



Förslag till Livsmedelpolicy. Dnr 2012.339

Alla matgäster, även vårdnadshavare och anhöriga, ska känna en trygghet i att det serveras en välsmakande, näringsriktig och väl sammansatt kost i Perstorp kommun. Maten som serveras ska vara säker utifrån behov av specialkost samt livsmedelshygien. Råvarorna ska vara framställda under goda etiska förhållanden och med så låg miljöpåverkan som möjligt. En måltid inom Perstorps kommuns regi skall vara något man ser fram emot under dagen.

Perstorps kommun skall aktivt eftersträva att öka inköpet av ekologiska livsmedel. Under 2013 är målet att 15 % livsmedelsinköpen skall vara ekologiska. Den nya livsmedelsupphandlingen som träder i kraft 1/10-2013 kommer innebära ytterligare en ökning av inköpet av ekologiska varor. Målet är att år 2014 skall Perstorps kommun handla minst 25 % ekologiska råvaror.

Kommunen skall även arbeta aktivt för att öka andelen närproducerade livsmedel. Perstorps kommun skall verka för ett upphandlingssätt som gynnar närodlade och närproducerade produkter inom ramarna för lagen om offentlig upphandling (LOU).

Alla som arbetar inom Perstorps kommuns verksamheter skall verka för att minska det så kallade matsvinnet, dock utan att äventyra livsmedels säkerheten. Detta arbete görs med kontinuerlig information och uppföljning ur såväl miljösynpunkt som pedagogisk synvinkel. Allt avfall skall källsorteras.

Fisk som serveras i Perstorps kommun bör vara MSC-märkt. I första hand skall fisk levereras från bestånd som är markerat med "ok" i fisklistan från MRS (miljöstyrningsrådet).

Målet skall vara att öka mängden inköp av färska råvaror då det gäller råvaror såsom kött, fågel och fisk inom de ekonomiska ramarna. Detta för att öka kvalitén och även minska svinnet som uppstår vid upptining. Vid servering av våra måltider ska vi ge våra barn och äldre en kost av god och hög kvalitet. Detta enligt svenska gällande näringsrekommendationer och råd utarbetade av Livsmedelsverket. Detta mål kan säkerhetsställas bättre genom att använda mer färska råvaror bland annat.

Genom att handla och planera säsongsanpassat och servera mat till våra gäster som är efter säsong kan kommunen minska transportsträckorna samt få in mer närproducerat.

Kommunens mål skall vara att handla s.k. Fairtrade (eller motsvarande märkning) märkta livsmedel i möjlig utsträckning inom ramarna för LOU. Allt kaffe och te som inhandlas skall vara etiskt och ekologiskt odlat samt att kaffet skall vara av 100% Arabica bönor. Det är av yttersta vikt att Perstorps kommun följer de kravspecifikationer för livsmedel som ställs i gällande livsmedelsupphandling.

Maten ska tillagas i ändamålsenliga kök som uppfyller alla krav från myndigheter såsom livsmedelslagstiftning, hygien samt kommunens kontrollprogram för egenkontroll.

Anders Pernsell
Kostchef
Perstorps Kommun