



Dato: 2. november 2020

## Overordnet mad- og måltidspolitik for Ringsted Kommune

**Godkendt i Byrådet d. 10. januar 2011.**

**Teksten er kopieret ind i november 2020 fra det godkendte udkast.**

Ringsted Kommune ønsker at sætte fokus på sund levevis, herunder sunde fødevarer og gode kostvaner til borgere i alle aldre.

Politikkens målgruppe er alle kommunale forvaltninger, skoler og institutioner, hvor børn, unge og voksne herunder ældre, får serveret, eller har mulighed for at købe, et måltid mad.

Ringsted Kommunes overordnede mad- og måltidspolitik, tager udgangspunkt i kommunens sundhedspolitik, og skal danne grundlag for udarbejdelse af lokale mad- og måltidspolitikker.

*For at opnå maksimal effekt af en overordnet Mad og måltidspolitik, er det nødvendigt at der udarbejdes en lokal kostpolitik, som med udgangspunkt i officielle kost anbefalinger og lovgivningen på kostområdet, tilpasses den enkeltes institutions brugergruppe.*

*lovgivning og anbefalinger på kostområdet, er:*

- *Fødevarerlovningen.*
- *Hygiejnebekendtgørelsen.*
  
- *Fødevarer – og Sundhedsstyrelsens anbefalinger i forhold til kost*
- *Nordiske næringsstof anbefalinger.*
  
- *Den Nationale kosthåndbog.*
- *Den Dansk Institutionskost.*
  
- *Miljølovgivningen.*
- *Arbejdsmiljøloven*

### Kontaktoplysninger

Amtstue Allé 71

4100 Ringsted

Tel.: +45 57 62 80 10

socialogsundhed@ringsted.dk

www.ringsted.dk

EAN: 5798007643577



Ringsted  
Kommune

Desuden skal der i Mad og Måltidspolitikker tages hensyn til, Ringsted kommunes øvrige politikker, fx Overordnet klima- og miljøpolitik og Indkøbspolitikken.

### Kvalitets- og miljømæssige mål

- *Maden og måltidernes sammensætning skal sikre at brugeren tilbydes sufficient kost*
- Maden skal så vidt muligt tilberedes fra bunden.
- Årstidens råvarer anvendes i størst muligt omfang
- *Økologi indtænkes hvor det er økonomisk muligt, og såfremt prisen er ens, skal der vælges økologiske fødevarer frem for traditionelle.*
- Tilsætningsstoffer skal så vidt muligt undgås
- Madens æstetiske og sensoriske indtryk skal prioriteres ved tilberedning og servering
- Maden skal tilberedes af råvarer af god kvalitet
- En central indkøbsordning skal sikre, at der et økonomisk grundlag for indkøb af råvarer af god kvalitet.
- Miljø- og energimæssige hensyn skal indtænkes både i forhold til indkøb, tilberedning, opbevaring og affald.

### De fysiske og sociale rammer for servering af måltidet

- De fysiske og sociale rammer skal prioriteres, så der både sikres mulighed for fællesskab og hensyn til den enkelte.
- Rammerne for måltidet skal medvirke til, at måltidet bliver en god oplevelse
- Der skal være mulighed for at sikre en god håndhygiejne i forbindelse med måltidet.
- *Køkken- og spiseområdet skal være indrettet således at områderne er lette at vedligeholde- og renliggørelse, og fordrer til, at de hygiejniske forskrifter og arbejdsmiljø regler kan følges.*

### Involvering og brugertilfredshed

- Brugere og ansatte skal inddrages i udarbejdelse af den lokale politik, således at det sikres, at der er overensstemmelse mellem brugerens forventninger og kommunens mad- og måltidspolitik
- Brugernes forventninger skal inddrages i løbende kvalitetsforbedringer

### Valgmuligheder og diæter

- *Kosttilbuddet i de kommunale madtilbud skal tage udgangspunkt i dansk mad tradition, men skal samtidig afspejle forskelligheden i brugernes kulturelle baggrund.*
- *Brugere, der af religiøse, kulturelle eller andre årsager, ikke spiser visse fødevarer, kan tilbydes en kost, hvori disse er ikke indgår, såfremt maden fortsat er sufficient. Institutionerne bør oplyse sine brugere om, hvilke hensyn, der tages*
- *Brugere der har behov for at der tages hensyn til konsistensen, tilbydes en kost der er tilpasset behovet.*
- *Brugere med over- eller undervægt, tilbydes en kost der er tilpasset energibehovet.*



- *Diæter tilbydes når der foreligger en lægeerklæring / udtalelse fra egen læge.*

## De lokale politikker

- Den overordnede politik beskriver, hvilke områder den lokale politik som minimum skal indeholde
- Den lokale politik skal være tilgængelig for såvel brugere som personale
- Alle områder der producerer, sælger eller serverer mad skal udarbejde en lokal mad- og måltidspolitik
- De lokale politikker revideres efter behov
- Udliciterede kantiner og eksterne leverandører skal leve op til kommunens overordnede mad- og måltidspolitik
- Nytegnede kontrakter med eksterne leverandører samt forpagtere skal overholde den overordnede politiks retningslinjer.
- Lovgivning i forhold til fødevareproduktion, distribution mm skal til hver en tid overholdes.

### De lokale mad- og måltidspolitikker skal forholde sig til:

- Hvordan man holder sig ajour med lovgivningen
- Hvordan det sikres, at de centrale anbefalinger overholdes
- Hvordan brugerne sikres adgang til vand.
- Opdatering af viden – fastholde fokus og interesse
- Køkkenets egenkontrol
- *Hvordan fx håndvask og øvrige hygiejniske retningslinjer sikres*
- Holdning til alkohol, slik, sodavand, kager mm
  - Hverdage
  - Ved festlige lejligheder, og hvilke festlige lejligheder.

### De lokale politikker skal forholde sig til:

- Hvordan sikres madens kvalitet og tilberedning, herunder anvendelse af årstidens råvarer og undgåelse af unødvendige tilsætningsstoffer
- Hvordan de æstetiske og sensoriske indtryk indtænkes både i tilberedning og anretning
- Sikring af miljø- og energimæssige hensyn
- Indkøb

### De lokale politikker skal forholde sig til:

- Hvordan brugere og ansatte medinddrages
- Hvordan der evalueres og følges op på politikken

### De lokale politikker skal forholde sig til:

- Hvordan brugerne sikres de bedst mulige rammer omkring måltidet
- Hvordan den nødvendige tid til måltidet sikres
- Hvordan etik og æstetik indgår i måltidet
- Personalets eventuelle deltagelse i måltidet samt fleksibilitet og valgfrihed.



Ringsted  
Kommune

De lokale politikker skal forholde sig til:

- Hvordan tages der hensyn til andre kulturer og religioner
- Håndtering af diæter

Denne politik revideres ved behov og minimum hvert fjerde år.

Den overordnede mad- og måltidspolitik vil blive tilgængelige på Ringsted Kommunes internet, efter politisk godkendelse.

Mad og måltidspolitikker skal altid følge gældende lovgivning og anbefalinger på kostområdet, jævnfør

- Fødevarelovgivningen.
- Hygiejnebekendtgørelsen.
  
- Fødevare – og Sundhedsstyrelsens anbefalinger i forhold til kost
- Nordiske næringsstof anbefalinger.
  
- Den Nationale kosthåndbog.
- Den Dansk Institutionskost.
  
- Miljølovgivningen.
- Arbejdsmiljøloven

Desuden skal der i Mad og Måltidspolitikker tages hensyn til, Ringsted kommunes øvrige politikker.