

Bilaga 14:7 till kommunstyrelsens protokoll den 22 juni 2004, § 9

PM 2004 RI (Dnr 201-1464/2002)

Bättre livsmedelshantering genom utbildning och samordning Skrivelse av Christopher Ödmann m.fl. (mp)

Borgarrådsberedningen föreslår kommunstyrelsen besluta följande
Skrivelsen av Christopher Ödmann m.fl. (mp) anses besvarad med vad
som anförs i denna promemoria.

Föredragande borgarrådet Annika Billström anför följande.

Bakgrund

I en skrivelse till kommunstyrelsen den 24 april 2002 efterlyser Christopher Ödmann m.fl. (mp) en bättre livsmedelshantering i staden – *bilaga*. En bättre livsmedelshantering bör enligt skrivelsen ske bl.a. genom att organisationen för samordning, styrning och egenkontroll ses över vad gäller livsmedelshanteringen i stadens verksamheter. Vidare föreslås att all personal i staden som hanterar livsmedel skall erbjudas utbildning för detta.

I skrivelsen hänvisas till en undersökning från Livsmedelsverket om livsmedelshantering vid sjukhus och äldreboenden, som bl.a. visar att 85 procent av personalen saknar utbildning i livsmedelshygien trots att de lagar eller hanterar mat till sjuka och känsliga personer. Skribenterna önskar även en redovisning av hur rådgivning och information i kostfrågor organiseras i staden.

Remisser

Skrivelsen har remitterats till stadsledningskontoret och miljö- och hälsoskyddsnämnden.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden anför att det i Livsmedelsverkets författningar finns bestämmelser om egentillsyn för att förebygga hälsorisker. Nämnden påpekar även att det är verksamhetsutövaren som ansvarar för att all personal har erforderlig kompetens och att utbildning i livsmedelshygien skall finnas med i dennes kontrollprogram för egentillsyn.

Stadsledningskontoret anser att stadsdelsnämnderna är väl medvetna om vikten av att personalen har grundläggande kunskaper om livsmedelshygien och att det finns en rad olika metoder för uppföljning, kvalitetssäkring, information och utbildning. I mycket liten utsträckning tillreds hela måltider i äldreboenden. I stället anlitas matleverantörer, som även har att följa upp och kvalitetssäkra livsmedelshanteringen.

Mina synpunkter

Frågor om hantering av livsmedel och mat i offentliga miljöer såsom sjukhus, skolor och förskolor, men även i olika typer av boenden, är viktiga ur många aspekter. Grundläggande är den rent praktiska hanteringen med transporter, förvaring, tillagning

och kylning där kunskapen om hygienfrågor och den faktiska tillämpningen av dessa kunskaper är avgörande för en god livsmedelshygien. Bristande kunskaper, vet jag, kan få förödande konsekvenser. Därför är också frågor om livsmedelshygien och livsmedelshantering strikt reglerade i lagstiftningen och i exempelvis Livsmedelsverkets författningar. Livsmedelstillsyn är en viktig del för att få säkra livsmedel. Stockholms stad har t.ex. tidigare hos regeringen väckt frågan om obligatoriskt kompetenskrav för de som arbetar med livsmedelshantering.

Det stora flertalet av stadens barn och ungdomar vistas en stor del av sin tid i förskola, skolbarnsomsorg eller skola där de också äter flera måltider. Inom omsorg om funktionshindrade och inom äldreomsorgen, i boenden och i olika dagverksamheter, tillagas och/eller tillhandahålls måltider flera gånger dagligen. Oavsett om dessa måltider tillagas på plats eller levereras från annat håll är det angeläget att berörd personal vid dessa enheter har en god kunskap om såväl livsmedelshantering som kostfrågor i vidare bemärkelse. Frågan måste tas på stort allvar. Bristande kunskap i livsmedelsfrågor och livsmedelshygien skall inte förekomma i stadens verksamheter.

Äldreberedningen redovisar att stadsdelsnämnderna tillgodoser behovet av information, rådgivning och utbildning inom detta område på olika sätt. Det kan ske genom att anlita dietist eller hygiensjuksköterska, att ha särskilt utsedda kostombud eller att se till att introduktionsutbildningen för nyanställd personal innehåller moment om näringslära och livsmedelshygien. Tydligt är dock att det finns ett behov och intresse av en gemensam utbildning inom kostområdet för anställda inom äldreomsorgen. Personal inom förskola och skola, som i sitt dagliga värv arbetar med livsmedel i exempelvis kök, har i regel erforderlig yrkesutbildning. Därmed inte sagt att det inte skulle finnas ett behov av fortbildning för denna grupp, inte minst när det gäller kunskaper om livsmedelshygien.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden redovisar att miljöförvaltningen dels utövar tillsyn över verksamhetsutövarer, såväl privata som kommunala, egentillsyn dels bedriver utbildnings- och informationsinsatser kring livsmedels- och kostfrågor. Jag menar att det inom staden krävs kontinuerliga utbildningsinsatser i dessa frågor för personal som på något sätt arbetar med livsmedel, vare sig det är inom äldreboende, förskola, skola eller annan verksamhet där brukare erbjuds måltider.

Det åligger också ett ansvar på staden att säkerställa att personalen besitter rätt kompetens. Den satsning som den politiska majoriteten i stadshuset nu genomför i och med inrättandet av kompetensfonden, skulle kunna erbjuda möjligheter att tillgodose behovet av utbildning och fortbildning inom detta område. Att samordna utbildningar över verksamhetsgränserna torde innebära en högre kostnadseffektivitet för insatserna. Kommunfullmäktige har därutöver även givit konsumentnämnden i uppdrag att inrätta en kostenhet på konsumentförvaltningen, som naturligen även bör uppmärksamma de frågor som anges i detta ärende.

Jag föreslår borgarrådsberedningen föreslå kommunstyrelsen besluta följande

Skrivelsen av Christopher Ödmann m.fl. (mp) anses besvarad med vad som anförs i denna promemoria.

Stockholm den 10 juni 2004

ANNIKA BILLSTRÖM

Borgarrådsberedningen tillstyrker föredragande borgarrådets förslag.

Reservation anfördes av borgarråden *Kristina Axén Olin, Sten Nordin* och *Mikael Söderlund* (alla m) enligt följande.

Vi föreslår borgarrådsberedningen föreslå kommunstyrelsen besluta
att som svar på skrivelsen anför följande.

Livsmedelshantering i stadens regi ska självklart präglas av hög säkerhet, kompetens och, inte minst, matglädje. Generellt sätt är matstandarden god, men moderaterna ser gärna en utveckling där fristående aktörer släpps in för att ansvara för livsmedelshantering och matlagning.

Det är dock moderaternas bestämda uppfattning att fortlöpande utbildning rör sig om ordinarie verksamhet, som inte ska finansieras av medel ur den s.k. kompetensfonden.

Reservation anfördes av borgarrådet *Jan Björklund* (fp) enligt följande.

Jag föreslår borgarrådsberedningen föreslå kommunstyrelsen
att som svar på skrivelsen anför följande.

Vi delar skrivställarens uppfattning om att det är angeläget att stadens verksamheter förbättrar sin livsmedelshantering och kontroll, ett arbete som miljö- och hälsoskyddsförvaltningen måste prioritera.

Folkpartiet liberalerna har länge drivit kravet på ”körkort” för livsmedelshantering. Detta för att vi ska kunna lita på att vårt livsmedel hanteras hygieniskt av kunniga och utbildade ansvarstagande företag och enskilda.

Staden måste också bli bättre på att utbilda sin egen personal i livsmedelshantering, och utbildningsinsatserna måste kontinuerligt följas upp. Information och utbildning i kostfrågor är ett vitt begrepp som innefattar allt från kunskap om matens innehåll för att veta vilka allergener som kan finnas till vilken näring som enskilda individer har behov av vid olika sjukdomstillstånd. I detta arbete kan dietister och kosthushetschefer spela en betydande roll. Vi anser dock att fortlöpande utbildning ska finansieras via ordinarie budget och inte av medel ur den sk kompetensfonden.

ÄRENDET

I en skrivelse till kommunstyrelsen föreslår Christopher Ödman, Elin Låby och Viviann Gunnarsson (samtliga mp) att personal inom äldreomsorgen, barnomsorgen och skolan erbjuds utbildning i livsmedelshantering. De vill även att en översyn görs av organisationen för samordning, styrning och egenkontroll när det gäller livsmedelshantering i stadens verksamheter samt önskar en redovisning av hur rådgivning och information i kostfrågor organiseras i staden.

Bakgrunden är bl.a. en undersökning som Livsmedelsverket gjort som visar att en stor del av personalen vid sjukhus och äldreboenden saknar utbildning i livsmedelshygien. I skrivelsen framhålls att det finns en efterfrågan på kunskap i dessa frågor från stadens olika verksamheter.

REMISSER

Skrivelsen har remitterats till miljö- och hälsoskyddsnämnden och stadsledningskontoret. Inom stadsledningskontoret har ärendet beretts av äldreomsorgsberedningens kansli.

Kommunstyrelsens äldreomsorgsberedning beslutade den 13 december 2002 föreslå kommunstyrelsen att besluta följande.

Undersöka möjligheten att den utbildning i livsmedelshantering för äldreomsorgspersonal som efterlyses i skrivelsen, erbjuds inom ramen för kompetensfonden.

Beredningen anförde därutöver följande.

En bra och säker livsmedelshantering inom äldreomsorgen är en fråga som bör uppmärksammas kontinuerligt. Av ärendet framgår att några stadsdelar tar upp livsmedelshantering i introduktionsutbildningen. Äldreomsorgsberedningen anser att personal som hanterar livsmedel skall erbjudas utbildning för detta. Möjligheten att erbjuda den utbildning som efterfrågas i skrivelsen inom ramen för kompetensfonden ska därför undersökas.

Reservation anfördes av ledamoten *Louise du Rietz-Svenson m.fl.* (m) samt *Desirée Petrus-Engström* (kd) med hänvisning till att de yrkat bifall till stadsledningskontorets förslag till beslut.

Ersättaryttrande gjordes av *Annette Lundquist Larsson* (m) enligt följande.

Jag instämmer i reservationen av (m) och (kd).

Stadsledningskontorets tjänsteutlåtande daterat den 10 juli 2002 har i huvudsak nedanstående lydelse. Kommunstyrelsens pensionärsråd har tagit del av tjänsteutlåtandet den 29 augusti 2002.

Bakgrund

Christopher Ödman (mp) med flera har med anledning av Livsmedelsverkets undersökning om livsmedelshantering i sjukhus och äldreboenden i skrivelse till kommunstyrelsen föreslagit att stadsledningskontoret tillsammans med miljö- och hälsoskyddsförvaltningen erbjuder personal inom äldreomsorg, skola och barnomsorg utbildning i livsmedelshantering och ser över

organisationen för samordning, styrning och egenkontroll beträffande livsmedelshantering. Vidare begärs om en redovisning av hur rådgivning och information i kostfrågor organiseras i staden.

Skrivelsens författare menar att det finns ett stort intresse av att maten som staden har ansvar för att erbjuda håller god kvalitet och menar att det kan finnas anledning att samordna insatser som höjer personalens kunskapsnivå om livsmedelshygien.

Detta tjänstutlåtande hanterar frågan enbart ur ett äldreomsorgsperspektiv.

Stadsledningskontorets synpunkter

Kost och mathållning är en viktig del av en god äldreomsorg. Måltiden har en avgörande betydelse för den enskilde äldres hälsa och välbefinnande. I äldreboendet som under lång tid är den äldres hem, blir måltiderna innefattande förberedelser med dukning och dofter av mat och kaffe, väsentliga för att skapa atmosfär och trivsel. Det är också viktigt för personalen att observera att den äldre får rätt sammansatt kost och att inte det uppstår näringsproblem i förhållande till den enskildes diagnoser och/eller medicinering.

Stadsledningskontoret kan redovisa att de flesta stadsdelsförvaltningar redogör för att det i mycket liten utsträckning lagas mat dvs. tillreds hela måltider i äldreboenden. De flesta stadsdelsnämnder har matleverantörer där det även ingår i avtalet att följa upp och kvalitetssäkra livsmedelshantering. Överbliven mat sparas inte på enheterna.

Hela måltider tillagas av personalen vid några enstaka enheter, framför allt vid dagverksamheter och i gruppboenden där verksamhetens idé bygger på hemlika förhållanden. Råvaror till frukost, mellanmål och kvällsmål köps vanligtvis in från kostleverantören och ställs i ordning och förvaras av personalen på respektive enhet. Också där har leverantörerna skyldighet att informera om livsmedelshantering och att kvalitetssäkra leveranserna.

Några nämnder har tillgång till dietist som informerar och utbildar vårdpersonalen i livsmedelshygien. Andra förvaltningar redovisar att de har hygienavtal med Huddinge sjukhus, att det ingår i hygienjuksköterskans arbete att introducera och regelbundet utbilda personalen i livsmedelshygien och att den medicinskt ansvariga sjuksköterskan upprättar hygienföreskrifter för varje enhet. Vissa enheter har i personalen kostombud som har kost och livsmedelshantering som sitt specialområde. Stadsdelsförvaltningarna redovisar också att verksamheterna har mat- eller kostråd som forum för brukarinflytande i kostfrågor. Några stadsdelsförvaltningar redovisar att introduktionsutbildningen för nyanställd personal alltid innehåller moment om näringslära och livsmedelshygien.

Ett antal stadsdelsförvaltningar påpekar att mathållningen i äldreboenden kan kvalitetssäkras medan det är svårare att säkerställa god livsmedelshygien för matportioner som transporteras till den enskildes hem (matlåda) och matlagning i det egna hemmet. Detsamma gäller även i omsorgen om funktionshindrade, där det oftast i arbetsplan och mål ingår matlagning tillsammans med den enskilde.

Sammantaget kan sägas att stadsdelsförvaltningarna är väl medvetna om vikten av att personalen har grundläggande kunskap om livsmedelshygien, och att det finns en rad olika metoder för uppföljning, kvalitetssäkring, information och utbildning.

De flesta stadsdelsförvaltningar menar att hygien och livsmedelshygien skall ingå i vårdpersonalens grundutbildning och introduktion. Utbildning inom kostområdet för äldreomsorgens personal har framför allt inriktats på nutrition och näringslära för att de äldre inte skall drabbas av undernäring. Stadsdelsförvaltningarna är intresserade av gemensam utbildning inom kostområdet – utbildning som förutom livsmedelshygien omfattar även näringslära, nutrition, mat från olika kulturer och även praktisk matlagning. Sådan utbildning kommer efter behov att genomföras inom ramen för äldreomsorgens kompetensutvecklingsprogram.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden beslutade den 11 juni 2002 att överlämna förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på remissen.

Miljöförvaltningens tjänsteutlåtande av den 24 maj 2002 har i huvudsak följande lydelse.

Allmänt

Utbildning i livsmedelshantering

Att hantera livsmedel så att man undviker skadliga mikroorganismer, fysikaliska och kemiska föroreningar samt allergener innebär att ta ansvar för de produkter som avsätts. Ansvar avfallar på den som är registrerad som verksamhetsutövare och innebär bl a att utforma ett ändamålsenligt egenkontrollprogram samt att tillförsäkra att livsmedelshygienisk kompetens finns på adekvat nivå hos alla i verksamhetsutövarens organisation för livsmedelshantering.

I Sverige finns en lagstadgad skyldighet för *den som bedriver verksamhet i vilken livsmedel hanteras att se till att de som hanterar livsmedel i verksamheten får handledning och instruktion eller utbildning i livsmedelshygien i rimlig proportion till det arbete de utför* (SLV FS 1996:37, 3a §).

Syftet med 3a § är att alla som sysslar med livsmedelshantering ska ha sådan kännedom om livsmedelshygien att de hanterar livsmedel på ett sätt som är säkert för konsumenten. Arbetsgivaren åläggs därför ett ansvar för att alla dessa personer har erforderliga kunskaper för hur de livsmedelshygieniska riskerna minimeras.

Att servera mat inom barnomsorg, äldreomsorg och skola innebär ett stort ansvar då dessa grupper anses som särskilt utsatta s.k. riskgrupper. Erfarenhet från händelser i verkligheten visar på hur riskgrupper kan drabbas.

Organisation för samordning, styrning och egenkontroll

Den som hanterar livsmedel ska utöva tillsyn över sin *egen* verksamhet för att förebygga hälsorisker och att säkerställa redligheten. I livsmedelsverkets författningar används uttrycket *egentillsyn som yrkesmässigt bedriver verksamhet i vilken livsmedel hanteras, är skyldig att utöva egentillsyn, som är anpassad efter verksamhetens omfattning och art. Dokumenterad egentillsyn ska bedrivas i enlighet med SLV FS 1990:10 med ändringar införda i SLV FS 1996:15.*

Efter inträdet i EU har kraven på egentillsynen skärpts, då egentillsynen sedan 1996 ska baseras på HACCP-principerna (Hazard Analysis Critical Control Point) d v s riskanalys och kritiska styrpunkter (SLV FS 1996:15).

Skyldigheten att utöva egentillsyn innebär även att följa upp att egentillsynen fungerar och fyller avsedd funktion.

Redovisa hur rådgivning och information i kostfrågor organiseras i staden

Behov av rådgivning och information i kostfrågor är ständigt aktuellt i en verksamhet som tillhandahåller livsmedel till äldreomsorg, barn och skola. Dessa grupper har särskilda behov som ska uppmärksammas och tillgodoses.

Många kommuner har därför anställt särskild kompetens för information och rådgivning i dessa frågor. Tidigare fanns i Stockholms stad ett flertal kostkonsulenter direkt knutna till bl a storkök. Inga av dessa finns kvar idag.

Förvaltningens synpunkter

Miljöförvaltningen välkomnar att frågan om behov av kompetens vid livsmedelshantering uppmärksammas.

Många anställda inom storhushåll saknar idag kunskap i elementär livsmedelshygien. Den som saknar grundläggande teoretiska och praktiska kunskaper riskerar att göra fel. För att producera bra livsmedel, som inte är skadliga, krävs kompetens och professionell inställning till arbetet. Det är företagen (verksamhetsutövarna) själva som måste se till att personalen har tillräckliga kunskaper. Att sträva efter att ständigt öka sina kunskaper är en viktig del i kvalitetsarbetet.

Miljöförvaltningen anser vidare att verksamhetsutövaren som sådan måste ha tillgång till erforderlig kompetens för att kunna bedöma och följa upp att verksamheten uppfyller de krav som livsmedelslagstiftningen anger. Det är inte tillräckligt att endast personalen i köket har kunskaper i livsmedelshantering.

Sverige har sedan 1990 haft ett obligatoriskt krav på egenkontroll i livsmedelslagstiftningen. Egenkontroll är de rutiner och kontroller som görs i livsmedelsföretagen för att säkerställa att de livsmedel som produceras, distribueras, serveras och säljs uppfyller uppställda krav.

Det är företagets ansvar att ta fram ett egenkontrollprogram anpassat till den egna verksamheten. Det innebär att verksamhetsutövaren måste ha kompetens att upprätta kontrollprogram för egentillsynen s.k. egenkontrollprogram men även kunna följa upp att egenkontrollen fungerar och fyller avsedd funktion.

Företaget (verksamhetsutövaren) ansvarar också för att all personal har kunskap om och förståelse för fastlagda rutiner och kontroller och att dessa efterlevs.

Den myndighet som utövar tillsyn hos verksamhetsutövarna har till uppgift att kontrollera att livsmedelslagstiftningens krav efterlevs. I Miljö- och hälsoskyddsnämndens tillsyn granskas huruvida verksamhetsutövaren inom sin egentillsyn upprättat rutiner, kontroller och dokumentation som uppfyller lagstiftningens krav och därmed befrämjar produktion av säkra livsmedel. Utbildning i livsmedelshygien ska därför finnas med i företagets kontrollprogram för egenkontroll. Miljöförvaltningen har genom riktad tillsyn på sjukhus och sjukhem i Stockholm stad under 2001 uppmärksammat frågor om egentillsyn. En slutrapport angående detta arbete överlämnades till Miljö- och hälsoskyddsnämnden 2001-12-11 (dnr. 2001-001683-379).

Den tillsyn som Miljöförvaltningen bedriver idag lägger stor vikt vid att företagets egentillsyn ska fungera. Miljöförvaltningen kan konstatera att tillräcklig kompetens för att ta fram relevanta och kompletta egenkontrollprogram många gånger saknas på företagen. Den som bedriver verksamhet måste själv förstå sitt ansvar och se vikten av fungerande egenkontrollprogram.

Förvaltningen bistår med råd och anvisningar och i mån av resurser med specialinriktade föreläsningar. En systematisk livsmedelshygienisk kompetensuppbyggnad inom storhushållssektorn (vare sig den drivs i privat eller kommunal regi) bör dock ske utan att tillsynsmyndigheten (Miljö- och hälsoskyddsnämnden) är aktivt involverad. Skälen är att;

- tillsynsmyndigheten bör inte i ett senare skede inom ramen för myndighetsutövning granska det den själv har tagit aktiv del i.
- lagstiftningen förutsätter att livsmedelshygienisk kompetens hos nyckelpersoner finns inom verksamhetsutövarens organisation och att utbildning av livsmedelshanterande personal sker i verksamhetsutövarens regi.
- rollfördelningen mellan utförande och granskande organisation bör vara så tydlig som möjligt.

Kostfrågor är inte lagreglerade på sådant sätt som det livsmedelshygieniska området. För kostfrågor finns därför inga principiella invändningar mot att tillsynsmyndigheten är aktör inom verksamhetsutövarens organisation. I praktiken torde dock kompetens motsvarande kostkonsulentens få större genomslag desto närmare livsmedelshanteringen kompetensen finns att tillgå. Under årens lopp har Miljöförvaltningen arbetat mycket med utbildningar av olika slag, bl a riktade till storhushåll och äldreomsorg. Inom ramen för handlingsprogrammet för allergiförebyggande åtgärder (som gäller från 1999 till 2003), arbetar förvaltningen kontinuerligt med matallergiutbildningar riktade till förskolor och skolor i hela Stockholms stad. Hittills har mer än 1 000 anställda inom stadens skolor och barnomsorg utbildats i frågor som matallergier, egenkontroll och livsmedelshygien.

Ett flertal projekt har genomförts vid förvaltningen för att belysa dels livsmedelstransporternas betydelse för miljön (Livsmedelstransporter och miljö, maj 1996), dels sammansättningen av matens innehåll av fett och fibrer i lunchrätter på våra restauranger och storhushåll (Hämtlunch, maj 1992 och Nyckelhålmärkning av lunchrätter, 1998). Information till konsumenterna om vikten av att välja alternativodlat och alternativproducerat har skett direkt i livsmedelsbutiker (Ekologiskt och närproducerat mat, sept. 1996). Under tre år med start 1996 pågick projektet "Butik 21" där syftet varit att höja miljömedvetandet i butiken och underlätta för konsumenten att hitta butiker med ett brett miljömärkt sortiment. Dessutom har förvaltningen

också vid två tillfällen undersökt näringsvärdet i vegetariska rätter serverade på storhushåll och skolor i Stockholm. Samtliga genomförda projekt vill visa på att livsmedlens hantering i alla led kan ha mycket stor betydelse för miljön och för hälsan.

Vid sidan av insatserna på utbildningsområdet har en lång rad informationssatsningar gjorts. Under 1990-talet har kontinuerlig information lämnats när det gäller såväl livsmedel som matvara, som livsmedlens funktion i produktion och vid transporter. Informationen har varit kopplad dels till en lång rad utställningar och andra utåtriktade aktiviteter, dels implementeringen av stadens miljöprogram och dels på förvaltningens hemsidor.

Vidare har Miljöförvaltningen genomfört en rad öppna hus för bl a stadsdelsförvaltningarna. I dessa har livsmedelsfrågorna utgjort en väsentlig del.

Information om livsmedel har haft kraftigt genomslag i massmedia under hela 1990-talet och fram till idag.

Till kommunstyrelsen 02-04-24

Bättre livsmedelshantering genom samordning och utbildning

I dagarna släpps en undersökning från Livsmedelsverket om livsmedelshantering på sjukhus och äldreboenden. Enligt uppgift tar rapporten inte upp förhållandena i Stockholm, men här har gjorts andra undersökningar bl a på sjukhus och det finns ingenting som talar för att resultaten skulle se annorlunda ut i Stockholm.

- ✍ undersökningen visar att 85% av personalen saknade utbildning i livsmedelshygien trots att de lagar eller hanterar mat till sjuka eller känsliga personer.
- ✍ bara 40% av maten som blir över märks på rätt sätt. Man vet då inte hur gammal maten är med de risker detta medför.

Att hantera mat i äldreomsorgen kan innebära allt ifrån att laga egen mat till att göra smörgåsar. Enligt lagen ska all personal som hanterar mat ha utbildning för detta. Undersökningen påbörjades långt före dödsfallen på ett äldreboende i Tierp i februari. Där avled flera gamla sjuka efter att ha ätit ärtsoppa som hanterats på ett felaktigt sätt.

Det finns ett stort allmänt intresse av att maten ska hålla en god kvalitet. Kommunen är ansvarig för maten för stora grupper av både barn- och ungdomar samt äldre och speciellt känsliga personer.

I Stockholm saknas idag samordning och struktur i en central funktion när det gäller livsmedelsfrågorna. Varje stadsdel, varje enhet bör se över vilken egenkontroll man har när det gäller livsmedelshantering. All personal som hanterar livsmedel ska erbjudas utbildning för detta.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden får idag förfrågningar från verksamheterna när det gäller livsmedelshantering. Det finns alltså en efterfrågan av kunskap, ett upplevt behov i verksamheterna som staden centralt behöver möta. Kostkonsulent är en viktig kompetens som behövs. Utbildning av personalen behövs även inom andra områden än äldreomsorgen, också inom barnomsorgen och skolan behövs en genomgång av personalens kunskaper.

Med anledning av ovanstående föreslår vi att kommunstyrelsen beslutar att

1. uppdra åt stadsledningskontoret att i samarbete med miljö- och hälsoskyddsnämnden och stadsdelarna snarast erbjuda personal inom äldreomsorgen, barnomsorgen och skolan utbildning i livsmedelshantering
2. se över organisationen för samordning, styrning och egenkontroll när det gäller livsmedelshantering i stadens verksamheter
3. redovisa hur rådgivning och information i kostfrågor organiseras i staden.

Christopher Ödmann (mp)

Elin Låby (mp)

Viviann Gunnarsson (mp)