

Utlåtande 2013: RI (Dnr 329-384/2013)

Införandet av en GLMS-fri (gluten, laktos, mjölkprotein och soja) dag årligen den 15 maj

Motion (2013:26) av Kaj Nordquist (S)

Kommunstyrelsen föreslår att kommunfullmäktige beslutar följande.

Motion (2013:26) av Kaj Nordquist (S) om ”Införandet av en GLMS-fri (gluten, laktos, mjölkprotein och soja) dag årligen den 15 maj” anses besvarad med hänvisning till vad som sägs i utlåtandet.

Föredragande borgarrådet Sten Nordin anför följande.

Ärendet

Kaj Nordquist (S) föreslår i en motion (2013:26) att alla relevanta verksamheter inom Stockholms stad inför en helt GLMS-fri (gluten, laktos, mjölkprotein och soja) dag årligen den 15 maj. Därutöver anser Kaj Nordquist att Stockholms stad i sin egendrivna verksamhet såväl som av den av privata utförare genomförda verksamheten, som standard strävar efter att alltid erbjuda måltidsalternativ för människor som behöver äta GLMS-fri mat.

Beredning

Ärendet har remitterats till stadsledningskontoret, utbildningsnämnden, äldre-
nämnden, Bromma stadsdelsnämnd, Hägersten-Liljeholmens stadsdelsnämnd
och Kungsholmens stadsdelsnämnd.

Stadsledningskontoret konstaterar att stadens verksamheter erbjuder måltidsalternativ för människor som behöver äta GLMS-fri mat. Vad beträffar förslaget om en GLMS-fri dag per år anser stadsledningskontoret att det alla dagar vid varje måltid ska finnas fullgoda alternativ för den som är i behov av särskild kost. Stadens kostpolicy möjliggör detta.

Utbildningsnämnden anser att man erbjuder alla elever, oavsett typ av allergi/intolerans, en alternativ lunchmåltid och därför behövs inte en helt GLMS-fri dag.

Äldrenämnden konstaterar och betonar vikten av att måltiden för den äldre i stadens omsorg i första hand ska vara näringsmässigt optimal och utgå från individens önskemål samt att det vid alla dagar vid varje måltid ska finnas fullgoda alternativ för den som är i behov av särskild kost. Stadens kostpolicy möjliggör detta.

Bromma stadsdelsnämnd anser att det inom stadsdelens verksamheter tillhandahålls mat för personer som är i behov av olika slags specialkost och hänsyn tas till individuella behov utifrån medicinska, etiska, kulturella och religiösa skäl. I och med detta tillfredsställs efterfrågan av olika specialkost.

Hägersten-Liljeholmens stadsdelsnämnd anser att verksamheterna ska kunna erbjuda olika former av särskild och anpassad kost för dem som behöver det, alla dagar vid varje måltid och bedömer att verksamheterna tillgodoser detta behov.

Kungsholmens stadsdelsnämnd konstaterar att när mat bereds i egen regi liksom när måltider upphandlas, tas alltid eventuella allergier i beaktande och så långt det är möjligt val av personliga, etiska och religiösa skäl. Därför ställer man sig tveksam till förslaget om en särskild GLMS-fri dag.

Mina synpunkter

Det finns många stockholmare som idag har någon form av allergi eller intolerans mot viss typ av mat och det är en självklarhet att GLMS-fri mat ska erbjudas dem inom stadens verksamheter. För de av staden drivna förskolor, skolor och äldreboenden finns idag riktlinjer och regelverk som säkerställer att kosten ska vara av god kvalitet och vara individuellt anpassad, utifrån medicinska, etiska, kulturella och religiösa skäl. Därmed erbjuder stadens verksamheter måltidsalternativ för människor som behöver äta GLMS-fri mat.

Vad beträffar förslaget om att införa en GLMS-fri dag per år så är det av största vikt att fullgoda alternativ finns alla dagar om året för dem som så behöver det.

Bilagor

1. Reservationer m.m.
2. Motion (2013:26) av Kaj Nordquist om införandet av en GLMS-fri (gluten, laktos, mjölkprotein och soja) dag årligen den 15 maj.

Borgarrådsberedningen tillstyrker föredragande borgarrådets förslag.

Reservation anfördes av borgarråden Karin Wanngård, Roger Mogert och (båda S) enligt följande.

Vi föreslår kommunstyrelsen föreslå kommunfullmäktige besluta

1. Att delvis bifalla motionen
2. Att utöver detta anföras

Det är en självklarhet att stadens verksamheter ska erbjuda GLMS-fri kost och allergiker, vilket flera av stadens förvaltningar redogjort för i sina respektive svar. Poängen med motionen var emellertid inte att säkerställa att allergiker fick sin GLMS-fria kost, utan att ha en dag då fler fick pröva att äta som en GLMS-allergiker. Det handlar främst om att öka kunskapen kring nämnda allergier, och om att en gång om året låta undantaget bli norm. Staden bör överväga att införa en dag i motionens anda.

Kommunstyrelsen delar borgarrådsberedningens uppfattning och föreslår att kommunfullmäktige beslutar följande.

Motion (2013:26) av Kaj Nordquist (S) om ”Införandet av en GLMS-fri (gluten, laktos, mjölkprotein och soja) dag årligen den 15 maj” anses besvarad med hänvisning till vad som sägs i utlåtandet.

Stockholm den

På kommunstyrelsens vägnar:
STEN NORDIN

Ulrika Gunnarsson

ÄRENDET

Kaj Nordquist föreslår i motionen (2013:26) att alla relevanta verksamheter inom Stockholms stad inför en helt GLMS-fri (gluten, laktos, mjölkprotein och soja) dag årligen den 15 maj. Därutöver anser Kaj Nordquist att Stockholms stad i sin egendrivna verksamhet såväl som av den av privata utförare genomförda verksamheten som standard strävar efter att alltid erbjuda måltidsalternativ för människor som behöver äta GLMS-fri (gluten, laktos, mjölkprotein och soja) mat.

BEREDNING

Ärendet har remitterats till stadsledningskontoret, utbildningsnämnden, äldre-
nämnden, Bromma stadsdelsnämnd, Hägersten-Liljeholmens stadsdelsnämnd
och Kungsholmens stadsdelsnämnd.

Stadsledningskontoret

Stadsledningskontorets tjänsteutlåtande daterat den 21 maj 2013 har i huvudsak följande lydelse.

Stadsledningskontoret delar motionärens synpunkter att GLMS-fri mat ska erbjudas av stadens verksamheter till dem som behöver det.

Stadens verksamheter har i uppdrag att, utifrån gällande lagar och riktlinjer, erbjuda måltider med hög kvalitet som är anpassad utifrån individens behov. Olika former av anpassad kost för dem som behöver ska därför erbjudas vid varje måltid.

Utbildningsnämnden har antagit *"Riktlinjer för måltider inom stadens kommunala grundskolor"*. I dessa regleras bland annat säker mat och specialkost. Specialkost ska serveras på grund av medicinska skäl. Utbildningsnämnden erbjuder således alla elever, oavsett typ av allergi/intolerans en alternativ måltid.

Äldrenämnden har tagit fram dokumentet *"Kostpolicy för Stockholms stads äldreomsorg"* för mat och måltider inom äldreomsorgen. Alla som serveras mat och måltider inom Stockholm stads äldreomsorg ska erbjudas individanpassad mat och måltider som motsvarar gällande riktlinjer, utifrån de svenska näringsrekommendationerna (SNR), de nordiska näringsrekommendationerna (NNR) samt ESS-gruppens rekommendationer (Livsmedelsverket, SLV 2003).

Individuella behov utifrån medicinska, etiska, kulturella och religiösa skäl ska tillgodoses.

Enligt Livsmedelsverkets *"Råd för förskola och familjedaghem"* är förskolechefen ansvarig att förmedla behovet av specialkost till den som planerar matsedeln. Vidare

ska alla barn som behöver specialkost serveras mat som uppfyller näringsrekommendationerna. Vid behov av specialkost lämnar vårdnadshavaren ett läkarintyg till förskolan som grund för kostanpassning vid allergi och intolerans.

Då det gäller privata utförare är det dess huvudmän som bestämmer inriktning utifrån gällande regelverk.

Stadsledningskontorets samlade bedömning är således att

stadens verksamheter erbjuder måltidsalternativ för människor som behöver äta GLMS-fri (gluten, laktos, mjölkprotein och soja) mat.

När det gäller förslaget om en GLMS-fri dag per år anser stadsledningskontoret att det alla dagar vid varje måltid ska finnas fullgoda alternativ för den som är i behov av särskild kost. Stadens kostpolicy för mat och måltider inom äldreomsorgen, antagen av kommunfullmäktige, möjliggör detta.

Stadsledningskontoret föreslår kommunstyrelsen att föreslå kommunfullmäktige att motion (2013:26) av Kaj Nordquist (S) om införandet av en GLMS (gluten, laktos, mjölkprotein och soja) dag årligen den 15 maj anses besvarad med hänvisning till vad som anförts i stadsledningskontorets tjänsteutlåtande.

Utbildningsnämnden

Utbildningsnämnden beslutade vid sitt sammanträde den 24 maj 2013 att som svar på remissen överlämna och åberopa utbildningsförvaltningens tjänsteutlåtande.

Reservation anfördes av vice ordföranden Jan Valeskog m.fl. (S), *bilaga 1*.

Utbildningsförvaltningens tjänsteutlåtande daterat den 23 april 2013 har i huvudsak följande lydelse.

Inom stadens grund- och gymnasieskolor serveras dagligen cirka 81 000 elever lunch. Dessutom serveras personal lunchmåltider och mellanmål erbjuds inom fritidsverksamheten. Uppskattningsvis produceras runt 100 000 måltider varje dag i stadens kommunala skolkök.

Det är av stor vikt att skolorna visar vägen för bra matvanor såväl ur pedagogisk synvinkel som ur ett folkhälsoperspektiv.

Dagligen serveras elever som av medicinska skäl är i behov av specialkost en anpassad lunchmåltid. Några av de vanligast förekommande allergierna och intolerans är ägg- fisk- nötallergi samt laktos- och glutenintolerans. De finns även elever som har önskemål om specialkost på grund av etiska eller religiösa skäl. Dessa önskemål tillgodoses i möjligaste mån på skolorna.

För att hantera och tillaga goda, säkra och näringsriktiga specialkostkräv stor kompetens. Utbildningsförvaltningen genomför därför kontinuerliga utbildningar för

kökspersonalen som hanterar denna kost. Ett par personer från varje kök har gått utbildning i specialkosthantering. Utbildningarna som erbjudits har både varit teoretiska och praktiska. För att uppdatera och säkerställa kompetensen i köken ska kökspersonalen som hanterar medicinska specialkost genomgå utbildning minst vartannat år.

Varje skola komponerar egna menyer utifrån de ramar som finns. Som stöd till skolorna tillhandahåller förvaltningen en Meny tjänst som innehåller ca 1000 näringsberäknade recept, kompletta menyer, frekvensmatsedlar och recept på olika specialkost. Utbildningar i menyplanering har även genomförts.

Stadens kommunala grundskolor har riktlinjer antagna av utbildningsnämnden. I dessa riktlinjer regleras bland annat säker mat och specialkost. Specialkost ska serveras på grund av medicinska skäl. Således erbjuder utbildningsförvaltningen alla elever, oavsett typ av allergi/intolerans en alternativ lunchmåltid.

Då det gäller skolor som drivs av andra huvudmän är det dessa som bestämmer kvalitet och inriktning utifrån gällande regelverk.

Förvaltningens förslag

Utbildningsförvaltningen erbjuder alla elever, oavsett typ av allergi/intolerans en alternativ lunchmåltid. Därför anser förvaltningen att en helt GLSM-fri dag inte behövs.

Förvaltningen föreslår nämnden att godkänna förvaltningens synpunkter som svar på remissen. Ärendet justeras omedelbart.

Äldrenämnden

Äldrenämnden beslutade vid sitt sammanträde den 21 maj 2013 att som svar på remissen överlämna och återropa äldreförvaltningens tjänsteutlåtande.

Äldreförvaltningens tjänsteutlåtande daterat den 15 april 2013 har i huvudsak följande lydelse.

Äldreförvaltningen betonar vikten av att måltiden för den äldre i stadens omsorg i första hand ska vara näringsmässigt optimal, i möjligaste mån individanpassad och utgå från individens önskemål. I stadens måltidsavtal erbjuds den äldre tre maträtter plus maträtter för specifika sjukdomstillstånd, till såväl lunch som middag samt anpassade mellanmål.

Äldreförvaltningen avser fortsätta att arrangera utbildningar då det är angeläget att all personal som arbetar med eller kommer i kontakt med mat och måltider får öka-de kunskaper. Om någon ingrediens väljs bort måste den ersättas med fullgoda alternativ, till exempel laktos- eller glutenfria livsmedel, för att undvika näringsbrister. Nationella närings- och kostrekommendationer ska användas vid planering, tillagning och servering av mat.

När det gäller förslaget om en GLMS-fri dag per år anser äldreförvaltningen att det alla dagar vid varje måltid ska finnas fullgoda alternativ för den som är i behov av särskild kost. Stadens kostpolicy för mat och måltider inom äldreomsorgen, antagen av

kommunfullmäktige, möjliggör detta.

Bromma stadsdelsnämnd

Bromma stadsdelsnämnd beslutade vid sitt sammanträde den 23 maj 2013 att som svar på remissen överlämna och åberopa Bromma stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande.

Bromma stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande daterat den 29 april 2013 har i huvudsak följande lydelse.

Inom stadsdelens verksamheter tillhandahålls redan idag mat för personer som är i behov av olika slags specialkost. Hänsyn tas till individuella behov utifrån medicinska, etiska, kulturella och religiösa skäl. I och med detta tillfredställs efterfrågan av olika specialkost.

Inom stadens vård- och omsorgsboenden, gruppboendestäder, förskolor m.fl. serveras individanpassade måltider och dagligen erbjuds specialkost vid födoämnesallergier

Hägersten-Liljeholmens stadsdelsnämnd

Hägersten-Liljeholmens stadsdelsnämnd beslutade vid sitt sammanträde den 23 maj 2013 att som svar på remissen överlämna och åberopa Hägersten-Liljeholmens stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande.

Hägersten-Liljeholmens stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande daterat den 29 april 2013 har i huvudsak följande lydelse.

Förvaltningen delar motionärens synpunkter att det är viktigt att stadens verksamheter ska kunna erbjuda GLMS-fri mat till dem som behöver det. Det är också angeläget att ständigt öka kompetensen inom detta område.

Verksamheternas uppdrag är att erbjuda mat och måltider med hög kvalitet som är anpassad utifrån individens behov. Olika former av särskild och anpassad kost för dem som behöver det ska därför kunna erbjudas alla dagar vid varje måltid. Förvaltningens bedömning är att verksamheterna tillgodoser detta behov.

Barn som vistas inom stadsdelens kommunala förskolor erbjuds specialkost om de är i behov av detta. Ett läkarintyg lämnas till förskolan som grund för kostanpassning vid allergi och intolerans. Många barn har någon form av födoämnesallergi eller av andra skäl anpassad kost. Förskolornas kökspersonal är därför van att göra individuella anpassningar av maten. Säkra rutiner finns för att inte blanda ihop olika kostalternativ. Utbildning har genomförts för samtliga kökspersonal kring specialkost och allergier. Inom förskolan lagas maten huvudsakligen från grunden. Det vill säga från råvaror.

Verksamheterna köper också redan idag den specialmat som behövs då all kost som så kräver är anpassad efter individuella behov. Förvaltningens bedömning är att kunskapen om hur man ska tillaga specialkost är god liksom kunskapen om hur man ska hantera barn med behov av specialkost.

För den äldre är ofta måltiden dagens höjdpunkt. Kosten och måltiden är också av stor betydelse för den äldres hälsa och välbefinnande. Maten inom äldreomsorgens verksamheter ska därför vara god, näringsriktig och anpassad utifrån den äldres individuella behov och önskemål. Måltiden ska också vara en trevlig stund på dagen med möjlighet till social samvaro. Äldreomsorgens verksamheter följer de lagar och regler som gäller för maten samt stadens kostpolicy för mat och måltider inom äldreomsorgen. Äldreomsorgens personal erbjuder regelbunden kompetensutveckling och vid enheterna finns också kostombud.

Stadens årliga brukarundersökningar visar att brukarna i stort sett är nöjda maten och matsituationen. Äldreförvaltningens särskilda uppföljningar av måltiden på vård- och omsorgsboende visar också att det fungerar bra.

Verksamheterna inom både förskola och äldreomsorg följer Livsmedelsverkets rekommendation om mat. På deras hemsida finns information för såväl privatpersoner som offentliga verksamheter. Där kan man bland annat få information om måltider i vård, förskola, skola och omsorg eller veta vad olika livsmedel innehåller. I "Livsmedelsdatabasen - sök näringsinnehåll" finns en sökfunktion där man kan ta reda på vad den maten man äter innehåller. Man kan också söka efter mat som innehåller speciellt mycket av något näringsämne. För närvarande innehåller livsmedelsdatabasen cirka 2000 livsmedel och maträtter. För varje livsmedel finns värden för över 50 näringsämnen.

Kungsholmens stadsdelsnämnd

Kungsholmens stadsdelsnämnd beslutade vid sitt sammanträde den 22 maj 2013 att som svar på remissen överlämna och åberopa Kungsholmens stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande.

Kungsholmens stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande daterat den 6 maj 2013 har i huvudsak följande lydelse.

Förvaltningen har förståelse för argumenten som motionären framför och det är alltid viktigt att uppmärksamma olika gruppers behov men ställer sig tveksam till förslaget om en särskild GLMS – fri dag. Fokus får inte flyttas från huvuduppdraget; att hela tiden tillgodose den enskildes behov.

I alla verksamheter måste måltidsansvariga självklart utgå från den enskildes eventuella allergier mot att äta mat innehållande t.ex. gluten, laktos, mjölkprotein och soja. När mat bereds i egen regi liksom måltider upphandlas tas alltid eventuella allergier i

beaktande och så långt det är möjligt val av kost av personliga, etiska och religiösa skäl.

RESERVATIONER M.M.

Utbildningsnämnden

Reservation anfördes av vice ordföranden Jan Valeskog m.fl. (S) enligt följande.

att tillstyrka motionen
att därutöver anföras

I förvaltningens svar på motionen så understryks det att alla elever erbjuds en alternativ måltid vid allergi/intolerans i stadens kommunala grundskolor. Det är självklart bra men det besvara inte motionens intention om att införa en dag om året där alla elever får ta del av specialkost som är GLMS-fri. Dagen är inte till för att de som har allergi/intolerans ska få den kost de behöver utan tvärt om: låta alla barn äta vad som brukar vara alternativ lunch. Genom att göra det till normen en dag uppmärksammas situationen för de med speciella kostbehov. Vidare är det självklart bra att det i stadens egna skolor garanteras att alla barn ska få den kost de behöver. Däremot saknar vi svar på motionens krav om att det ska gälla även i de privata skolorna. Om nu alla elever erbjuds en alternativ måltid i de kommunala skolorna så borde vi kunna ställa krav på de privatdrivna alternativen att de ska tillhandahålla samma.



KOMMUNFULLMÄKTIGE

Motioner

2013:26

2013:26

**Motion av Kaj Nordquist (S) om införandet av en
GLMS-fri (gluten, laktos, mjölkprotein och soja)
dag årligen den 15 maj**

Dnr 329-384/2013

I Stockholm har vi som ambition att vara i världsklass i alla avseenden. Och då är det logiskt att inom kommunen så har människor med allergier mot att äta mat innehållande GLMS (gluten, laktos, mjölkprotein och soja) rätt att erbjudas ofarliga alternativ.

Skolmat är ett kommunalt, ansvar liksom mat på förskolor och i äldreomsorg. Vidare finns det Restauranger i diverse kommunala verksamheter. Hemtjänsten är finansierade av kommunala skattepengar, liksom Matansvariga i stadsdelarna och kommunala Livsmedelsinspektörer. Alla dessa instanser bör dra åt samma håll.

Dessa allergier kan vara direkt livshotande, om den som drabbats inte blir medveten om vad som kan orsaka olika symptom som kraftig viktninskning eller annat. Å andra sidan kan de allra flesta leva helt normalt och vara friska om de äter rätt och inte olämplig mat.

Enligt modern forskning så är cirka 2 % av befolkningen i Sverige påverkad. Och det är Ofta svårt att få en korrekt diagnos fastställd.

Inom celiaki förbundet, som är organisationen av människor med dessa allergier, så har de 4 500 medlemmar i Stockholms län och det är långt ifrån alla som har problemet. De uppger i samtal att det finns ett stort mörkertal bestående av människor som inte vet om att de är sjuka., Många tror att ständiga magåkommor är beroende av psykisk stress osv.

Det visar i dag sig vara svårt att hitta anpassad färdigmat på restauranger, skolor, vård- och omsorgsinrättningar etc. Och här kan kommunala beslut spe-

la en viktig roll Stockholm kan gå före och visa vägen för andra kommuner och därigenom positivt påverka även privata företagare inom matbranschen.

Ett Stockholm i världsklass, även för människor med dessa allergier, kan göra skillnad.

Mot bakgrund av det ovanstående så yrkar jag att

1. kommunfullmäktige beslutar att alla relevanta verksamheter inom Stockolms stad inför en helt GLMS-fri (gluten, laktos, mjölkprotein och soja) dag årligen den 15 maj.
2. kommunfullmäktige beslutar att Stockolms stad i sin egendrivna verksamhet såväl som den av privata utförare genomförda verksamheten som standard strävar efter att alltid erbjuda måltidsalternativ för människor som behöver äta GLMS-fri (gluten, laktos, mjölkprotein och soja) mat

Stockholm den 4 mars 2013

Kaj Nordquist