

2010-10-27

Livsmedelspolicy för Orust kommun

Dokumenttyp Riktlinjer	Förvaltning KSF, FO samhällsutveckling
Ämnesområde Livsmedel	
Ägare/ansvarig Charlotte Odhe	
Antagen av KF 2010-11-11 § 111	Dnr KS/2008:274 / BUN 2006:213 -460
Revisions datum	Giltig fr.o.m. 2010-11-11
	Giltig t.o.m.

Syfte

För samtliga livsmedel som upphandlas till kommunala verksamheter i Orust kommun skall grundläggande lagstiftningskrav ställas på livsmedelsproducenterna. Detta för att säkerställa att en hög livsmedelskvalitet erhålles, att miljöstörningar begränsas, att djur i livsmedelsproduktionen behandlas väl och inte utsätts för lidande i enlighet med svensk djurskyddslagstiftning. Dessutom ställs etiska krav inom vissa produktgrupper där detta särskilt efterfrågas.

En Kostpolicy bör arbetas fram som klargör vad som gäller i de kommunala verksamheterna och för all personal som arbetar med livsmedel i kommunens olika verksamheter.

All upphandling sker i enlighet med kommunens regler och instruktioner om tillvägagångssätt som gäller vid inköp- och upphandling.

Kvalitetsmål

Orust kommun har som mål att på sikt följa och uppfylla regeringens inriktning och mål avseende andelen ekologiskt producerade livsmedel i offentlig sektor. Det vill säga att 25 % av de totala inköpen av livsmedel i Orust Kommun skall avse ekologiskt producerade livsmedel.

Som delmål för Orust kommun bör andelen ekologiska livsmedel öka från dagens 4%, med 2% per år, till att vara 10% år 2013. Därefter skall ökningen ske successivt med målet att på sikt uppnå regeringens inriktningsmål. Samma delmål ska gälla för Rättvisemärkta produkter eller motsvarande.

Genom tidigare angivna kvalitetskrav m.m är målen för Orust kommun dessutom att:

- Bidra till en ekologisk hållbar utveckling av jorden och dess biologiska mångfald.
- Erbjuda mat till brukarna i de kommunala verksamheterna som gynnar hälsa och livsmiljö.
- De serverade måltiderna ska vara hälsosamma och goda och så långt som möjligt vara baserade på ekologiska/närproducerade livsmedel samt producerade med energi- och resurshushållning i varje led.
- Genom kompletteringsupphandling ge möjlighet till kvalitetshöjning via närproducerade livsmedel.

Ekonomiska mål

För att uppnå angivna kvalitetsmål behöver kommunens tilldelning av ekonomiska resurser till kostverksamheten säkerställas.

Uppföljning

Orust kommuns livsmedelspolicy ska följas upp årligen i samband med upprättandet av verksamheternas årsberättelser.



Bilagor till Orust kommuns Livsmedelspolicy:

1. Projektet samt avtalet gällande ”Fokus Matglädje”
2. Direktiv, förordningar, lagar och föreskrifter enligt nedanstående text gäller med senaste ändringar.

Bilaga 1 till Livsmedelspolicy för Orust kommun

Projektet ”Fokus Matglädje”

Som en del i arbetet med att förankra det ekologiska synsättet och en god kosthållning, har kommunen för avsikt att delta i projektet ”Fokus Matglädje”, vilket barn- och utbildningsnämnden fattade beslut om 2010-09-27, §

Sammanfattning av projekt ”Fokus Matglädje”

Kommunens/nämndens ansvar och åtagande i projektet är:

- att man har beslutat sig för ett fortsatt långsiktigt förändringsarbete avseende måltidsverksamheten
- att alla som äter i den offentliga verksamheten i möjligaste mån erbjuds måltider som är goda, hälsosamma, säkra och i huvudsak lagade från grunden
- att personalen som lagar mat inom de offentliga verksamheterna erbjuds utbildning och därmed får kunskaper i att planera, beställa, tillaga och servera god, hälsosam och attraktiv mat – gärna lagad med närproducerade råvaror och/eller hållbart producerade
- att kommunen tar fram och fastställer en matprofil med tydlig målsättning i en kostpolicy samt avsätter resurser för detta.

I grundavtalet ingår tre steg:

- steg 1 för arbetsgruppen inom kommunen eller ansvarig nämnd
- steg 2 med en basutbildning
- steg 3 en uppföljning från kommunens arbetsgrupp respektive kökspersonal

Avtalet gällande projekt ”Fokus Matglädje” i sin helhet

SAMARBETSAVTAL - Fokus Matglädje

Mat hör till livets glädjeämnen. Mat betyder social gemenskap, avkoppling och en positiv upplevelse för sinnen. Mat ger energi och näring som är grunden för god hälsa. Projektet Fokus Matglädje innebär ett gemensamt åtagande mellan kommunen/stadsdelen och Hushållningssällskapets Förbund att utveckla och lyfta måltider i den offentliga verksamheten för hållbar utveckling i första hand inom förskola och skola och i andra hand inom äldreomsorgen.

Kommunens/stadsdelsnämndens ansvar och åtagande i projektet är:

- att man har beslutat sig för ett långsiktigt förändringsarbete avseende måltidsverksamheten.
- att alla som äter i den offentliga verksamheten i möjligaste mån erbjuds måltider som är goda, hälsosamma, säkra och i huvudsak lagade från grunden.
- att personalen som lagar mat inom de offentliga verksamheterna erbjuds utbildning och därmed får kunskaper i att planera, beställa, tillaga och servera god, hälsosam och attraktiv mat, gärna lagad med närproducerade råvaror och/eller hållbart producerade.
- att kommunen tar fram och fastställer en matprofil med tydlig målsättning i en kostpolicy samt avsätter resurser för detta.

Deltagande kommun/stadsdel förbinder sig i:

- att tillsätta en arbetsgrupp som ansvarar för matverksamhetens profil.
- I gruppen ingår representanter från kommunledningen/ansvarig nämnd, kostchef, folkhälsoplanerare, skolledare samt andra nyckelpersoner som arbetar med mat-, miljö-hälsa.
- att medverka i utvärderingen av projektet
- att informera och samla berörda personer
- att sprida information om projektet
- att tillhandahålla och bekosta lokal för utbildningarna i projektet
- att tillhandahålla och bekosta livsmedel i projektet
- att bekosta resor och ev. logi för utbildningsansvarig i projektet
- att utse en kontaktperson för Hushållningssällskapets matkonsult

Hushållningssällskapens Förbund erbjuder följande informations- och utbildningssteg i förändringsprocessen.**Steg 1****För kommunens/stadsdelsnämndens arbetsgrupp**

- Presentation av projektet Fokus Matglädje - framgångsfaktorer och möjligheter.
 - Genomgång av lagstiftning och rekommendationer.
 - Information om upphandling och kriterier med stöd från Miljöstyrningsrådet.
 - Belysning av matens betydelse avseende hälsa och förmåga att lära, miljö och kultur.
 - Diskussion kring kommunens matprofil.
- Vad vill vi förändra?
 - Hur ska vi förändra?
 - När ska vi förändra?
 - Vilka är berörda?
 - Olika profilfrågor diskuteras.

Beslut tas och arbetet startar med att ta fram en kostpolicy med tydliga målsättningar och riktlinjer för de offentliga måltiderna. Ett styrdokument upprättas för matverksamheten och livsmedelsupphandling där hänsyn tas till hållbar utveckling.

Informationstid: 2 timmar

Steg 2. Personal i den offentliga måltidsverksamheten erbjuds Basutbildning i Bra mat

- Information om bra mat inom förskola och skola (samt för äldre) med Livsmedelsverkets material som bas.
- Basutbildningen ger personalen en gemensam plattform att arbeta vidare från.

Utbildningstid; 2 – 3 timmar.

Gruppens storlek max 80 personer (förutom kökspersonal kan pedagoger, skolledare, politiker med flera delta i den här utbildningen).

Utbildning – praktisk matlagning

Teori och praktik varvas. Kursinnehållet är livsmedelskunskap och råvaruval för hållbar utveckling. Tillagning med kreativa, energieffektiva metoder och tillagningsprocesser som ger maträtten sensoriskt och näringsmässigt hög kvalitet.

Följande kurser erbjuds:

- Rätt val - Fiskmåltider, en halvdag 4-5 tim
- Rätt val - Vegetariskt/sallader/grönsaker/potatis, en halvdag 4-5 tim
- Rätt val - Köttmåltider, en halvdag 4-5 tim
- Rätt val - Mellanmål, aptitretare, ”sängfösare”, en halvdag 4-5 tim (Bra mat för äldre)

Innehållet i respektive kurs är:

- Råvaruval med miljö och hälsoperspektiv dvs klimatsmart, ekologi med ekonomi.
- Metodmatlagning med rationella, säkra metoder som lyfter matkvaliteten.
- Avsmakning och diskussioner kring hur de olika rätterna kan varieras, serveras och anpassas till olika köks möjligheter och till matgästernas önskemål. Sensoriska tankar om färg, form, doft, smak och konsistens. Måltidsmiljö som stimulerar matglädjen.
- Arbetsuppgifter som implementerar ny kunskap i matsedlar och måltider.

Utbildningstid per kurs; 4-5 tim.

Gruppens storlek max 20 personer

Steg 3. För kommunens/stadsdelsnämndens arbetsgrupp

Den nya Matprofilen med kostpolicy, målsättning och riktlinjer presenteras av arbetsgruppen.

- Det fortsatta förändringsarbetet diskuteras.
- Värdet av en handlingsplan belyses.
- Utvärdering och uppföljning av de uppsatta målen genomförs.
- Kriterier för upphandlingen samt verifiering och utvärdering av upphandlingen.
- Nyckeltal för att följa processen.

Tid: 1-2 timmar

Steg 3. Personal i den offentliga måltidsverksamheten

- Redovisa implementeringsuppgift, matsedel och måltider efter förändring.
- Koppla ihop måltidsverksamheten med kommunens/stadsdelsnämndens matprofil, kostpolicy, målsättning och riktlinjer.

Tid: 2 timmar

I grundavtalet ingår

- steg 1 för arbetsgruppen inom kommunen eller ansvarig stadsdelsnämnd
- steg 2 med en basutbildning och två praktiska halvdagsutbildningar
- steg 3 uppföljning från kommunens arbetsgrupp respektive kökspersonal

Steg 1, 2 och 3 är delfinansierade av Jordbruksverket.

Kommunens/stadsdelens delfinansiering för dessa tre steg är 20 000 kronor samt kostnader för råvaror, utbildningslokal/kök, ev. förtäring samt kostnad för resor och ev. logi för Hushållningssällskapets matkonsult. Den totala kostnaden för samtliga tre steg är 40 tkr kronor. Hälften av kostnaden finansieras genom projektanslag från Jordbruksverket. Kommunen/stadsdelsnämnden får bara ta del av projektmedlen genom egen medfinansiering.

Kompletterande utbildning

Möjligheter finns att komplettera med flera utbildningar. Tilläggsarvode för en halvdags-utbildning är 9 tkr.

Samarbetsparterna kommun/stadsdelsnämnd och Hushållningssällskapet följer denna överenskommelse

Kommun/stadsdelsnämnd ort och datum

Kommunledning/stadsdelsnämnd Handläggare/kontaktperson

Postadress/Telefon/Epostadress

Hushållningssällskapetets Förbund Matkonsult

Postadress/Telefon/Epostadress

Bilaga 2 till Livsmedelspolicy för Orust kommun

Direktiv, förordningar, lagar och föreskrifter enligt nedanstående text gäller med senaste ändringar.

1. Kvalitetskrav enligt livsmedelslagstiftningen

Det ska säkerställas att aktuell livsmedelslagstiftning är uppfylld vid produktion, förädling och hantering av varje livsmedelsråvara/livsmedelsprodukt som kommunen köper in, såväl EU:s livsmedelslagstiftning som den svenska livsmedelslagstiftningen, vilken kompletterar EU:s livsmedelslagstiftning.

1.1 EU:s grundläggande livsmedelsregler som ska vara uppfyllda

- Förordning 178/2002 om livsmedelslagstiftning, inrättande av den europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och förfaranden i frågor om livsmedelssäkerhet. (EU:s livsmedelslag)
- Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.
- Förordning (EG) nr 853/2004 om särskilda hygienregler för animaliska livsmedel.

1.2 Kompletterande svensk livsmedelslagstiftning som ska vara uppfyllda vid produktion, bearbetning och distribution av livsmedel

- Livsmedelslagen (SFS 2006:804) med införda ändringar.
- Livsmedelsförordningen (SFS 2008:638) med införda ändringar.

1.3 Övriga förordningar inom EU och Sverige gällande livsmedelskvalitet som ska vara uppfyllda

- Slaktning ska ske enligt gällande TSE-förordning (*förordning 999/2001/EG, SLVFS 1996:32*). Speciellt riskmaterial (SRM) ska avlägsnas från livsmedels- och foderkedjan.
- Livsmedelsprodukten ska vara fri från rests substanser, det vill säga rester av t.ex läkemedel och bekämpningsmedel får ej överstiga de gränsvärden som anges i *förordning 2377/90/EEG om gränsvärden för högsta tillåtna restmängder av veterinärmedicinska läkemedel i livsmedel med animaliskt ursprung* respektive *förordning 396/2005/EG om gränsvärden för bekämpningsmedelsrester* samt *förordning 149/2008/EG om gränsvärden för bekämpningsmedel i olika grödor*.
- Vid produktion av råvaran får hormoner eller andra ämnen ej ha använts i tillväxt- eller produktionshöjande syfte (*direktiv 96/22/EG, SFS 1985:295*). Endast fodertillsatser godkända enligt *direktiv 70/524/EEG* eller *förordning 1831/2003/EG* får användas.
- Preparat som är godkända inom EU som fodertillsats får användas (*direktiv 70/525/EEG*). Dimetridazol får ej användas.
- Foder ska uppfylla EU-förordning *178/2002/EG*.

- Livsmedelsproducerande djur får ej ha utfodrats med foder av animaliskt ursprung/med animaliska biprodukter (med undantag för biprodukter från mejeriindustrin, fiskmjöl till enkelmagade djur, hydrolyserat protein m.m). (*TSE-förordning 999/2001/EG* med senaste ändring, *förordning 1774/2002/EG*, animaliska biprodukter, ABP.)
- Produkt av nöt och gris ska komma från djur som är fria från tuberkulos, brucellos, mul- och klövsjuka och svinpest.
- Produkt av kyckling/fågel/höns får ej härstamma från djur som slaktats på slakteri där det påvisats Newcastlesjuka och Aviärintfluensa vid slakttillfället (*EU-direktiv 97/78/EG* av den 18 december 1997).
- Samtliga animaliska livsmedelsprodukter ska vara fria från alla salmonella-astereotyper som anges i *förordning 1003/2005/EG*, *1168/2006/EG*, *2160/2003/EG* samt *direktiv 2003/99/EC* (jmf. SJVFS 2007:19).
- Antibiotika får användas endast efter veterinär förskrivning och inte i annat syfte än att förebygga, påvisa, lindra eller bota sjukdom eller sjukdomssymptom.
- Samtliga produkter som offererats ska vara korrekt märkta om de innehåller, består av eller har framställts av genetiskt modifierade organismer i enlighet med vad som föreskrivs i *förordning 1829/2003/EG* (jmf. 1830/2003/EG).
- Samtliga animaliska livsmedelsprodukter ska vara ursprungsmärkta enligt principer i *förordning 1825/2000/EG* (kläckt/fött, uppfött, slaktat). För ägg gäller märkning enligt *förordning 2052/2003/EG*, *229520/03/EG*.
- Samtliga fiskprodukter ska vara spårbarhetsmärkta med fångstzon, handelsbeteckning (vetenskapligt namn) och produktionsmetod (odlat/vilt) enligt *förordning 104/2000/EG*.
- Samtliga mjölk och mjölkbaserade produkter ska vara kontrollmärkta enligt de principer som anges i SLVFS 1994:13 H140, §§ 29-31.

2. Kvalitetskrav enligt djurskyddslagstiftningen

Det skall säkerställas att aktuella djurskyddsregler är uppfyllda vid produktion av varje livsmedelsråvara/livsmedelsprodukt som kommunen köper in, såsom:

- EU:s grundläggande djurskyddsregler i olika direktiv.
- Kompletterande svensk djurskyddslagstiftning.

2.1 EU:s grundläggande djurskyddsregler som ska vara uppfyllda

- Direktiv 1998/58/EG om skydd av animalieproduktionens djur (*EGT 1998 nr L221*).
- Direktiv 1993/119/EG om skydd av djur vid tidpunkt för slakt eller avlivning (*EGT 1993 nr L*).
- Direktiv 1991/630/EEG om lägsta djurskyddskrav för svinhållning (*EGT 1991 nr L*) med ändring enligt direktiv 2001/93/EG.
- Direktiv 1991/629/EEG om lägsta djurskyddskrav för kalvhållning.
- Direktiv 1991/628/EEG om skydd av levande djur vid transport (*EGT 1995 nr L148*).
- Direktiv 1999/74/EG om miniminormer för skyddet av värphöns.
- Direktiv 2007/43 om miniminormer för skydd av slaktkycklingar.

2.2 Kompletterande svensk djurskyddslagstiftning som bör vara uppfylld

Vid upphandling av konventionellt producerad livsmedelsråvara/livsmedelsprodukt följer Orust kommun Miljöstyrningsrådets upphandlingskriterier för kött, fågel och ägg.

Vid upphandling av ekologiskt producerad livsmedelsråvara/livsmedelsprodukt, se punkt 3.4.

3. Kvalitetskrav enligt miljöskyddslagstiftningen

Det skall säkerställas att aktuell miljöskyddslagstiftning är uppfylld vid produktion av varje livsmedelsråvara/livsmedelsprodukt, såsom:

- EU:s miljökrav.
- Svensk miljöskyddslagstiftning (eller motsvarande) i tillämpliga delar.
- Krav på minimerad miljöpåverkan vid produktion av frukt och grönt.

3.1 EU:s miljökrav gällande spridning av stallgödsel som ska vara uppfylld

- Mängden stallgödsel som sprids på animalieproducerande gårdar får inte överstiga 170 kg N per hektar och år (*Direktiv 91/676/EEG*).

3.2 Kompletterande svensk miljölagstiftning som ska vara uppfyllda

- Miljöbalken (*SFS 1998:808*) med införda ändringar, 12 kap om jordbruk och annan verksamhet.
- Förordning om miljöfarlig verksamhet och hälsoskydd (*SFS 1998:899*) med införda ändringar.
- Förordning om miljö kvalitetsnormer för fisk- och musselvatten (*SFS 2001:554*) med införda ändringar.
- Förordning om miljöhänsyn i jordbruket (*SFS 1998:915*) med införda ändringar.
- Förordning om kemiska produkter och biotekniska organismer (*SFS 1998:941*) med införda ändringar.
- Förordning om verksamhetsutövarens egenkontroll (*SFS 1998:901*) med införda ändringar.
- Förordning om bekämpningsmedel (*SFS 1998:947*) med införda ändringar.
- Förordning om biocidprodukter (*SFS 2000:338*) med införda ändringar.
- Avfallsförordningen (*SFS 2001:1063*) med införda ändringar.

3.3 Krav på minimerad miljöpåverkan vid produktion av frukt och grönsaker

Produktionen av frukt och grönsaker ska ha skett i enlighet med:

- Kriterierna i Global-GAP frukt och grönsaker, eller
- Kriterierna i Integrerad Produktion (IP), eller
- Likvärdigt system eller produktionsmetoder som omfattar ovan angivna moment.

3.4 Övriga förordningar inom EU och Sverige gällande livsmedelskvalitet som ska vara uppfyllda

Vid upphandling av ekologiska och närproducerade livsmedel ska produkterna uppfylla kriterierna enligt *förordning 2092/EEG om ekologisk produktion av jordbruksprodukter och uppgifter därom på jordbruksprodukter och livsmedel*.

Fiskprodukter upphandlas enligt Miljöstyrningsrådets kriterier för fisk och skaldjur.

4. Etiska krav

Vid upphandling av varor där det ställs etiska krav ska följande ILO-konventioner vara uppfyllda:

- Nr 29 angående tvångs- eller obligatoriskt arbete.
- Nr 87 angående föreningsfriheten och skydd för organisationsrätten.
- Nr 98 angående tillämpningen av principerna för organisationsrätten och den kollektiva förhandlingsrätten.
- Nr 100 angående lika lön för män och kvinnor, för arbete av lika värde.
- Nr 105 angående avskaffande av tvångsarbete.
- Nr 111 angående diskriminering i fråga om anställning och yrkesutövning.
- Nr 138 om minimiålder för tillträde till arbete.
- Nr 182 angående förbud mot barnarbete.