



Kvalitetskrav för externa utförare på matdistribution som levereras av annan än kommunen

### **Matdistribution**

Kvalitetskrav för kost och nutrition (=näringstillförsel) har tagits fram för att tydliggöra vad som krävs för att åstadkomma en bra måltidsservice till de som beviljats matdistribution i ordinärt boende.

Dessa kvalitetskrav har utarbetats för att tydliggöra vad som krävs för att säkra mat- och måltidsglädje samt ett gott nutritionstillstånd för den enskilde. Detta ger förutsättningar att leva ett självständigt liv med god livskvalitet. Väljer utföraren att leverera mat från någon annan än kommunens tillagningsställe ska följande krav uppfyllas.

### **Styrdokument**

Aktuella lagar och bestämmelser skall följas. Följande styrdokument är gällande:

- Livsmedelslagen (SFS 2006:804)
- Livsmedelsförordningen (SFS 2006:813)
- Livsmedelsförordningen (SFS 2004:27)
- Statens Livsmedelsverkets Författningssamling (SLV FS 1991:4)
- Svenska Näringsrekommendationer (SNR 2005), Livsmedelsverket
- Bra mat i äldreomsorgen, Livsmedelsverket 2011
- Näring för god vård och omsorg, Socialstyrelsen 2011

### **Kompetens**

Berörd personal ska ha den kompetens som krävs för arbetet. Tillagningsstället ska ha tillgång till adekvat kompetens vid planering av matsedlar och näringsberäkning.

### **Maten och måltiderna**

Maten som levereras ska följa de riktlinjer som anges i livsmedelsverkets ”Bra mat i äldreomsorgen”, samt socialstyrelsens ”Näring för god vård och omsorg”. Dessutom ska gällande lagar och förordningar följas i hela livsmedelskedjan (förvaring, tillagning, transport, servering, resthantering etc) avseende t ex hantering, personalhygien och riktlinjer för kontroll.

## Kosttyper

Kosttyper som ska erbjudas är följande:

### Grundkost

- SNR-kost (Kost enligt svenska näringsrekommendationer)
- A-kost (Allmän kost för sjuka)
- E-kost (Energi- och proteinrik kost)

	<b>SNR-kost</b>	<b>A-kost</b>	<b>E-kost</b>
Protein	10-20 E%	15-20 E%	15-25 E%
Fett	25-35 E%	35-40 E%	40-50 E%
Kolhydrater	50-60 E%	40-50 E%	25-45 E%

Energi- och näringsinnehåll i grundkosterna (E% = energiprocent)

### Specialkost

Alla specialkost som kan behövas ska finnas att tillgå. Hänsyn ska tas till den enskildes behov. Individuell anpassning av kosten kan ske av olika skäl, till exempel:

- En medicinsk diagnos, som allergi, njursvikt, dysfagi
- Biverkningar av en medicinsk behandling, som sår i mun och svalg efter strålbehandling
- Trosuppfattning
- Personliga preferenser, som minuskost och önskekost

### Konsistensanpassad kost

Samtliga kost ska kunna serveras med konsistensanpassning efter individuella behov. Följande konsistenser ska kunna levereras:

- Hackad
- Grov paté
- Timbal
- Gelé
- Flytande

### Matsedel

Matsedeln ska

- Vara anpassad till målgruppen.
- Vara varierad, årstid-, säsong- och högtidsanpassad, välbalanserad, näringsriktig samt sensorisk avseende doft, smak, utseende och konsistens oavsett kosttyp eller konsistens.

- Vara näringsvärdesberäknad, alternativt att måltider skickas på näringsvärdesanalys fyra tillfällen per år avseende kolhydrat, protein och fettinnehåll.
- Koster vid specifika tillstånd och konsistensformer i möjligaste mån baseras på grundkostmatsedeln.
- Finnas skriftlig och vara lätt att ta del av för brukaren.

### **Måltidens innehåll**

Måltiden skall innehålla följande komponenter

- Huvudkomponent: ex kött, fisk, fågel, färs, kory, äggrätter, vegetabiliska proteinkällor.
- Bikomponenter: potatis, ris och/eller pasta.
- Bikomponenter: grönsaker och/eller rotfrukter.
- Tillbehör: ex sås, sylt, rödbetor.
- Dessert med tillbehör vid helg.

### **5 Matsäkerhet**

Gällande lagar och förordningar **ska** följas i hela livsmedelskedjan. Leverantören ansvarar för att fastställt egenkontrollprogram enligt HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) följs.

Leverans av mat ska ske i enportionsförpackningar och följa Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel (2004:27). Därtill ska märkning ske vid avvikande kost ex glutenfri, timbal.

Fordon och/eller containrar som används för att transportera maten ska hålla livsmedlen vid rätt temperatur överensstämmande med Livsmedelsverkets vägledning.

### **Uppföljning**

För att kunna fastställa kvalitet ska utföraren årligen eller efter överenskommelse lämna önskad statistik till Sektor Stöd och Omsorg över fakturerade och godkända leveranser. Statistiken bör innehålla uppgifter om antalet portioner, vilka koster samt antalet portioner av varje kost, resultat från enkät till brukarna, resultat av kontroll för näringsinnehåll, portionsstorlek, temperatur, antal avvikelser samt dess orsak och vilka åtgärder som vidtagits.