

§ 10 Mat- och måltidspolicy för äldreomsorgen i Stockholms stad

Dnr 3.1-558/2018

Äldrenämndens beslut

1. Äldrenämnden godkänner förvaltningens förslag till mat- och måltidspolicy för äldreomsorgen.
2. Äldrenämnden överlämnar förslaget till mat- och måltidspolicy till kommunstyrelsen för vidare beslut i kommunfullmäktige.

Ärendet

Förvaltningen har redovisat ärendet i ett tjänsteutlåtande daterat 2019-01-31.

Äldrenämnden har i kommunfullmäktiges budget 2018 fått i uppdrag att revidera nu gällande kostpolicy för äldreomsorgen i Stockholm stad. Syftet är att öka kunskapen kring maten och måltidsupplevelsens betydelse för hälsa och socialt välmående.

Den reviderade kostpolicyn tydliggör hur stadens verksamheter inom äldreomsorgen ska arbeta med mat och måltider. Ett tydligt kvalitets- och servicetänkande ger förutsättningar för hög och jämn kvalitet på mat och måltider för alla medborgare inom äldreomsorgen. Målet är att den mat och de måltider som serveras i stadens verksamheter ska vara god, näringsriktig och hållbar. För att förebygga ensamhet ska måltiderna serveras i en trivsam miljö i sällskap av andra boende och/eller personal där så är möjligt. Maten ska vara anpassad efter behov samt livsmedelshygieniskt säker. Målet är – förutom den sociala aspekten – även att förebygga undernäring samt bibehålla en god hälsa.

För att tydliggöra att policyn omfattar både mat och måltider föreslår äldreförvaltningen att den i stället ska benämnas mat- och måltidspolicy.

Måltiden har stor betydelse för den enskilde och är ofta en höjdpunkt under dagen genom att servera maten i en trivsam måltidsmiljö. Måltiden ger social gemenskap och möjlighet till samtal och förebygger ensamhet. I policyn föreslås att måltidsmiljön ska följas upp två gånger per år för att få en jämn och hög kvalitet på måltiden. Även nattfastan föreslås ska följas upp två gånger per

år. Vidare lyfts att ansvar och befogenheter kring mat och måltider ska vara tydligt beskrivna och ledning och personal ska kontinuerligt utbildas med hänsyn till ansvar.

Som ett komplement till kostpolicyn finns även råd och rekommendationer ”Mat för äldre”, som förtydligar området mat och måltider. I samband med den nya mat- och måltidspolicyn kommer även dessa råd och rekommendationer att uppdateras.

Yrkanden

Ordföranden Erik Slottner (KD) med instämmande av övriga ledamöter och tjänstgörande ersättare yrkar bifall till förvaltningens förslag till beslut.

Beslutsgång

Ordföranden Erik Slottner (KD) finner att nämnden beslöt utan omröstning enligt förvaltningens förslag till beslut.

Handläggare
Åsa Ahlsved
Telefon: 08-508 36251
Annica Håkansson
Telefon: 08-508 36 262

Till
Äldrenämnden
den 26 februari 2019

ÄN/10

Mat- och måltidspolicy för äldreomsorgen i Stockholms stad

Förvaltningens förslag till beslut

1. Äldrenämnden godkänner förvaltningens förslag till mat- och måltidspolicy för äldreomsorgen.
2. Äldrenämnden överlämnar förslaget till mat- och måltidspolicy till kommunstyrelsen för vidare beslut i kommunfullmäktige.



Margareta Östrand
Tf. Förvaltningschef



Raili Karlsson
Avdelningschef

Sammanfattning

Äldrenämnden har i kommunfullmäktiges budget 2018 fått i uppdrag att revidera nu gällande kostpolicy för äldreomsorgen i Stockholm stad. Syftet är att öka kunskapen kring maten och måltidsupplevelsens betydelse för hälsa och socialt välmående.

Den reviderade kostpolicyn tydliggör hur stadens verksamheter inom äldreomsorgen ska arbeta med mat och måltider. Ett tydligt kvalitets- och servicetänkande ger förutsättningar för hög och jämn kvalitet på mat och måltider för alla medborgare inom äldreomsorgen. Målet är att den mat och de måltider som serveras i stadens verksamheter ska vara god, näringsriktig och hållbar. För att förebygga ensamhet ska måltiderna serveras i en trivsamt miljö i sällskap av andra boende och/eller personal där så är möjligt. Maten ska vara anpassad efter behov samt livsmedelshygieniskt säker. Målet är – förutom den sociala aspekten – även att förebygga undernäring samt bibehålla en god hälsa.

För att tydliggöra att policyn omfattar både mat och måltider föreslår äldreförvaltningen att den i stället ska benämnas mat- och måltidspolicy.

Måltiden har stor betydelse för den enskilde och är ofta en höjdpunkt under dagen genom att servera maten i en trivsamtidsmiljö. Måltiden ger social gemenskap och möjlighet till samtal och förebygger ensamhet. I policyn föreslås att måltidsmiljön ska följas upp två gånger per år för att få en jämn och hög kvalitet på måltiden. Även nattfastan föreslås ska följas upp två gånger per år. Vidare lyfts att ansvar och befogenheter kring mat och måltider ska vara tydligt beskrivna och ledning och personal ska kontinuerligt utbildas med hänsyn till ansvar.

Som ett komplement till kostpolicyn finns även råd och rekommendationer ”Mat för äldre”, som förtydligar området mat och måltider. I samband med den nya mat- och måltidspolicyn kommer även dessa råd och rekommendationer att uppdateras.

Bakgrund

Stockholms stad vill bidra till friska medborgare och ett hållbart Stockholm. Mat och måltider som serveras i stadens verksamheter ska bidra till en god hälsa och välbefinnande. Ur ett folkhälsoperspektiv är det angeläget att arbeta förebyggande för att bland annat undvika undernäring.

Äldrenämnden har i kommunfullmäktiges budget 2018 fått i uppdrag att revidera nu gällande kostpolicy för äldreomsorgen i Stockholm stad. Syftet är att öka kunskapen kring maten och måltidsupplevelsens betydelse för hälsa och socialt välmående.

Som ett komplement till nuvarande kostpolicy finns även råd och rekommendationer ”Mat för äldre”, som förtydligar området mat och måltider. I samband med den nya mat- och måltidspolicyn kommer även råd och rekommendationer att uppdateras.

Ärendet

Syfte och mål

Syftet med mat- och måltidspolicyn är att tydliggöra hur stadens verksamheter inom äldreomsorgen ska arbeta med mat och måltider. Ett tydligt kvalitets- och servicetänkande ger förutsättningar för hög och jämn kvalitet på mat och måltider för alla medborgare inom äldreomsorgen.

Målet är att den mat och de måltider som serveras i stadens verksamheter ska vara god, näringsriktig och hållbar. För att förebygga ensamhet ska måltiderna serveras i en trivsamt miljö i sällskap av andra boende och/eller personal där så är möjligt. Maten ska vara anpassad efter behov samt livsmedelshygieniskt säker. Målet är – förutom den sociala aspekten – att förebygga undernäring samt bibehålla en god hälsa.

Policyn är ett styrdokument och riktar sig till vård- och omsorgsboende, servicehus, dagverksamhet och hemtjänst som utför biståndsbedömda insatser när det gäller mat och måltider.

Mat- och måltidspolicyn är ett övergripande dokument. Mer information och förtydliganden finns i råd och rekommendationer ”Mat för äldre” som finns att tillgå på Stockholm stads hemsida, www.stockholm.se/FamiljOmsorg/Aldreomsorg/Annat-stod-och-hjalp/Mat-och-maltider/

Denna mat- och måltidspolicy ersätter den tidigare kostpolicyn från 2008.

Mat och måltidsmiljö

Den mat som serveras ska vara god, näringsriktig och stimulera matlusten. Mat och måltider ska vara individuellt anpassad och utgå från den enskildes behov. Hänsyn ska tas utifrån medicinska, etiska, kulturella och religiösa skäl.

Det är viktigt att personal inom hemtjänst och vård- och omsorgsboenden upptäcker tidiga tecken på vikttnedgång. Vid minskad aptit ska den enskilde erbjudas energi- och näringsrika måltider. Vid tugg- och sväljsvårigheter kan maten behöva konsistensanpassas för att den enskilde ska kunna svälja på ett säkert sätt för att förebygga undernäring.

Hälften av energi- och näringsintaget för en dag ska täckas av lunch och middag. Resterande delen ska komma från frukost och mellanmål. För många äldre är det viktigt att måltiderna är jämnt fördelade över dygnet för att kunna tillgodogöra sig det dagliga energi- och näringsbehovet och därför ska mellanmålets betydelse lyftas.

Nattfastan ska enligt Socialstyrelsen inte överstiga 11 timmar. Med nattfasta menas den tid som går mellan sista målet på kvällen till det första målet som äts kommande dag. Den äldre ska erbjudas en möjlighet att bryta nattfastan för att förebygga undernäring och öka livskvaliteten.

Måltiden har stor betydelse för den enskilde och är ofta en höjdpunkt under dagen. Måltiden ger social gemenskap och möjlighet till samtal samt förebygger ensamhet. Den mat som serveras bör stimulera och tilltala våra sinnen samt serveras i en trivsamtidsmiljö. Den enskilde ska ges möjlighet att vara aktivt delaktig vid måltiden. Personalen ska delta i måltiderna och vid behov ge individanpassat stöd.

Hållbar mat och måltider

Mat och måltider står för en del av klimatpåverkan. Inköp av ekologiska livsmedel och miljömärkt fisk kan vara ett sätt att minska klimatpåverkan men även ett minskat matavfall är viktigt för en hållbar miljö. I den föreliggande mat- och måltidspolicyn anges att alla verksamheter ska ha rutiner för minskat matavfall.

Kvalitetskrav på livsmedel

Kvalitetskrav ska ställas vid upphandlingar, avrop och inköp av livsmedel och måltidstjänster. Kvalitetskraven ska ta hänsyn till Stockholms stads styrdokument och mål. Detta innebär bland annat att krav ska ställas på djurskydd och restriktiv antibiotikaanvändning motsvarande svensk nivå.

Kvalitetssäkring

Mat och måltider ska utmärkas av ett tydligt kvalitets- och service-tänkande som är integrerad i hela verksamheten där den enskilde är i centrum. Ett system för kvalitetssäkring ska finnas för mat och måltider och ingå i egenkontrollen och bland annat omfatta egenkontroll av livsmedelshygien. Det ska omfatta fastlagda processer och rutiner, regelbunden uppföljning och utvärdering samt tydlig ansvarsfördelning för mat och måltider i hela verksamheten.

Verktyg för kvalitetssäkring

Staden har tagit fram checklistor för att följa måltidsmiljön och nattfastan vilka finns i stadens ledningssystem. FAMM- metoden (Five aspects meal model) är en metod för att mäta måltidsmiljön ur fem aspekter; upplevelsen kring måltiden, lagar och regler, rummet, mötet och maten. För att hålla en jämn och hög kvalitet på måltidsmiljön och nattfastan ska dessa mätas och följas upp två gånger per år. Dessa uppföljningar ska göras på verksamhetsnivå och på övergripande nivå av äldreförvaltningen.

Ansvarsfördelning och kompetens

Ansvar och befogenheter kring mat och måltider ska vara tydliga och är beskrivet i den föreliggande mat- och måltidspolicyn samt i råd och rekommendationer ”Mat för äldre”.

För att hålla en hög och jämn kvalitet på mat och måltider behöver ledning och personal kontinuerlig kompetensutveckling med hänsyn till ansvar. Verksamheterna ska ha tillgång till personal med utbildning på högskolenivå i kost- och nutritionsfrågor.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom äldreförvaltningen. Kommunstyrelsens pensionärsråd har tagit del av ärendet den 19 februari 2019. Samverkan med de fackliga organisationerna har skett i förvaltningsgruppen den 20 februari. Det för socialnämnden, äldrenämnden och överförmyndarnämnden gemensamma rådet för funktionshinderfrågor har tagit del av ärendet den 14 februari 2019.

Arbetet med mat- och måltidspolicyn har gjorts i samråd med en referensgrupp med representanter från kommunstyrelsens pensionärsråd (KPR), kostchefer, dietister, MAS (medicinsk ansvarig sjuksköterska) och undersköterskor som arbetar inom verksamheterna.

Förvaltningens synpunkter och förslag

För att tydliggöra att policyn omfattar både mat och måltider föreslår äldreförvaltningen att den i stället ska benämnas mat- och måltidspolicy.

Mat och måltider är en mycket viktig del i äldreomsorgens verksamheter. Den mat som serveras har stor betydelse för den enskildes hälsa och välbefinnande och måltiderna fyller en viktig social funktion för många äldre. Förvaltningen anser att den föreslagna mat- och måltidspolicyn ger en tydlig och uppdaterad vägledning för stadens verksamheter, för att säkerställa att den mat som serveras är god, näringsriktig, hållbar och serveras i en trivsamt miljö. Maten ska vara anpassad efter behov både vad gäller specialkost och konsistens samt vara livsmedelshygieniskt säker.

Ett särskilt viktigt uppdrag inom äldreomsorgen är att förebygga undernäring. Undernäring kan bl.a. orsakas av tugg- och sväljsvårigheter och det är angeläget att alltid utreda vad som orsakat en vikt-nedgång. I policyn påtalas vikten av att servera energi- och näringstätta måltider samt vid behov konsistensanpassad mat.

Mat- och måltidspolicyn är ett styrdokument som alla verksamheter inom äldreomsorgen ska planera och arbeta efter. Det är därför viktigt att all personal som arbetar inom verksamheterna känner till po-

licyn och dess målsättning. Implementeringen av mat- och måltidspolicyn kommer att genomföras med en uppstarts föreläsning för stadens vård- och omsorgspersonal. Ett antal korta informationsfilmer med tillhörande skriftlig information kommer att utarbetas. Tanken med materialet är att dessa kan användas vid introduktion av ny personal men även för arbetsledningen vid arbetsplatsträffar eller andra sammankomster för att informera personalen i verksamheterna.

Jämställdhetsanalys

Ett av målen i mat- och måltidspolicyn är att medborgarna i Stockholm stad ska bibehålla en god hälsa. Med jämställd hälsa avses att män och kvinnor ska ha lika förutsättningar och möjligheter att uppnå en god hälsa och välbefinnande. Socialstyrelsens brukarundersökningar har inte tidigare visat på några större skillnader mellan könen vad gäller hur maten smakar eller hur måltidsmiljön uppfattas. Äldreförvaltningen kommer att följa utvecklingen i kommande brukarundersökningar.

Bilagor

1. Mat- och måltidspolicy för äldreomsorgen i Stockholms stad



Stockholms
stad

Mat- och måltidspolicy för äldreomsorgen i Stockholms stad

Februari 2019

stockholm.se

Innehållsförteckning

Mat- och måltidspolicy för äldreomsorgen i Stockholms stad	4
Syfte	4
Mål	4
Maten	5
Måltidsmiljön.....	5
Måltidsordning	5
Hållbara och klimatsmarta måltider	6
Kvalitetskrav på livsmedel	6
Kvalitetssäkring	6
Kompetensutveckling	6
Ansvarsfördelning.....	7
Aktuella föreskrifter och vägledningar	7

Mat- och måltidspolicy för äldreomsorgen i Stockholms stad

Denna mat- och måltidspolicy ersätter den tidigare kostpolicyn från 2008.

Syfte

Stockholms stad vill bidra till friska medborgare och ett hållbart Stockholm. Mat och måltider tillhör livets glädjeämne och har stor betydelse för hälsan och välbefinnandet.

Mat- och måltidspolicyn tydliggör hur stadens verksamheter inom äldreomsorgen ska arbeta med mat och måltider. Ett tydligt kvalitets- och servicetänkande ger förutsättningar för hög och jämn kvalitet på mat och måltider för alla medborgare inom äldreomsorgen.

Policyn vänder sig till vård- och omsorgsboende, servicehus, dagverksamhet och hemtjänst som utför biståndsbedömda insatser när det gäller mat och måltider.

Mat- och måltidspolicyn är ett övergripande dokument. Mer information och förtydliganden finns i råd och rekommendationer ”Mat för äldre” som finns att tillgå på Stockholm stads hemsida, www.stockholm.se/FamiljOmsorg/Aldreomsorg/Annat-stod-och-hjalp/Mat-och-maltider/

Mål

Målet är att den mat och de måltider som serveras i stadens verksamheter ska vara god, näringsriktig och hållbar. För att förebygga ensamhet ska måltiderna serveras i en trivsamt miljö i sällskap av andra boende och/eller personal där så är möjligt. Maten ska vara anpassad efter behov samt livsmedelshygieniskt säker.

Målet är –

förutom den sociala aspekten – även att förebygga undernäring samt bibehålla en god hälsa.

Maten

Mat, dryck och måltider tillhör livets glädjeämne och har stor betydelse för hälsa och livskvalitet. Att få uppleva matglädje genom att känna gemenskap, dofter, utseende, variation och olika smaker kan bidra till en god hälsa och leda till ett ökat välbefinnande. Den mat som serveras ska vara god, näringsriktig och stimulera matlusten. Mat och måltider ska vara individuellt anpassad och utgå från den enskildes behov. Hänsyn ska tas utifrån medicinska, etiska, kulturella och religiösa skäl.

Det är viktigt att personal inom hemtjänst och vård- och omsorgsboenden upptäcker tidiga tecken på viktnedgång. Vid minskad aptit ska den enskilde erbjudas energi- och näringstätta måltider. Vid tugg- och sväljsvårigheter kan maten behöva konsistensanpassas för att den enskilde ska kunna svälja på ett säkert sätt och för att förebygga undernäring.

Måltidsmiljön

Måltiden har stor betydelse för den enskilde och är ofta en höjdpunkt under dagen. Måltiden ger möjlighet till en social gemenskap och samtal med andra. Den mat som serveras bör stimulera och tilltala alla våra sinnen samt serveras i en trivsamt måltidsmiljö. Den enskilde ska ges möjlighet att vara aktivt delaktig vid måltiden. Personalen ska delta i måltiderna och vid behov ge individanpassat stöd. Måltidsmiljön ska kvalitetssäkras i Stockholm stads checklista.

Måltidsordning

För många äldre är det viktigt att måltiderna är jämnt fördelade över dygnet för att kunna tillgodogöra sig det dagliga energi- och näringsbehovet. Hälften av energi- och näringsintaget för en dag ska täckas av lunch och middag. Resterande del ska komma från frukost och mellanmål.

Nattfastan är den tiden som går mellan sista målet på kvällen till det första målet som äts kommande dag. För att förebygga undernäring och få en bra livskvalité ska nattfastan inte överstiga 11 timmar. Den enskilde ska erbjudas en möjlighet att bryta nattfastan för att förebygga undernäring och öka livskvaliteten. Mätning av nattfastan ska kvalitetssäkras i Stockholm stads checklista.

Hållbara och klimatsmarta måltider

Mat och måltider står för en del av klimatpåverkan. Ett sätt att minska klimatpåverkan är att öka andelen inköp av ekologiska livsmedel och miljömärkt fisk. Minskat matavfall är en viktig åtgärd för en hållbar utveckling och alla verksamheter ska ha rutiner för detta. De måltider som staden serverar ska bidra till att minska växthusgaser och matsvinn.

Kvalitetskrav på livsmedel

Kvalitetskrav ska ställas vid upphandlingar, avrop och inköp av livsmedel och måltidstjänster. Upphandlingen ska följa aktuell lagstiftning och kravspecifikationen baserad på sakkunskap i ämnet. Kvalitetskraven ska ta hänsyn till Stockholms stads styrdokument och mål. Detta innebär bland annat att krav ska ställas på djurskydd och restriktiv antibiotikaanvändning motsvarande svensk nivå.

Kvalitetssäkring

Mat och måltider ska utmärkas av ett tydligt kvalitets- och servicetänkande som är integrerat i hela verksamheten där den äldre är i centrum. Ett system för kvalitetssäkring ska finnas för mat och måltider och ingå i egenkontrollen och bland annat omfatta egenkontroll av livsmedelshygien. Det ska omfatta fastlagda processer och rutiner, regelbunden uppföljning och utvärdering samt tydlig ansvarsfördelning för mat och måltider i hela verksamheten.

Verktyg för kvalitetssäkring

Staden har tagit fram checklistor för att följa måltidsmiljö och nattfastan vilka finns i stadens ledningssystem. FAMM- metoden (Five aspects meal model) är en metod för att mäta måltidsmiljön ur fem aspekter; upplevelsen kring måltiden, lagar och regler, rummet, mötet och maten. För att hålla en jämn och hög kvalitet på måltidsmiljön och nattfastan ska dessa mätas och följas upp två gånger per år. Dessa uppföljningar ska göras på verksamhetsnivå och på övergripande nivå av äldreförvaltningen.

Kompetensutveckling

Verksamheten är ansvarig för att all personal har en adekvat utbildning inom mat och måltider. För att hålla en hög och jämn kvalitet på mat och måltider behövs att ledning och personal kontinuerligt utbildas med hänsyn till ansvar, befogenheter, arbetsuppgifter, gällande lagstiftning, avtal, styrdokument, policy

och riktlinjer. Verksamheten ska ha tillgång till personal med utbildning på högskolenivå i kost- och nutritionsfrågor.

Ansvarsfördelning

I kommunala verksamheter har stadsdelsnämnden det yttersta ansvaret för måltidsverksamheten. I privata bolag har styrelsen motsvarande ansvar. Det åligger den ytterst ansvarige att utse en verksamhetsansvarig som ansvarar för planering, utveckling och uppföljning. De övriga yrkesgrupperna kring den enskilde har olika ansvarsområde för mat och måltider beroende på uppdrag.

Aktuella föreskrifter, styrdokument och vägledningar

Mat, måltider och nutrition styrs bland annat av följande föreskrifter och vägledningar.

- Socialstyrelsens allmänna råd och föreskrifter för att förebygga och behandla undernäring enligt (SOSFS 2014:10)
- Nordiska näringsrekommendationerna (NNR 2012)
- Livsmedelsverkets Bra måltider i äldreomsorgen
- Livsmedelslagen
- Förordning (EG) 178/2002
- Mat- och måltidshandboken inom äldreomsorgen, Stockholm stad