



Riktlinjer för mat och måltider inom vård och omsorg

PROGRAM

PLAN

POLICY

RIKTLINJER

Helsingborgs stads styrdokument

Aktiverande

syftar till förändring och utveckling

PROGRAM – anger långsiktiga ambitioner och viljeinriktningar

PLAN – anger konkreta åtgärder, tidsramar och ansvar

Normerande

reglerar befintlig verksamhet och vårt förhållningssätt till en given situation

POLICY – anger principer och vägledning

RIKTLINJE – anger absoluta gränser och ska-krav

Beslutat av: Vård- och omsorgsnämnden

Datum: 26 Mars 2025

Dokumentets giltighet: Tillsvidare

Dokumentet gäller för: Vård- och omsorgsförvaltningen

Dokumentansvarig: Avdelningen för ekonomi och styrning



Innehåll

1	Mat och måltider i vård och omsorg Helsingborg stad	4
2	Syfte	4
3	Principer för mat och hållbara måltider	5
3.1	Nämndens principer vid äldreomsorg och vårdboenden innebär:.....	5
	<i>Individfokus</i>	5
	<i>Hälsa och välbefinnande</i>	6
	<i>Hållbarhet</i>	6
3.2	Nämndens principer inom funktionsstöd innebär	6
4	Förutsättningar för hållbara måltider	7
5	Ansvar	8
6	Uppföljning.....	9
	Referenser.....	9

1 Mat och måltider i vård och omsorg Helsingborg stad

Mat och måltider är en viktig del i livskvalitet och välmående för samtliga individer inom vård- och omsorgsnämnden, samt vård- och omsorgsförvaltningens ansvar.

Mat och måltider i vård- och omsorgsförvaltningen ska grundas i medvetna val för hälsa och miljö samt utvecklas inom ekonomiska ramar¹. Det är i linje med Agenda 2030 för hållbar utveckling², stadens Livskvalitetsprogram för hållbar utveckling³ och stadens vision;

”Att Helsingborg år 2035 ska vara en skapande, pulserande, gemensam, global och balanserad stad för både människor och företag. Staden ska vara spännande, attraktiv och hållbar”.

På våra vårdboenden ska vi erbjuda en hög och likvärdig kvalitet när det gäller måltidstjänster och livsmedel. Måltiden ska här ge näring, stimulans och social kontakt, vara lustfylld och vara dagens höjdpunkt.

Inom funktionsstöd ska insatser⁴ vid måltiden ges i form av stöd som främjar en jämlik, hälsomedveten och sund livsstil. Ett stöd vid matsituationen ska ges med respekt för individens behov samtidigt med rätten till självbestämmande.

Dessa riktlinjer har utarbetats för att användas i samtliga kök där tillagning sker samt vid serveringsverksamheter. Inom funktionsstöd ska måltiden ses som en aktivitet och redskap i arbetet för goda matvanor.

Vi ska skapa och erbjuda måltider och smaker som varje individ känner igen sig i. Vår övergripande ambition är att alla individer och omsorgstagare ska vara mätta, belåtna och uppleva hög livskvalitet.

2 Syfte

Riktlinjerna beskriver vård- och omsorgsnämndens förhållningssätt och är ett styrande dokument och stöd för att kvalitetssäkra samt följa upp mat och måltider i vård- och omsorgsförvaltningen. Mål och inriktning för all måltidsverksamhet och måltidsstöd ska vara långsiktigt hållbar och säker.

Riktlinjerna gäller all verksamhet inom vård- och omsorgsförvaltningen och vid olika sätt att tillgodose behov av stöd med mat och måltider.

Riktlinjerna kompletterar rådande lagstiftning, nationella riktlinjer och rekommendationer inom området livsmedel, mat och måltider. Riktlinjerna ska även

¹ Plan mål och ekonomi 2025–2030

² Förenta Nationerna. Agenda 2030 för hållbar utveckling.

³ Helsingborg stads Livskvalitetsprogram 2016 – 2024 (förlängd giltighetstid till 31 augusti 2025)

⁴ Insats enligt LSS till vissa funktionshindrade, paragraf 9

användas i syfte att tydliggöra upphandlingsförfarandet vid konkurrenssättning av måltidsdrift.

Riktlinjerna ska stimulera till dialog mellan invånare, förtroendevalda, medarbetare och näringsliv.

3 Principer för mat och hållbara måltider

Mat och måltider i verksamheter som vård- och omsorgsnämnden i Helsingborgs stad ansvarar för, främjar hälsa och välbefinnande hos aktuella målgrupper – äldre och personer med funktionsnedsättning. Samtidigt bidrar måltiden till hållbarhet och långsiktig utveckling - ekologiskt, socialt och ekonomiskt.

Yttre och inre miljöaspekter ska integreras som en naturlig del i all måltidsverksamhet. Där yttre miljö avser livsmedelsproduktion som exempelvis ekologiska livsmedel, energieffektiv produktion, att verka för minskat matsvinn och transporter som exempelvis drivmedel och logistik. Inre miljö avser till exempel matsalsmiljö och bemötande.

Stadens ambitioner och prioriterade områden i klimat- och energiplanen⁵ när det gäller området mat och måltider ska stödjas.

3.1 Nämndens principer vid äldreomsorg och vårdboenden innebär:

Individfokus

Att måltiden stimulerar aptit och främjar matglädje hos varje individ och gäst.

Att måltiden anpassas och serveras på ett sätt som bidrar till individens fysiska, psykiska och sociala trygghet.

Att mat och måltidsmiljön bidrar till trivsel, välbefinnande och en plats för samhörighet och det goda mötet.

Att måltiden genomsyras av respekt, delaktighet, omtanke och förtroende.

Att måltidsvärdar och måltidsombud bidrar till en genomtänkt måltidsupplevelse för varje gäst.

Att individuella val och behov tillgodoses i varje måltidssituation.

⁵ Klimat- och energiplanen 2025-2030

Hälsa och välbefinnande

Att måltidsupplevelsen är en del i arbetet med att förebygga undernäring och skapa trygghet för varje individ.

Att måltiden främjar en god och jämlik hälsa.

Att måltiden är ett stöd i omsorg och vid tillfrisknande.

Att måltiden är en del av njutning och livskvalitet för varje individ.

Att det friska hos individen är utgångsläge vid stöd i samband med måltiden.

Hållbarhet

Att planering av menyer och urval av livsmedel säsongsanpassas och bidrar till naturlig variation över året och med anpassning till årets högtider.

Att upphandling av livsmedel och råvaror sker enligt Upphandlingsmyndighetens hållbarhetskriterier. Baskrav i angivna kriterier ska utgöra lägsta nivå.

Att använda ekologiska livsmedel så långt möjligt.

Att öka användningen av i första hand närproducerade⁶, i andra hand svenskproducerade livsmedel.

Att samverkan sker med tillgängliga aktörer, näringsliv och mellan förvaltningar, för bästa möjliga kvalitet och användning av resurser.

Att kompetensnivån säkras via kontinuerlig verksamhetsanpassad utbildning, studiebesök och rekrytering.

Att introduktion för nyanställd personal inkluderar information och introduktion av mat och måltider, säker livsmedelshantering samt att förebygga undernäring.

Att beredskap och förmåga upprätthålls efter behovet av livsmedels- och måltidsförsörjning i händelse av kris och samhällsstörningar.

3.2 Nämndens principer inom funktionsstöd innebär

Att måltiden bidrar i arbetet för bra matvanor och bättre hälsa hos individer inom funktionsstöd.

⁶ Definition Helsingborg stad: Skåne med angränsade svenska län

Att individen har rätt att få stöd i att förstå hur mat kan påverka hälsa och sjukdom och vad som är bra mat utifrån individuella behov och förutsättningar.

Att pedagogiskt stöd kan ges vid inköp, planering och tillagning av måltider som motiverar individen att äta en hälsosam kost.

Att oavsett boendeform, så är individen i sitt eget hem och ska ha möjlighet att välja hur hen vill inta sin måltid.

Att stöd ges till hälsosamma matvanor för individen.

Att måltiden ses och används som "verktyg" för att väcka nyfikenhet kring mat och hälsa samt utgör en viktig del i de dagliga rutinerna.

Att personal är goda förebilder och inspirerar till bra val och hälsofrämjande alternativ.

Att personal ges stöd från chefskap/ledning samt kunskap och fortlöpande kompetensutveckling inom ämnesområden som ex: måltidsmiljö, matlagning, näringslära, allergier och livsmedelshygien.

Att introduktion för nyanställd personal inkluderar även information och introduktion av mat och måltider samt säker livsmedelshantering.

4 Förutsättningar för hållbara måltider

Vård- och omsorgsförvaltningen ska erbjuda mat och måltider som genomsyras av professionalism och kvalitet. En viktig förutsättning för detta är att såväl kompetens som resurser och andra arbetsmiljömässiga förutsättningar finns genom hela måltidsprocessen; från planering, inköp, beredning, tillagning och servering.

Vid planering och uppföljning av förvaltningens måltider är måltidsmodellen⁷ en grund och ett stöd när det gäller att erbjuda en helhetsupplevelse för varje individ.

Måltidsmodellen är ett kvalitetsverktyg och består av följande sex områden, alla viktiga för att skapa matglädje och bidra till hållbar utveckling.

⁷ Måltidsmodellen utvecklad av Livsmedelsverket, utifrån teoretiska modellen för måltidskvalitet Five Aspects Meal Model, FAMM (Gustavsson, Öström, Johansson, & Mossberg, 2006, Örebro Universitet).



Bild- och textkälla: Livsmedelsverket.se

God och Trivsamt - Att måltiden är god och trivsamt är centralt för att maten ska ätas upp, göra nytta och bidra till livskvalitet, för både friska och sjuka. Maten ska vara väl tillagad och serveras på ett aptitligt sätt. Möjlighet ska finnas att äta enskilt eller tillsammans med andra i en avkopplande miljö.

Näringsriktig och Säker - En hållbar måltid är näringsriktig, med fokus på tillfrisknande och välbefinnande, bevarande av hälsa, funktionsförmåga och livskvalitet, samt livsmedelshygieniskt säker att äta. Det handlar även om att säkerställa så att matgäster med allergier och överkänslighet inte blir sjuka.

Miljösmart och Integrerad - En miljösmart måltid bidrar till hållbar utveckling och de nationella miljömålen. Med integrerad menas att måltiden är en resurs för hela verksamheten och där delaktighet även är en viktig medverkande kraft. För sjuka och äldre är måltiden en viktig del av den medicinska behandlingen och omvårdnaden, men också för att skapa sociala sammanhang.

De nordiska näringsrekommendationerna (senaste version NNR 2023) och Livsmedelsverkets riktlinjer ska utgöra grund för planering och servering av samtliga måltider inom äldreomsorg och vårdboenden.

Personal inom funktionsstöd ska ha ett professionellt förhållningssätt till mat och måltider. Det innebär att all personal behöver ha kunskap om de svenska kostråden och ge råd utifrån dem.

5 Ansvar

Kommunfullmäktige är ytterst politiskt ansvarig för all måltidsverksamhet i Helsingborgs stad. Ansvar för att mål och riktlinjer för måltidsverksamheten inom vård och omsorg upprättas och löpande följs upp, delegeras vidare till vård- och omsorgsnämnden.

Nämnden är därmed ansvarig livsmedelsföretagare. Det innebär ansvar för att alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan av livsmedel följer EU:s livsmedelslag (2006:804) samt förordningar (EG) nr 178/2002 med allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien samt (EU) nr 1169/2011 om kommunikation av livsmedelsinformation till gäst och konsument.

Vård- och omsorgsnämnden har, med delegation till omsorgsdirektör, avdelningschefer, verksamhetschefer och enhetschefer, vid vård- och omsorgsboenden ansvaret för att riktlinjerna efterlevs och att samtliga måltider tillgodoser individens behov.



Vid måltidsstöd i ordinärt boende och inom funktionsstöd ska riktlinjerna i den utsträckning som är rimlig, vara en inriktning.

6 Uppföljning

Riktlinjerna följs upp via ordinarie uppföljningsprocess. Det vill säga i delårsrapporter, intern kvalitetsmätning, verksamhetsberättelser för vård- och omsorgsnämnden samt i stadens övergripande årsredovisning.

Uppföljningen fokuserar på relaterade mål och på insatser som gjorts med utgångspunkt i de principer som riktlinjerna lyfter fram.

Referenser

- Vård- och omsorgsnämndens beslut om Långsiktig försörjning av mat och måltider den 20 mars 2024, § 32
- Helsingborg stads Livskvalitetsprogram 2016 – 2024 (förlängd giltighetstid till 31 augusti 2025)
- Plan mål och ekonomi 2025–2030 för Helsingborgs stad
- Vård- och omsorgsnämndens delegationsordning
- Förenta Nationerna. Agenda 2030 för hållbar utveckling.
- Nordiska näringsrekommendationer, NNR. (Vetenskaplig forskning om mat och hälsa som ligger till grund för NNR, senaste utgåva juni 2023).
- Socialstyrelsens föreskrifter och allmänna råd om förebyggande och behandling vid undernäring (HSLF-FS 2022:49)
- Lag (1993:387) om stöd och service till vissa funktionshindrade.
- Livsmedelsverket.se
- Upphandlingsmyndigheten.se



