

Kvalitetskrav på matleverantörer

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 man någon annan än kommunens tillagningsställe ska följande krav uppfyllas.

1 Styrdokument

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

- Livsmedelslagen (SFS 2006:804)
- Livsmedelsförordningen (SFS 2006:813)
- Livsmedelsverkets Författningssamling (SLVFS 2001:4)
- Livsmedelsverkets Författningssamling (LIVSFS 2014:4)
- Nordiska Näringsrekommendationer (SNR 2012), Livsmedelsverket
- Bra måltider i äldreomsorgen, råd för ordinära och särskilda boenden – hemtjänst och äldreboenden, Livsmedelsverket 2018
- Hudiksvalls kommun Lokala miljömål 2009

2 Kompetens

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

3 Maten och måltiderna

Maten som levereras ska följa de riktlinjer som anges i Livsmedelsverkets ”Bra måltider i äldreomsorgen, råd för ordinära och särskilda boenden – hemtjänst och äldreboenden”. 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.

4 Kosttyper

Kosttyper som ska erbjudas är följande:

Grundkost

- NNR-kost (Kost enligt nordiska näringsrekommendationer för personer över 65 år)

	NNR-kost
Energi	600 kcal
Protein	15-20 E%
Fett	25-40 E%
Kolhydrater	45-60 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
- Religiösa eller etiska skäl
- Personliga preferenser, som minuskost eller flervalsoalternativ

Konsistensanpassad kost

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

- 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 typ av kost eller konsistens.
- Vara näringsvärdesberäknad.
- Kost vid specifika tillstånd och konsistensformer i möjligaste mån baseras på grundkostmatsedeln.
- Kunna påverkas av kunden.
- Finnas skriftlig och vara lätt att ta del av för kunden.
- Ekologiska produkter bör representera minst 25% av livsmedelskostnaden enligt Hudiksvalls kommun Lokala miljömål.

Måltidens innehåll

Måltiden skall innehålla följande komponenter

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

5 Matsäkerhet

Gällande lagar och förordningar skall 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 (LIVSFS 2014:4). 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.

6 Uppföljning

För att kunna fastställa kvalitet ska leverantören årligen eller efter överenskommelse lämna önskad statistik till social- och omsorgsförvaltningen över fakturerade och godkända leveranser. Kunna uppvisa egenkontrollprogram, näringsvärdesberäknade menyer samt statistiken på inköp av ekologiska livsmedel.