnd och styrelse

- ansvarar för måltids- och livsmedelsutbudet inom sitt verksamhetsområde och bör därför, om så erfordras, utarbeta egna riktlinjer och instruktioner för policyns genomförande i verksamheten
- ansvarar också för att resurser avsätts för att policy, egna riktlinjer och instruktioner ska kunna efterlevas.
- ansvarar därtill för löpande och periodisk uppföljning av policy, egna riktlinjer och instruktioner och för att åtgärder som leder till ständiga förbättringar vidtas.

Ansvaret för implementeringen av policyn är kopplat till delegerat verksamhetsansvar och ska beskrivas i verksamhetens ledningssystem. Det betyder att varje chef också är ansvarig för måltids- och livsmedelsutbudet

2005-03-10

inom sitt ansvarsområde. Central förvaltning ansvarar också för att tillhandahålla stöd för implementeringsprocessen inom landstinget.

Den som ingår avtal med utomstående leverantör ansvarar för att vad som stadgas i policy, riktlinjer, föreskrifter och instruktioner följs i den utsträckning som avtalet berör måltider och livsmedel.

Kommentarer till policyn

Policyn omfattar en väsentlig verksamhet inom SLL och berör stora och viktiga områden som hälsa, miljö och service. Policyn är kortfattad och vissa av punkterna som finns i policyn behöver förtydligas och utvecklas.

- tillhandahåller hälsosamma och goda måltider som så långt det är möjligt baseras på ekologiska framställningsmetoder samt energi- och resurshushållning i varje led

Hälsosamma måltider och ett hälsosamt utbud av livsmedel bidrar till att patientens, matgästens eller den anställdes hela kosthåll kan vara hälsosamt. Hälsosamma måltider definieras av de svenska näringsrekommendationerna och rekommendationer för mat till sjuka.

Det går åt mycket resurser och alstras mycket avfall i livsmedelskedjans alla led, från jordbruksproduktionen till tillagningen inom SLL eller i hemmet. Att minska miljöbelastningen från livsmedel och måltider samt från måltidsverksamheten (t.ex. energieffektiv utrustning, utrustning och minskning av spill) inom SLL är en viktig insats för att bidra till att de nationella miljömålen kan uppnås.

- ger sina patienter, matgäster och sin personal en god måltidsservice som har sin utgångspunkt i dennes egna önskemål

God service är en kombination av vänligt bemötande, lyhördhet inför patienters/matgästers önskemål, valmöjligheter i menyn och tillgång på information och kunskap om ingredienser, närings- och energiinnehåll. Även måltidsmiljön är viktig.

- ställer krav vid upphandlingar, avrop och inköp av livsmedel och måltidstjänster, i vårdbeställningar, i egen köksverksamhet och på dem som på olika sätt utbjuder måltider eller livsmedel i landstingets lokaler

En god upphandling är grunden för att kunna uppnå både ett hälsosamt och miljöanpassat utbud. Upphandlingen skall vara affärsmässig och kravspecifikationen skall vara baserad på sakkunskap i ämnet. Det är

2005-03-10

dessutom viktigt att inköpande/avropande enheter följer upphandlingen och dess intention. En regelbunden uppföljning av upphandlingen bör också göras.

- tillämpar metoder och har tillgång till kompetens som stödjer vad som ovan angivits i alla de processer som leder till att måltider och livsmedel tillhandahålls

SLLs organisation behöver personer med olika slags kompetens för att det ska vara möjligt att kvalitetssäkra utbudet av livsmedel och måltider. Det innebär t ex att den personal som producerar måltider, oavsett om det är i egen regi eller på entreprenad, har adekvat kompetens. Fullgod kompetens krävs även för att göra upphandlingar, göra vårdbeställningar eller svara för uppföljningar.

- hela landstingskoncernen

Policyn omfattar allt livsmedels- och måltidsutbud inom SLLs verksamheter. Utöver de måltider som serveras i egen regi eller upphandlas, omfattar policyn också representation och utbudet av livsmedel och måltider i cafeterior, automater mm.

- utveckling av riktlinjer mm

Förutom centralt utvecklade riktlinjer rörande upphandling, beställning, produktion, uppföljning mm kan det bli nödvändigt att kompletterande föreskrifter och instruktioner utvecklas inom olika förvaltningar.

- delegerat ansvar och central förvaltning

Ansvaret måste stödjas av den centrala förvaltningen, vars uppgift är att säkerställa att kompetens rörande sakfrågorna finns att tillgå.