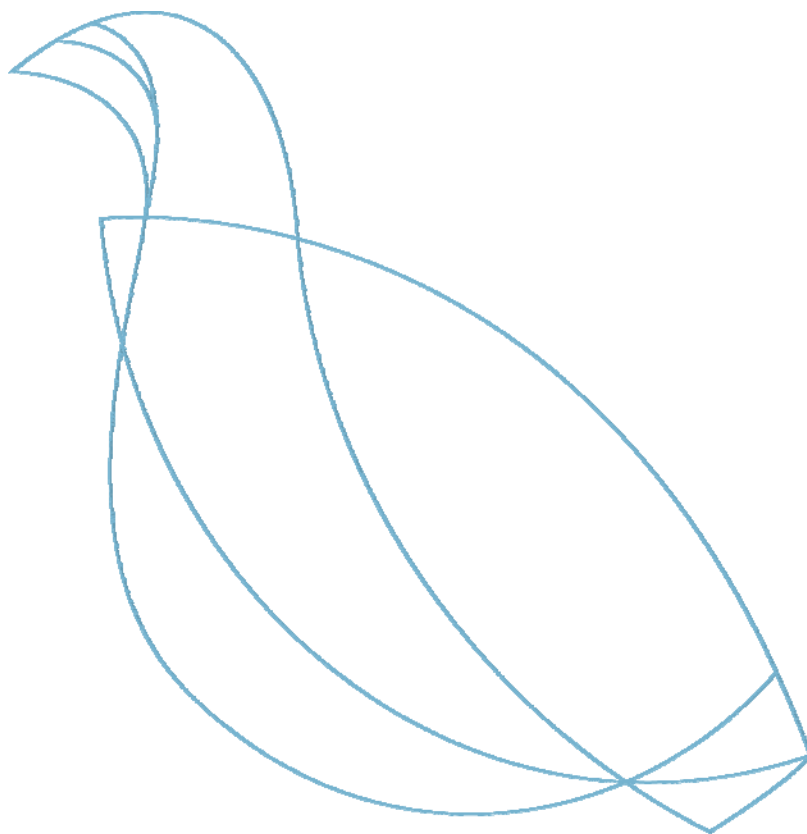




KIRUNA KOMMUN

Antagen i kommunfullmäktige 2015-11-23, § 118



Mat och måltider

Kiruna kommun

Policy och riktlinjer
avseende kvalitet för måltider

Innehållsförteckning

| | | <u>Sid:</u> |
|------------|--|-------------|
| 1. | Bakgrund och syfte | 3 |
| 2. | Vision och mål | 3 |
| 2.1 | Mål - måltidsverksamheter 2015-2016 | 4 |
| 3. | Kommunens övergripande policy/riktlinjer | 4 |
| 3.1 | Ansvar | 5 |
| 4. | Inriktningsmål för måltid och kategori | 6 |
| 4.1 | Maten och dess näringsinnehåll | 6 |
| 4.2 | Matsedlar och tillagning | 9 |
| 4.3 | Portionsstorlek och pris | 10 |
| 4.4 | Servering vid arbetsmöten och konferenser | |
| 10 | | |
| 4.5 | Fritidsgårdar och sporthallar | 10 |
| 5. | Kökslokaler, krav i lagstiftning | 10 |
| 6. | Miljö och hållbar utveckling | 11 |
| 7. | Maten som pedagogiskt verktyg | 11 |
| 8. | Profession och kompetens | 12 |
| 9. | Kvalitetsuppföljning | 12 |
| 10. | Livsmedelspolicy–krav vid inköp livsmedel | 13 |
| 10.1 | Ekologiska livsmedel | 14 |
| 10.2 | Fem gemensamma krav för animaliska livsmedel | 14 |
| 10.3 | Varugrupper, kriterier och förtydligande | 15 |
| 11. | Livsmedelsförpackningar | 18 |
| 12. | Transporter | 18 |
| | Förklaring begrepp i dokumentet | 19 |
| | Referensskällor | 22 |
| | | |
| Bilaga 1 | Definition, värdebegrepp och ambitionsnivåer | |

1. Bakgrund och syfte

Maten och måltiden är dagligen en viktig del i våra liv som njutning, källa till glädje, som mötesplats och kulturbärare. Våra matvanor grundläggs redan i unga år och ska sedan främja god folkhälsa och ge förutsättningar för ett gott liv. Måltiden ska ge näring, stimulans, tid för avkoppling och trevlig samvaro.

Måltidsupplevelsen påverkas till stor del dessutom av individuella förväntningar varför även barnens, elevernas, äldre vid särskilda boenden samt övriga inom socialnämndens verksamheter bör ges möjlighet till dialog, inflytande och påverkan kring måltiden.

Förväntningar på ett attraktivt måltidsutbud finns idag även vid cafeterior på fritidsgårdar och sportanläggningar, där varierande aktiviteter genomförs för att stimulera och på olika sätt medverka till en god hälsa och harmoni i vår vardag.

Måltiden är en viktig pusselbit för att profilera Kiruna kommun med sina strategiska inriktningar i att vara en attraktiv boende-, besöks- och företagarkommun, tillgodose medborgarnas behov av inflytande och valmöjligheter samt trygga medborgarnas livsmiljö, ekonomi och välbefinnande. Inom offentlig och kommersiell service är kommunens målsättning; ”att *en väl fungerande offentlig service tryggar invånarnas hälsa, sociala välfärd och ska finnas nära invånarna*”.

För att kommunens måltidsverksamheter ska erbjuda en enhetlig kvalitet har nedanstående styrdokument utarbetats för att användas inom all kök-/serveringsverksamhet i kommunens samtliga nämnder. Detta styrdokument gäller all måltidsverksamhet såväl vid förskola, skola som vid äldreboende, hemtjänst, LSS-verksamheter, psykiatriverksamheter, HVB -hem (hem för vård av boende) samt fritidsgårdar och sportanläggningar.

Mat och måltider med policy och de övergripande riktlinjerna ska fungera som ett styrande dokument i det dagliga arbetet och som stöd för att kvalitetssäkra måltidsverksamheten. Nuvarande dokument och referenskällor utgör grund i föreliggande måltidspolicy.

Policyn gäller både ”beställare” och ”utförare” i sin respektive verksamhet. De övergripande riktlinjerna ska villkoras vid all upphandling (både intern och extern).

I Kiruna vill vi vara ledande genom hög och hållbar kvalitet, även inom offentlig mat och måltidsservice.

2. Vision och mål

I kommunens dokument ”En vision med övergripande mål för Kiruna kommun” beskrivs ambitioner och förklaring till den syn som Kirunaborna har på hur framtiden ska se ut. Kiruna kommuns övergripande visionsformulering är;

- ”Vår övertygelse om människors lika värde är lika djup och värdefull som vår malm. Våra ambitioner är högre än våra fjäll. Våra näringar gör oss

världsledande. De stora vidderna ger rymd åt ursprung och nytänkande.
Vi är Kiruna”

Visionsformulering för mat och måltider i Kiruna kommun är;

- ”Måltiden som erbjuds samtliga gäster ska kännetecknas av jämställdhet, inflytande och hållbarhet, hög kvalitet på råvaror och med unika lokala inslag, ett rätt bemötande samt kostnadseffektivitet som får genomslag i hela Kiruna kommun”

2.1 Mål 2016

Att *Mat och måltider, policy och riktlinjer avseende kvalité för måltider* integrerats som en självklar del i kommunens löpande kvalitetsuppföljning och där utgör tydlig profil i det hälsofrämjande arbetet, som kultur- och utbildningsnämnden, socialnämnden samt kommunstyrelsen omfattas och är en del av. Struktur och metod som använts i uppföljning och vunna effekter ska delges kommunfullmäktige i december 2017 då det gäller följande;

- hälsofrämjande aktiviteter
- attitydundersökning av gästkategoriernas måltidsupplevelser
- resultat av minskning av matsvinn

Utgångsvärden ska kunna jämföras med dokumenterade erfarenheter från 2014.

3. Kommunens övergripande policy/riktlinjer är:

- Måltiderna ska ses som en integrerad del av verksamheten och bidra till förskolans och skolans läroplaners samt stöd- och omsorgens måluppfyllelse, därtill utnyttjas i den pedagogiska verksamheten.
- Måltiderna ska anordnas på ett sådant sätt att de bidrar till alla målgruppers fysiska, psykiska och sociala utveckling.
- Måltiderna ska grundlägga och främja goda matvanor och en god hälsa för alla såväl barnen/eleverna, vuxna och äldre.
- Maten och måltidsmiljön är viktig då måltiderna skapar förutsättningar för ett välbefinnande och en plats för sociala kontakter. Gästerna har möjlighet att aktivt medverka till att utforma och ta ansvar för matsalsmiljön.
- Måltiderna i Kiruna kommun ska främja en hälsomedveten och sund livsstil som medverkar till trygghet hos samtliga matgäster. I begreppet trygghet omfattas såväl rätt näringsinnehåll, behovsanpassade måltider (specialkost) som säkra råvaror och hög livsmedelshygienisk kvalitet.
- Måltiden ska inom skola, särskilda boenden och hemtjänst bestå av minst två alternativ. Valmöjligheter bidrar till att fler väljer att äta och ökar aptiten.
- Måltiden ska serveras vid samma tidpunkt varje dag för den enskilde matgästen vid förskola, skola, vård och omsorg.

- Samtliga gäst kategorier ska vid måltidsservering känna sig väl och positivt bemötta.
- Utveckling av kommunens måltider ska ske i samklang med det regionövergripande folkhälsoarbetet i Norrbotten.
- Vid upphandling av livsmedel ska mindre enheters behov så långt möjligt tillgodoses.
- Kulturarvet kopplat till lokala livsmedel ska stödjas i kommunens måltidsupplevelser för att bevara och stimulera dess unika värden och ursprung.
- Strävan ska vara att öka servering av vegetariska rätter i kommunen som främjar hälsan och en hållbar livsmedelskonsumtion. Att minska köttkonsumtionen bidrar till minskning i utsläpp av växthusgaser och därmed ökade möjligheter att nå klimatmålen.

Ambitioner och riktlinjer ovan förväntas succesivt ge synergieffekter i hela kedjan, där människor i Kiruna kommun är viktiga och förväntas vilja leva, bo och arbeta. Där måltiden ska ses som ett av de viktiga konkurrensmedlen.

3.1 Ansvar

Kultur- och utbildningsnämnden har det samordnande ansvaret för att uppnå intentionerna i denna policy och riktlinjer. Nämnderna ansvarar dock för verkställigheten inom sitt ansvarsområde samt att utse en kontaktperson för arbetet i den egna förvaltningen.

Mat och måltider, policy och riktlinjer avseende kvalitet för måltider ska revideras vid årsskiftet vartannat år. Resultatet av genomförda åtgärder ska sammanställas årligen och redovisas för kommunstyrelsen och berörda nämnder.

Vid särskilda boenden har kommunen totalt ansvaret för den mat och måltider som serveras, då det gäller att uppnå fullt energi- och näringsbehov varje dag och fördelat över dygnet. Ansvarig chef inom socialnämndens verksamheter ansvarar för att mål och policies för måltider inom särskilda boenden är väl kända och används i den egna verksamheten.

Ett delat ansvar råder för måltiderna som serveras i förskolan och skolan då dessa är endast en del av dygnets näringsbehov och matintag. Detta innebär att även måltider i hemmet är en förutsättning för att uppnå fullt energi- och näringsbehov varje dag. Följaktligen har föräldrar hemma också ett tydligt ansvar för vad som dagligen serveras barnen och ungdomarna.

Rektor och förskolechef har det övergripande ansvaret för servering av måltider i skola och förskola samt att uppsatta mål och policies är väl kända och används i den egna verksamheten. I vår samverkan förväntas att varje förälder tar sitt ansvar för att ge barnet en positiv inställning till mat och matvanor, samt ge barnet möjlighet att äta frukost varje morgon före skolstart.

Genom att grundlägga goda och medvetna matvanor i barnens och ungdomarnas tidiga åldrar kan risk för nutritionsrelaterade sjukdomar t.ex. övervikt, fetma, hjärt- och kärlsjukdomar, diabetes och karies förebyggas. God hälsa och livskvalitet

förutsätter ett gott näringstillstånd hos oss alla. Därför är maten oavsett ålder ett viktigt redskap för att förebygga sjukdom och bevara hälsa.

Vid sjukdom och ohälsa ökar behovet av energi och näringsämnen, medan förmågan att äta och tillgodogöra sig maten minskar. Om rätt både mängd och typ av mat serveras varje gäst, påverkas förmågan till fysisk aktivitet positivt hos varje individ, vilket i sin tur kan förebygga och bidra till ett minskat omvårdnadsbehov hos äldre.

Nämnders ansvar

I verksamheter som drivs av Kiruna kommun är respektive nämnd (KUN, SOC) ansvarig livsmedelsföretagare. Som livsmedelsföretagare är varje nämnd ansvarig för att måltidsverksamheter som hänger samman med alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan av livsmedel följer EU:s livsmedelslag (EG) nr 178/2002. Syftet med livsmedelslagen är bland annat att se till att den mat som serveras inte är hälsofarlig. Måltider och maten som serveras ska vara säkra, möjliga att spåra och konsumenten ska få trovärdig information om dess innehåll.

4. Inriktningsmål/områden för måltiden och kategori

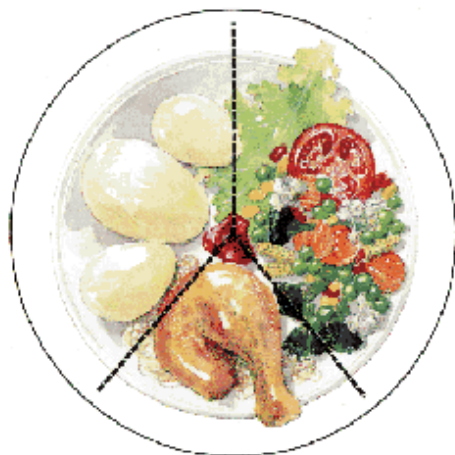
I följande avsnitt beskrivs målsättning och förutsättningar för måltidernas sammansättning och näringsinnehåll, matsedlar och tillagning, servering vid arbetsmöten och konferenser samt fritidsgårdar och sporthallar i kommunens verksamhetslokaler.

4.1 Maten och dess näringsinnehåll

Generellt ska Kiruna kommuns måltider serveras enligt SNR/NNR (Svenska/nordiska Näringsrekommendationer), SLV:s (Svenska Livsmedelsverkets) rekommendationer, Skollagen (10 kap 10 §) och Socialstyrelsens ”Näring för god vård och omsorg – en vägledning för att förebygga och behandla undernäring”. Sammantaget ska anpassning till varje enskild gästkategori ske.

För att säkerställa ett rätt näringsintag ska samtliga måltider näringsberäknas. I näringsberäkning ska allt som barn, elever och äldre äter ingå - mat, frukt, bröd och måltidsdryck, men också eventuellt matlagningsfett, såser och dressingar. Garanti för näringsinnehåll förutsätter därmed hos utförare/leverantör ett datorbaserat kostplaneringssystem för näringsberäkning av måltiderna.

Tallriksmodellen ska åskådliggöra hur en bra måltid – lunch eller middag - komponeras och proportionerna mellan olika ingredienser i måltiden. Måltiden kompletteras med bröd och vatten eller mjölk.



Bildkälla: www.slv.se

Skola och förskola

Lunchmåltiden ska i förskola och skola tillgodose 25-35 % (en tredjedel) av dagsbehovet av energi och näringsämnen enligt gällande näringsrekommendationer från SLV (Svenska Livsmedelsverket).

Lunchmåltiden ska schemaläggas och serveras mellan klockan 10.30–13.00, vid samma tidpunkt varje dag. Genom kontinuitet och regelbundenhet regleras aptiten på ett bra sätt.

Ättiden bör vara 20-30 minuter. Ingen total lunchrast bör vara mindre än 40 minuter.

Om frukost serveras ska denna tillgodose 20-25 % av dagsbehovet energi och näringsämnen enligt motsvarande näringsrekommendationer ovan. Härutöver kan 1-2 mellanmål serveras och bör då även vara näringsriktigt planerade och insatta i en helhet över dagen.

Barn med heldagsplacering ska erbjudas frukost, lunch och mellanmål, dessa måltider ska täcka 65-70 % av barnens dagsbehov i energi och näringsämnen. Undantaget är fritids där frukost inte serveras.

Tonvikten vid servering av frukost och mellanmåltider inom förskola och skola ska omfatta servering av smörgås med pålägg, mjölk eller mjölkprodukt, flingor/gryn samt frukt eller bär.

Barn och elever ska ha tillgång till dricksvatten under dagen.

Genom att erbjuda hälsosamma produkter i grundskolans och gymnasiets skolcafeteria gör skolan en insats för att främja barns hälsa. Utbudet ska följa Livsmedelsverkets rekommendationer om bra mat i skolans cafeteria. Godis, läsk och glass ska inte säljas. Nyckelhålmärkta mjölkprodukter, bröd och pålägg samt frukt ska erbjudas. Skolcafeterior ska vara stängda under lunchservering.

Mer om förutsättningar för måltidernas innehåll och servering till gäster vid förskola och skola framgår av dokumenten ”Kvalitetsdeklaration avseende skollunch i grundskolan” (antagen av barn- och utbildningsnämnden 2010-11-11) samt ”Hälsofrämjande förskola och skola – policy för Kiruna kommun” (antagen av barn- och utbildningsnämnden 2008-03-12).

Särskilda boenden

Måltiderna inom särskilda boenden ska serveras jämt fördelade över dagen, vid behov ska extra mellanmål serveras oavsett tid på dygnet. Det är viktigt att nattfastan inte blir längre än 11 timmar. SLV:s rekommenderade måltidsordning i ”Mat och näring för äldre sjuka inom vård och omsorg”; tre huvudmåltider samt minst tre mellanmål ska följas.

Maten som serveras gäster på särskilt boende skall tillfredsställa smak, energi- och näringsbehov. Grundkosterna A-kost (allmän kost för äldre och sjuka) och E-kost (energi- och proteinrik kost) ska kunna erbjudas. Förstahandsval ska vara A-kost.

Frukost ska tillgodose 15-20 % av det dagliga intaget energi och näringsämnen och serveras mellan klockan 07.00–08.30.

Mellanmål förmiddag och eftermiddag, ska vardera tillgodose 10-15 % av det dagliga intaget energi och näringsämnen och serveras mellan klockan 09.30-10.30 respektive klockan 14.00–15.00.

Lunch ska tillgodose 20-25 % av det dagliga intaget energi och näringsämnen och serveras klockan 11.00–13.00.

Middagen ska tillgodose 20-25 % av det dagliga intaget energi och näringsämnen och serveras klockan 17.00–18.30.

Ett kvällsmål ska serveras som tillgodoser 10-20 % av det dagliga intaget energi och näringsämnen mellan kl 20.00–21.00.

Mer om förutsättningar för måltidernas innehåll och servering till gäster vid särskilda boenden framgår av ”*Nutritionspolicy för Kiruna kommun*” (senast reviderad 2013-10-09).

Socialnämndens övriga verksamheter

Kunder och gäster vid LSS-verksamheter (Lagen om stöd och service), psykiatriverksamheter samt HVB - hem (hem för vård av boende) boende för ensamkommande barn, ska möjliggöras och serveras måltider utifrån ett näringsriktigt perspektiv som medverkar till god hälsa och livsstil.

Specialkost

I uppdrag för utförare/leverantör omfattas också tillagning och servering av specialkost för bl a allergier. Dessa ska på motsvarande sätt och med stor noggrannhet tillagas och serveras enligt ovan angivna riktlinjer från SLV (Svenska Livsmedelsverket). Handbok ”Säker mat i förskola och skola” framtagen av Astma- och Allergiförbundet, utgör kompletterande styrdokument för tillagning och servering av specialkost till allergiker.

Till målgrupper som av medicinska och/eller religiösa skäl inte kan äta av ordinarie mat (t ex fläskkött eller blodmat) ska fullgoda alternativ serveras. En varierad matsedel ska här omfatta fisk, nötkött, kyckling eller vegetariskt alternativ.

Endast måltider som innehåller livsmedelskomponenter förenliga med svenska normvärden för slakt och beredning (inte halal eller kosher) ska serveras.

Förskolans och skolans specialkost ska vara likvärdig den mat som serveras för dagen. Intyg rekommenderas inom förskola och skola från läkare för samtliga specialkost som beställs och som kan härledas till medicinska skäl.

Inom förskola och skola får ej måltidskomponenter serveras som innehåller nötter, mandel, jordnötter eller sesamfrön. Särskild framtagen blankett ”Specialkost” ska användas och fyllas i då barn eller elev har någon form av allergi och inlämnas till måltidsverksamheten.

Inom särskilda boenden anpassas specialkosten efter menyalternativ 1 som framgår av matsedeln. Konsistensanpassning av maten ska ske i samråd med logoped eller sjuksköterska. Befintlig konsistensguide (framtagen av Findus) ska användas.

Utflyktsmat samtliga kategorier

Vid utflykter ska samtliga måltidskategorier erbjudas säker mat utan extra kostnad. Garanti för näringsinnehåll motsvarande vid ordinarie måltid ges inte, då utflykter ses som en enstaka aktivitet där ett prioriterat syfte finns att ge variation i kunskapsinhämtning, måltidsmiljö eller upplevelse.

4.2 Matsedlar och tillagning

Maten ska till samtliga gäst kategorier vara målgruppsanpassad, aptitlig och variationsrik. Planering av matsedlar ska även anpassas efter svenska, internationella och lokala mattraditioner, årstid och högtider som t ex påsk, midsommar och jul.

Måltiderna ska i varje serveringslokal presenteras på ett professionellt sätt som skapar förväntningar och främjar goda matvanor.

Maten ska sluttillagas så nära serveringstillfället som möjligt för att bäst bevara aptitlighet, smak och näringsinnehåll. Potatis, ris och grönsaker kokas/bereds så nära gästen som möjligt.

Matsedel förskola

Lunchmenyn inom förskolan ska bestå av en huvudkomponent som kompletteras med potatis, ris, pasta eller gryn samt grönsaker/rotfrukter, bröd, dryck (mjölk, vatten).

Matsedel skola

Lunchmenyn ska inom skola bestå av minst två huvudkomponenter per dag (varav en rätt är vegetarisk), som kompletteras med potatis, ris, pasta eller gryn samt grönsaker/rotfrukter, bröd och dryck (mjölk, vatten).

Veganmat ska serveras till barn och elever i förskola och grundskola när detta sker även i hemmet och på föräldrars inrådan.

Lunchrätters måltidskomponenter till förskola och skola ska i matsedels- och menyplanering varieras enligt förslag till livsmedelsval i SLV:s riktlinjer ”Bra mat i skolan, april 2013”.

Matsedel särskilda boenden

Lunchmenyn ska inom särskilda boenden bestå av minst två huvudkomponenter per dag, som kompletteras med potatis, ris, pasta eller gryn samt grönsaker/rotfrukter, bröd och dryck (mjölk, måltidsdryck).

Dessert ska dagligen erbjudas och serveras.

Ambition är att på sikt även till hemtjänst erbjuda minst två huvudkomponenter med kompletterande måltidsingredienser som ovan.

Middagsmenyn ska inom särskilda boenden bestå av en huvudkomponent som kompletteras med potatis, ris, pasta eller gryn samt grönsaker/rotfrukter, bröd och dryck (mjölk, måltidsdryck).

Övriga måltider se ”Nutritionspolicy för Kiruna kommun”.

4.3 Portionsstorlek och pris per portion

Den norm som av SLV (Sveriges Livsmedelsverk) rekommenderas för energiinnehåll i måltider, är normvärde för den portionsstorlek som dagligen serveras varje gästkategori. Denna norm är även utgångsfaktor för kostnadsberäkning av portionspriser. Önskas t ex större portionsstorlek för någon gästkategori klargörs detta i samband med avtalsteckning.

4.4 Servering vid pauser i samband med arbetsmöten och konferenser i kommunens lokaler

Färsk frukt av olika slag ska alltid erbjudas. Smörgås med nyckelhålmärkt matbröd, bordsmargarin och pålägg bör erbjudas som alternativ. Servera gärna någon grönsak till aktuella smörgåsar.

Likvärdigt sortiment och specialkost ska vara självklara alternativ i kommunens lokaler till gäster med glutenintolerans eller laktosintolerans.

Kaffe/te och kranvatten ska erbjudas som dryck.

Ekologiska och säsongsanpassade livsmedel samt rättvisemärkt kaffe ska serveras i så stor utsträckning som möjligt.

4.5 Fritidsgårdar och sporthallar som kommunen bedriver

I samtliga cafeterior ska hälsosamma produkter och utbud finnas och utbudet ska följa rekommendationer utifrån ett näringsriktigt perspektiv. Nyckelhålmärkta mjölkprodukter, bröd och pålägg samt frukt ska erbjudas. Utbudet till försäljning bör överensstämma med intentionerna i *Mat och måltider, policy och riktlinjer avseende kvalitet för måltider*.

Kaffe/te och kranvatten ska alltid erbjudas som dryck.

Ekologiska och säsongsanpassade livsmedel samt rättvisemärkt kaffe ska serveras i så stor utsträckning som möjligt.

5. Kökslokaler, krav i lagstiftning

Samtliga kökslokaler inom Kiruna kommun där beredning, tillagning och servering sker, ska vara ändamålsenligt utformade för aktuella funktioner som sker och så att krav tillgodoses i såväl livsmedelslagstiftning som arbetsmiljölagstiftning. Kökets planlösning och produkt/personalflöden ska möjliggöra god hygienpraxis.

Löpande ska ansvariga nämnder se till att anpassning av kökslokalerna sker då det gäller underhåll, renovering, om-/nybyggnation, så att måltidernas livsmedelshygieniska kvalitet säkerställs samt att riskfyllda arbetsmoment och ohälsa förebyggs hos anställda.

Samtliga köksenheter inom kommunen där livsmedelshantering sker i någon form ska följa normer i gällande livsmedelslagstiftning (EG) nr 178/2002 med förordning om livsmedelshygien i (EG) nr 852/2004 och utgå från framtagna mallar och dokument till egenkontrollprogram.

Varje enhet skall själva anpassa rutiner för egenkontrollprogram. Detta omfattar även caféverksamheter.

6. Miljö och hållbar utveckling

Kostråd och kostombudsträffar som kan stimulera engagemang för bra måltider och trevlig måltidsmiljö, ska finnas på varje enhet inom kommunens förskola, skola och särskilda boende. Delaktighet från aktuella gäster, såväl elever inom skolan som gäster vid särskilda boenden ska vara en självklarhet här.

Matgästerna ska få ett flexibelt och bra bemötande i en fräsch och trevlig måltidsmiljö. Miljön ska vara ordnad så att alla matgäster känner trivsel att äta och får en god måltidsservice.

Maten och måltiden inom varje enhet, förskola och skola som särskilt boende ses som en ”naturlig mötesplats” på vägen för socialt hållbar utveckling.

Produktion och distribution av måltider till aktuella gäst kategorier ska medverka till hållbar utveckling via, så långt möjligt, korta transportvägar. Detta även för att minimera varmhållningstid för distribution av aktuella måltidskomponenter.

Fokus ska riktas mot att minska matsvinn i samtliga kommunens produktions- distributions- och serveringsled. Målsättning är att mängden matavfall från samtliga köksenheter i kommunen ska minska.

7. Maten som pedagogiskt verktyg

Måltiden ska vara en självklar del av den pedagogiska verksamheten. Vuxennärvaro i skolornas matsalar och vid förskolor ska finnas under aktuell serveringstid.

Personal som deltar i pedagogiska måltider ska tydliggöras sin ”roll” så att dess syfte uppnås. Syfte ska vara att; *pedagogisk personal äter tillsammans med barn för att skapa förutsättning för en lärande och lustfylld måltid.*

Inom särskilda boenden ska bedömning och behovsanpassning vid måltidssituationen göras i förhållande till övriga redan pågående insatser (matning etc.). Syfte ska vara att; *personalen äter tillsammans med vårdtagaren och samtidigt utgör ett stöd vid måltiden för att främja social samvaro och skapa en lugn atmosfär.*

8. Profession och kompetens

Lägsta krav vid nyrekrytering skall vara dokumenterad grundutbildning i storhushåll eller jämbördig erfarenhet. För övrigt skall utbildningskrav vara ställda i relation till befattning eller lägst som kock.

All personal vid mat- och måltidstjänster inom Kiruna kommun ska minst 1 gång vartannat år genomgå behovsanpassade adekvata utbildningar som motsvarar de ökade kraven och behoven av specialistkompetens för kockar och måltidsbiträden. Ökad kompetensförsörjning ska medverka till inspiration och kreativitet i köken, t ex. via framtagande av årlig kompetens- och utbildningsplan.

För anställda i köksproduktion skall fortbildning i livsmedelshygien ske årligen (1 gång varje år).

Motsvarande utbildning för vårdpersonal och pedagoger som bereder frukost och mellanmål ska ske 1 gång vartannat år.

I professionen omfattas även ett värdskap som utförare av mat- och måltidstjänster innehar via trevligt bemötande och god service som sätter sin prägel på maten och måltiden som serveras, samt även den omgivande miljön.

9. Kvalitetsuppföljning

Syfte med aktiviteter i detta kapitel är att uppföljning och rutiner får genomslag i hela verksamheten, då det gäller måltidens kvalitet såväl upplevd kvalitet hos samtliga olika gäst kategorier som omfattas, men också om så kallad systemkvalitet. Med systemkvalitet avses t.ex. näringsinnehåll, valmöjlighet, variation och livsmedelskvalitet. Nedan beskrivs de riktlinjer som antagits i kommunen gällande kvalitet samt kommunens uppföljningsrutiner.

- Måltidsverksamheten ska utvärderas kontinuerligt genom årlig statistik över antal ätande, kartläggning av matsvinn och attitydundersökningar. Mål och riktlinjer i detta politiskt antagna måltidsprogram ska följas upp 1 gång/år av ansvarig nämnd.
- Verksamheten ska organiseras så att uppställda mål uppnås samt till bäst möjliga totalkostnad. En ändamålsenlig budgetering och redovisning ska ske baserad på självkostnader samt ett enhetligt portionsbegrepp (medelportion).
- Kostråd- och kostombudsmöten ska finnas på varje enhet för att öka engagemanget kring maten och implementering av måltidspolicyn. Rektor/förskolechef ska sammankalla inom förskola/skola och ansvarig chef/enhetschef inom socialnämndens verksamheter. Dokumentation från kostråds- och kostombudsmöten med handlingsplan ska vara underlag i kvalitetsuppföljning.
- På varje förskola/skola och särskilt boende ska finnas en kvalitetssäkring i form av dokumentation där det framgår vem som är ansvarig för att berörd personal får kunskap om t ex allergier, ansvaret hos pedagoger och

vårdpersonal vid servering av måltider, samt en handlingsplan som beskriver insatser vid en akut reaktion samt registrering av tillbudet. Incidentrapportering lämnas i samband med den årliga kvalitetsredovisningen.

- ”Senior alert” (kvalitetsregister tillgängligt via webben där varje person, 65 år eller äldre, registreras med riskbedömning, vidtagna åtgärder och resultat inom områdena fall, undernäring, trycksår och munhälsa) ska användas för förebyggande arbetssätt som ökar möjligheten till bästa möjliga måltidsupplevelse.
- Uppföljning av livsmedelsupphandling och näringsberäkning av måltider ska ske kontinuerligt under året.
- Samtliga berörda måltids-/köksenheters livsmedelshandtering ska vara godkänd av kontrollmyndigheten (kommunens miljökontor) och varje kök ska ha ett väl fungerande egenkontrollprogram med rutiner som säkerställer livsmedlens säkerhet, redlighet och spårbarhet, ca 1 gång/år.
- Det ska tydligt framgå i beslut och avtal om var tillagning och produktion av måltider sker: i ”egna” verksamheten, hos entreprenör eller i kombination av dessa.

10. Livsmedelspolicy – krav vid inköp av livsmedel

Övergripande generella mål för inköp i Kiruna kommun är att försörjning av varor och tjänster ska ske till så låg totalkostnad som möjligt utifrån följande uppställda krav:

- På rätt tid
- På rätt plats
- Av rätt kvalitet
- I rätt kvantitet
- Till rätt totalkostnad
- Till minsta möjliga miljöpåverkan

Vid upphandling och inköp av livsmedel bör tydliga kriterier definieras som klargör kvalitetsnivån och kraven kring den aktuella produkten eller livsmedlet. Vid varje upphandling ska tydliga förfrågningsunderlag möjliggöra även för lokala producenter att svara på förfrågan inom ramen för LOU (Lagen om offentlig upphandling).

Utförare/leverantör ska göra inköp av livsmedel enligt de gemensamma baskraven som är framtagna av dåvarande Miljöstyrningsrådet för animaliska livsmedel. Miljöstyrningsrådet ingår nu i Upphandlingsmyndigheten.

Baskrav i angivna krav nedan ska utgöra lägsta nivå med undantag för produktgruppen Kött med fläskkötet, som särskilt redovisats och ekologiska produkter där avancerade krav ska användas.

Så långt möjligt ska kommunens måltidsverksamheter arbeta för säsonganpassad råvaruanvändning.

10.1 Ekologiska livsmedel

Ekologiska livsmedel ska år 2018 utgöra minst 25 % av den totala inköpsandelen livsmedel, mätning sker årsvis i kronor. Härefter med en fortsatt succesiv ökning sammantaget.

Användning och servering av ekologiska livsmedel, dess ursprung och omfattning ska kommuniceras med kommunens gäster t ex via matsedel och/eller anslag i matsalen.

10.2 Sex gemensamma krav för inköp animaliska livsmedel

10.2.1 Information om ursprung

Baskrav för produkter av en animalisk råvara och beredningar av kött.

För produkter av en köttråvara ska skriftlig information kunna lämnas vid förfrågan om i vilket land djuret är fött, uppfött, slaktat och förädlad.

För produkter mjölk, t.ex. konsumtionsmjölk, ska skriftlig information kunna lämnas vid förfrågan om i vilket land mjölken är producerad.

För produkter av ägg, t.ex. hela ägg, ska skriftlig information kunna lämnas vid förfrågan om i vilket land ägget är producerat.

10.2.2 Salmonellafrihet

Baskrav

Samtliga levererade produkter ska vara fria från samtliga salmonella serotyper.

10.2.3 Antibiotika

Baskrav

Antibiotika får användas endast efter ordination av veterinär och när det är veterinärmedicinskt motiverat.

10.2.4 Transport av djur till slakt

Baskrav

Djuret har transporterats max 8 timmar till slakt eller max 12 timmar nattetid för fjäderfä.

10.2.5 Slaktmetod

Baskrav

Djuret är helt bedövat när avblodning sker.

10.2.6 Operativa ingrepp

Baskrav

Nötkött ska komma från djur som bedövats vid kirurgisk kastrering, avhorning och andra operativa ingrepp. Kastrering med gummiring ska inte förekomma.

10.3

Varugrupper, kriterier och förtydligande

Miljöstyrningsrådets ”basnivå” består av krav som är fokuserade på att minska merparten av den miljö/hållbarhetspåverkan som är kopplad till det specifika produktområdet.

Baskraven är mer ambitiösa än gällande lagstiftning. Det finns god tillgång av varor och tjänster som uppfyller dessa krav. Kraven är enkla att använda och verifiera. Baskraven utgör mininivå för samtliga varugrupper som följer med utökad nivå för vissa produkter.

10.3.1 Bröd, mjöl, gryn, socker och ris

Baskrav enligt Miljöstyrningsrådets upphandlingskriterier för bröd, mjöl, gryn, socker och ris.

Omfattning produkter: Bröd, mjöl, flingor/grynprodukter av råg, vete, korn, havre eller majs samt socker och ris. Kraven omfattar både råvaror och sammansatta produkter med ett spannmålsråvaruinnehåll på över 50 %. Kaffebröd omfattas ej.

Baskraven omfattar bl a kriterier och krav för information om:

- produktens ursprung
- användningen av genetiskt modifierade organismer (GMO)
- samtliga/ett urval/ett fåtal namngivna produkter som ingår i det offererade sortimentet ska uppfylla kriterierna enligt förordning (EG) 834/20071 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter
- kadmiumhalt i produkten
- icke användning av stråförkortningsmedel vid odling för samtliga sädeslag utom råg
- att odling bör ske helt utan slam från avloppsreningsverk under senaste året före skörd

10.3.2 Fisk och skaldjur

Generellt ska MSC-märkt fisk, för de arter där det finns alternativ, serveras och i övrigt ska aldrig rödlistad fisk enligt WHO:s fisklista användas.

Baskrav enligt Miljöstyrningsrådets upphandlingskriterier för Fisk och skaldjur inkluderat endast fiskråvara som är markerad som "Bra" eller "Ok" enligt

Omfattning produkter: Vildfångade och odlade fiskarter och skaldjur.

Baskraven omfattar bl a kriterier och krav för information om:

- produktens spårbarhet - Produkten (fryst, färsk, beredd, processad eller halvfabrikat) ska vara spårbar genom hela förädlingskedjan med minst fångstzon, handelsbeteckning och produktionsmetod

10.3.3 Frukt och grönt

Inköp av frukt och grönt ska ske efter säsong och med lokal anknytning så långt det är möjligt. Bananer ska uppfylla kriterier för rättvisemärkning.
Baskrav enligt Miljöstyrningsrådets upphandlingskriterier för Frukt och grönt.

Omfattning produkter: Potatis, rotsaker, övriga grönsaker, baljväxter samt frukt och bär. Kraven omfattar färska, frysta samt torkade produkter.

Baskraven omfattar bl a kriterier och krav för information om:

- produkternas ursprung
- efterskördbehandling dvs. behandling med svampmedel eller tillväxtreglerande medel efter skörd ska ej ha använts på äpplen, matpotatis och lök
- kadmiumhalt- högstnivå för tillförsel via mineralgödsel
- samtliga/ett urval/ett fåtal namngivna produkter som ingår i det offererade sortimentet ska uppfylla kriterierna enligt förordning (EG) 834/20071 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter
- socialt ansvarsfull odling t ex bananer (rättvisemärkt)

10.3.4 Kaffe, te och kakao

Baskrav enligt Miljöstyrningsrådets upphandlingskriterier för Kaffe, te och kakao i storhushåll.

Omfattning produkter: Kaffe-, te-, och kakaoprodukter för storhushåll. Tillhör till kaffe och te, t.ex. mjölk och socker, omfattas ej i dessa kriterier.

- Kaffeprodukter - bryggmalet, hela bönor
- Te - löste och tepåsar
- Kakaoprodukter - rent kakaopulver och chokladdryck

Baskraven omfattar bl a kriterier och krav för information om:

- samtliga/ett urval/ett fåtal namngivna produkter som levereras ska uppfylla kriterierna enligt förordning (EG) 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter.
- socialt ansvarsfull produktion (rättvisemärkt)

10.3.5 Kött

Så långt möjligt ska ekologiskt färskt fläsk- och griskött upphandlas.

Baskrav enligt Miljöstyrningsrådets upphandlingskriterier för Kött – nöt, gris och lamm. Kötttråvara med miljö- och djurskyddskrav.

Omfattning: Nötkött, samt sammansatta produkter med ett innehåll av nötkött på minst 10 %. Griskött, samt sammansatta produkter med ett innehåll av griskött på minst 10 %. Lammkött, samt sammansatta produkter med ett innehåll av lammkött på minst 10 %. Charkprodukter omfattas även här.

Baskraven omfattar bl a kriterier och krav för information om:

- ursprung - för produkter av en köttråvara ska skriftlig information kunna lämnas vid förfrågan om i vilket land djuret är fött, uppfött, slaktat och förädlad
- krav på lösgående grisar - Samtliga grisar, suggor och gyltor ska ha hållits lösgående. Suggans rörelsefrihet får enbart begränsas tillfälligt om suggan uppvisar ett onormalt beteende som utgör en uppenbar skaderisk för smågrisar eller fara för skötaren
- krav på att rutinmässig svanskupering på grisar ej ska förekomma
- samtliga/ett urval/ett fåtal namngivna produkter som ingår i det offererade sortimentet ska uppfylla kriterierna enligt förordning (EG) 834/20071 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter

Se även ovan vid 10.2 ”Fem gemensamma krav för inköp animaliska livsmedel”.

10.3.6 Kyckling och ägg

Baskrav enligt Miljöstyrningsrådets upphandlingskriterier med miljö- och djurskyddskrav för Kyckling samt för Ägg som omfattar kriterierna enligt förordning (EG) 834/20071 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter.

Omfattning: Kycklingkött samt sammansatta produkter med ett innehåll av kyckling på minst 10 %. Ägg, samt sammansatta produkter med ett innehåll av ägg på minst 20 %.

Baskraven omfattar bl a kriterier och krav för information om:

- produktens ursprung - för produkter av en köttråvara ska skriftlig information kunna lämnas vid förfrågan om i vilket land djuret är kläckt, uppfött, slaktat och förädlad. För produkter av ägg ska skriftlig information kunna lämnas vid förfrågan om i vilket land ägget är producerat
- näbbtrimning - näbbtrimning och kastrering ska ej tillämpas i uppfödningen
- vattenhalt - i produkten ska ej tillsatt vattenhalt överstiga 15 % av vikt före tillsats. Tillförd mängd marinad/saltlake ska deklarerats för samtliga produkter, dvs. rena produkter, sammansatta produkter och köttberedning
- samtliga/ett urval/ett fåtal namngivna produkter som ingår i det offererade sortimentet ska uppfylla kriterierna enligt förordning (EG) 834/20071 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter
- beläggning värphöns - hela ägg och produkt av ägg ska ha producerats av höns som har haft tillgång till värprede, sandbad och sittpinne
- näbbtrimning av värphöns - näbben på värphöns ska ej trimmas eller på annat sätt rutinmässig förändras

Se även ovan vid 10.2 ”Fem gemensamma krav för inköp animaliska livsmedel”.

10.3.7 Mjolk - mejeriprodukter

Baskrav enligt Miljöstyrningsrådets upphandlingskriterier med miljö- och djurskyddskrav för mjölk och mejeriprodukter som t ex fil, yoghurt och Bregott.

Omfattning: Konsumtionsmjölk från nötkreatur samt produkter med ett innehåll av mjölk på minst 20 %.

Baskraven omfattar bl a kriterier och krav för information om:

- ursprung - för mjölkprodukter, ska skriftlig information kunna lämnas vid förfrågan om vilket land mjölkråvaran kommer ifrån
- betesdrift - nötkreatur över 6 månader ska ha tillgång till bete eller annan utevistelse under en sammanhängande betessäsong
- kirurgiska ingrepp - eventuell avhorning eller andra kirurgiska ingrepp ska endast ske efter bedövning.
- kemikalieanvändning på mjölkgård - svårnedbrytbara och bioackumulerande ämnen, t.ex. ämnen som klassas som PBT eller vPvB ska ej användas i mjölkproduktionen
- samtliga/ett urval/ett fåtal namngivna produkter som ingår i det offererade sortimentet ska uppfylla kriterierna enligt förordning (EG) 834/20071 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter

Se även ovan vid 10.2 ”Fem gemensamma krav för inköp animaliska livsmedel”.

11. Livsmedelsförpackningar

De produkter som kommunens verksamheter använder för förvaring, servering och leverans av färdiglagad mat, ska uppfylla bestämmelserna i ”förpackningsdirektivet” (direktiv 1994/62/EG om förpackningar och förpackningsavfall med ändringar) samt Svenska livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2003:2 med senaste ändring.

12. Transporter

Då kommunen strävar efter att minska miljöpåverkan ska leveranser från producent/odlare/grossist av livsmedel ske med kortast möjliga transporter samt via intern alternativt extern samordning.

Bästa möjliga konventionella miljöteknik ska användas. Buller och skadliga utsläpp skall minimeras. Fordon skall köras på drivmedel miljöklass 1 eller ännu miljövänligare. Regler för tomgångskörning ska respekteras.

Anbudsgivaren bör vid avtalsstart ha ett miljöledningsarbete enligt Miljöstyrningsrådets baskrav eller liknande som avser uppdraget och som minst innehåller följande:

- en implementerad miljöpolicy
- rutiner för att säkerställa att alla lagar och föreskrifter som berör verksamheten följs
- rutiner för att minska bränsleförbrukningen och utsläppen av växthusgaser

Förklaring av begrepp och referenskällor som anges:

| <i>Begrepp/referens:</i> | <i>Förklaring:</i> |
|--|---|
| SNR/NNR, Svenska och Nordiska näringsrekommendationer Mer info www.slv.se | Svenska Näringsrekommendationer, SNR, vad gäller vitaminer, mineraler och fördelning av energigivande näringsämnen Den 16 oktober 2013 lanserades nya Nordiska näringsrekommendationer (NNR 2012). Dessa har även antagits som de officiella rekommendationerna i Sverige. Sammantaget rekommendationer om näring och fysisk aktivitet, näringsmässiga riktlinjer för en kost, som vi idag vet utgör underlag för en generellt god hälsa. Ger underlag för planering av en kost som är så sammansatt att den: <ul style="list-style-type: none"> • tillfredsställer de primära näringsbehoven, d.v.s. tillgodoser individens fysiologiska behov för tillväxt och funktion • ger förutsättningar för en generellt god hälsa och minskar risken för kostrelaterade sjukdomar. |
| EU:s livsmedelslag (EG) nr 178/2002 Mer info www.slv.se | EU:s förordning nr 178/2002, ibland kallad EU:s livsmedelslag, innehåller grundläggande principer och krav för livsmedelslagstiftningen. I den står det bland annat att livsmedel inte får säljas ("släppas ut på marknaden") om de inte är säkra, det vill säga om de är skadliga för hälsan eller på annat sätt inte duger som livsmedel ("är otjänliga"). |
| SLV:s (Svenska Livsmedelsverkets) rekommendationer Mer info www.slv.se | Omfattar i detta sammanhang bl a följande riktlinjer; <i>Bra mat i förskolan, Bra mat i skolan, Bra mat i äldreomsorgen</i> |
| Tallriksmodellen Mer info www.slv.se | Åskådliggör hur man komponerar en bra måltid - lunch eller middag. Modellen visar proportionerna mellan olika ingredienser i måltiden. Oavsett om man äter mycket eller litet är proportionerna desamma. Modellen säger ingenting om hur mycket man ska äta - det avgör hunger och energibehovet. |
| Nyckelhålmärkt Mer info www.slv.se | Symbolen "Nyckelhålet" är till för att hjälpa oss som konsumenter att hitta de hälsosammare alternativen, både när vi handlar mat och äter på restauranger/inom kommunen. Nyckelhålet står för: <ul style="list-style-type: none"> • mindre och/eller nyttigare fett • mindre socker • mindre salt • mer kostfiber och fullkorn |

| | |
|--|---|
| <p>Halal och Kosher, slakt och beredning Mer info www.jordbruksverket.se samt www.slv.se</p> | <p>Religiös slakt, till exempel halal och kosher, kan innebära att djur slaktas utan att först bedövas. Obedövad slakt är förenat med smärta hos djuren och i Sverige är det därför av djurskyddsskäl inte tillåtet att avliva djur utan att de först är bedövade. Den halal-slakt som bedrivs i Sverige (av både fjäderfä, lamm och nötkreatur) föregås alltid av bedövning. Svensk kosher-slakt förekommer inte.</p> |
| <p>Specialkost</p> | <p>Mat som tillagas och serveras gäster/konsumenter med allergi eller överkänslighet mot vissa livsmedel. Viktigt att kontrollera ingrediensförteckningen på alla livsmedel, så att produkter inte innehåller de allergena ämnen som ska undvikas.</p> |
| <p>Konsistensanpassning Mer info www.findusfoodservices.com/specialfoods</p> | <p>Vid ät- och sväljsvårigheter är det viktigt att konsistensen är anpassad till individens förmåga. Förändrad konsistens kan vara motiverad vid ett eller flera av följande symptom</p> <ul style="list-style-type: none"> > Äter under längre tid än normalt > Mat och dryck rinner ur munnen > Mat samlas i kinderna > Bitar av mat plockas eller spottas ut ur munnen > Mat hålls länge innan sväljning > Viss mat kan ej tuggas > Skadad eller känslig munhåla > Hosta eller harklingar > Rosslig eller gurglig röst > Klumpkänsla i halsen > Åtandet tröttar > Motoriska problem <p>Findus konsistensguide som idag används nationellt visar på 6 alternativa konsistenser som används.</p> |
| <p>Glutenintolerans Mer info www.slv.se</p> | <p>Glutenintolerans, så kallad celiaki, innebär att man inte tål proteinet gluten som finns i vete, råg och korn. Gluten skadar tarmluddet i tarmens slemhinna hos den som har glutenintolerans. Tarmluddet har betydelse för att man ska kunna tillgodogöra sig näringen i maten på ett bra sätt. Tarmen blir till slut helt slät. Glutenintolerans växer inte bort, utan kräver livslång diet utan gluten.</p> |
| <p>Laktosintolerans Mer info www.slv.se</p> | <p>Laktosintolerans beror på brist på enzymet laktas, som behövs för att bryta ned laktos (mjölksocker) i tunntarmen. De flesta med laktosintolerans tål en viss mängd laktos. Hur mycket laktos man tål varierar, men de flesta kan dricka åtminstone en deciliter mjölk utan symtom. Laktos finns i all mjölk, inte bara i komjölk utan också i get- och får mjölk. Hög halt av laktos finns i mesost, messmör, mjölkchoklad och viss nougat.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Mjölkalergi Mer info www.slv.se</p> | <p><i>Laktosintolerans ska <u>inte</u> förväxlas med Mjölkalergi:</i> Mjölkalergi beror på en reaktion mot proteiner i mjölken. Allergin är vanlig hos små barn men växer ofta bort. Vid mjölkalergi måste alla former av mjölk- och mjölkprodukter uteslutas helt ur kosten. Detta gäller komjölk liksom får- och getmjölk och produkter av dessa.</p> |
| <p>Ekologiska livsmedel Mer info www.slv.se</p> | <p>I den ekologiska odlingen använder man inte konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel. Fodret till djuren är i huvudsak producerat på den egna gården. Det är också viktigt att djuren får vistas utomhus och att de får utlopp för sina naturliga beteenden.</p> |
| <p>MSC-märkning Mer info www.msc.org</p> | <p>Certifiering för hållbart fiske. MSC är en internationell stiftelse som certifierar och miljömärker fisk- och skaldjursprodukter. De har tagit fram regler för hur ett uthålligt fiske som bevarar mångfalden, produktiviteten och de ekologiska processerna i havet ska bedrivas.</p> |
| <p>LOU, Lagen om offentlig upphandling Mer info www.konkurrensverket.se</p> | <p>Med offentlig upphandling avses de åtgärder som vidtas av en upphandlande myndighet (Kiruna kommun) för att tilldela ett kontrakt eller ingå ett ramavtal avseende varor, tjänster eller byggtreprenader. Syftet med upphandlingsreglerna är att upphandlande myndigheter på bästa sätt ska använda de offentliga medel som finansierar offentliga upphandlingar, genom att uppsöka och dra nytta av konkurrensen på aktuell marknad.</p> |

Referenskällor till dokumentet:

- Kiruna – en vision med övergripande mål för Kiruna kommun
- Nutritionspolicy för Kiruna kommun
- Kvalitetsdeklaration avseende skollunchen i grundskolan
- Hälsöfrämjande förskola och skola
- Strategi för anskaffning av varor, tjänster och entreprenad i Kiruna kommunkoncern
- Svenska näringsrekommendationer SNR, baserade på Nordiska näringsrekommendationer, fastställda av Livsmedelsverkets styrelse 2012
- Bra mat i skolan, SLV
- Bra mat i förskolan, SLV
- Bra mat för äldre, SLV
- Mat och näring för äldre sjuka inom vård och omsorg, SLV
- Näring för god vård och omsorg, en vägledning för att förebygga och behandla undernäring. Socialstyrelsen 2011
- Ekologiska livsmedel – aktuella produkter juni 2014
- Folkhälsopolitisk strategi för Norrbotten
- LUPP, Rapport Lokal uppföljning av ungdomspolitiken 2013
- Avfallsplan, Kiruna kommun 2011–2018 Mål
- Trafikstrategi i Kiruna Del 1, 2014
- www.msr.se
- www.kiruna.se