



Tjänsteutlåtande

Utfärdat 2026-07-31

Ärendenummer AVO-2026-00965

Handläggare

Sara Karlsson

E-post: sara.karlsson@aldrevardomsorg.goteborg.se

Svar på remiss om motion av Sanda Anton Henriksson (SD) och Agneta Kjaerbeck (SD) om utbildning i kost och näringslära för personal inom vård och omsorg samt funktionsstöd

Förslag till beslut

1. Äldre samt vård- och omsorgsnämnden avstyrker motion av Sanda Anton Henriksson (SD) och Agneta Kjaerbeck (SD) om utbildning i kost och näringslära för personal inom vård och omsorg samt funktionsstöd
2. Äldre samt vård- och omsorgsnämnden översänder förvaltningens tjänsteutlåtande som eget yttrande till stadsledningskontoret.

Sammanfattning

Motion av Sanda Anton Henriksson (SD) och Agneta Kjaerbeck (SD) om utbildning i kost och näringslära för personal inom vård och omsorg samt funktionsstöd, har remitterats för yttrande till nämnden. Nämndens yttrande ska ha inkommit till stadsledningskontoret senast den 24 september 2026. Förslaget har sin bakgrund i kommunens ansvar att säkerställa att personer i kommunens omsorg får näringsriktig och säker kost. Motionärerna föreslår att äldre samt vård- och omsorgsnämnden samt nämnden för funktionsstöd får i uppdrag att säkerställa att omsorgspersonal inom exempelvis hemtjänst, särskilt boende och LSS får grundläggande utbildning i livsmedelshantering, kost och näringslära i början av sin anställning.

Flera lagar, föreskrifter och styrande dokument ställer krav på att verksamheten säkerställer att medarbetare har rätt kompetens inom mat, måltider, nutrition, och livsmedelshygien. Förvaltningen säkerställer medarbetarnas kompetens inom mat, måltider, nutrition och livsmedelshygien genom tydlig ansvarsfördelning, introduktionsutbildningar och löpande kompetensutveckling. Enhetschefer ansvarar för att medarbetare har rätt kompetens och verksamhetschefer följer upp arbetet. Både vård- och omsorgsboenden och hemtjänsten arbetar systematiskt med introduktionsutbildningar för alla medarbetare och löpande kompetensutveckling.

Förvaltningen anser att nuvarande arbete säkerställer att medarbetare i vård och omsorg får grundläggande utbildning i livsmedelshantering, kost och näringslära. Förvaltningens samlade bedömning är därmed att motionen bör avstyrkas.

Bedömning ur ekonomisk dimension

Både personella och ekonomiska resurser är nödvändiga för kompetensutveckling och introduktionsutbildningar. Då förvaltningen redan har framtagna utbildningar, verksamhetsutvecklare som arbetar med utbildningar och kompetensutveckling, samt framtagna introduktionsutbildningar ser förvaltningen inte att förslaget skulle ha någon ekonomisk påverkan. Detta är dock förutsatt att ingen utökning i förhållande till nuvarande arbete sker.

Bedömning ur ekologisk dimension

Förvaltningen har inte funnit några särskilda aspekter på frågan utifrån denna dimension.

Bedömning ur social dimension

Att medarbetare har tillräcklig kunskap om kost, näring och livsmedelshantering är mycket viktigt utifrån hyresgästers och omsorgstagares hälsa. Att få sitt närings- och energibehov tillgodosett genom att maten är säker att äta är en mänsklig rättighet.

Det är av vikt att medarbetare får utbildning i livsmedelshantering, kost och näringslära i början av sin anställning. För att uppfylla kraven i lagar och föreskrifter har förvaltningen sett till att dessa delar ingår i introduktionen.

Bilagor som ingår i beslutsunderlaget

1. Motion av Sanda Anton Henriksson (SD) och Agneta Kjaerbeck (SD) om utbildning i kost och näringslära för personal inom vård och omsorg samt funktionsstöd
2. Remissmissiv

Beslutet skickas till

Stadsledningskontoret

Beskrivning av ärendet

Bakgrund

Motion av Sanda Anton Henriksson (SD) och Agneta Kjaerbeck (SD) om utbildning i kost och näringslära för personal inom vård och omsorg samt funktionsstöd, har remitterats för yttrande till nämnden. Nämndens yttrande ska ha inkommit till stadsledningskontoret senast den 24 september 2026 efter förlängd svarstid till samtliga remissinstanser.

Förslaget har sin bakgrund i kommunens ansvar att säkerställa att personer i kommunens omsorg får näringsriktig och säker kost. I motionen lyfts att måltiderna är en viktig del av omsorgen och har stor betydelse för hälsa, trygghet och livskvalitet. Vidare lyfts att i många av Göteborgs Stads verksamheter ansvarar omsorgspersonal, snarare än utbildade kockar, för matlagning och livsmedelshantering. Motionärerna menar att kunskapen bland personalen varierar och att det saknas tydliga krav som säkerställer att personal har tillräcklig kunskap om livsmedelshygien, allergier, specialkost och näringslära. Eftersom felaktig hantering kan få allvarliga konsekvenser för äldre och personer med funktionsnedsättning krävs att personalen ges rätt förutsättningar och utbildning. Motionärerna framför att en kort, gemensam utbildning i livsmedelshantering och näringslära för omsorgspersonal skulle öka tryggheten, minska risken för misstag och bidra till en mer likvärdig kvalitet inom Göteborgs Stads omsorgsverksamheter. Motionärerna föreslår att kommunfullmäktige beslutar att:

1. Äldre samt vård- och omsorgsnämnden samt nämnden för funktionsstöd får i uppdrag att säkerställa att omsorgspersonal inom exempelvis hemtjänst, särskilt boende och LSS får grundläggande utbildning i livsmedelshantering, kost och näringslära i början av sin anställning.
2. Utbildningsnämnden får i uppdrag att i samverkan med nämnden för arbetsmarknad och vuxenutbildning, se över och vid behov utveckla utbildningar inom vård och omsorg så att moment om livsmedelshantering, kost och näringslära ingår som en naturlig del av utbildningen.

Lagar, föreskrifter och styrande dokument

Livsmedelslagen (2006:804) är den grundläggande svenska lag som säkerställer att maten alla äter är säker. Den innebär att den som serverar eller hanterar mat har ansvar för att maten är säker att äta. För kommuner gäller detta exempelvis kök och serveringar inom äldreomsorg, LSS-verksamheter, skolor och andra omsorgsverksamheter. Det innebär bland annat att kommunen ska:

- Säkerställa att maten inte orsakar sjukdom eller skada.
- Ha rutiner för god livsmedelshygien vid inköp, förvaring, tillagning och servering.
- Hantera allergener och specialkost på ett säkert sätt.
- Ha tillräcklig kompetens hos personal som hanterar livsmedel.
- Bedriva egenkontroll för att säkerställa att lagstiftningen följs.

Även om livsmedelslagen inte uttryckligen kräver att omsorgspersonal ska ha en viss utbildning är verksamhetsutövaren ansvarig för att medarbetare har den kompetens som krävs för att maten ska vara säker. Om en verksamhet låter omsorgspersonal laga och

servera mat måste ansvarig säkerställa att medarbetarna har tillräcklig kunskap om livsmedelshygien och säker livsmedelshantering.

Den som regelbundet hanterar, säljer, tillverkar eller serverar mat och dryck ska registrera sin verksamhet som livsmedelsföretag och omfattas av EU livsmedelslagstiftning och livsmedelslagen (2006:804). Ett undantag gäller hantering av livsmedel i privata hushåll för egen konsumtion, även när hjälp ges genom exempelvis hemtjänst. Sådan verksamhet räknas inte som livsmedelsföretag och omfattas därför inte av samma krav.¹

Socialstyrelsens föreskrifter och allmänna råd om förebyggande av och behandling vid undernäring (HSLF-FS 2022:49) syftar till att säkerställa en god och likvärdig vård och omsorg genom att systematiskt upptäcka, förebygga och behandla undernäring, samt minimera risken för relaterade vårdskador. Föreskriften ställer krav på verksamheterna att ha tydliga rutiner för att förebygga undernäring, bedöma risker, utreda näringstillstånd samt genomföra och följa upp lämpliga åtgärder.

Äldre samt vård- och omsorgsförvaltningens anvisning för måltider (N160-1850/21, AVO 2026-00513) ska säkerställa att samtliga verksamheter inom förvaltningen följer Göteborgs Stads policy för måltider. Anvisningen tydliggör hur policyn ska användas i praktiken och gäller för alla som hanterar, lagar och serverar mat inom förvaltningen.

I anvisningen tydliggörs ansvarsfördelningen och det är enhetschefen inom respektive verksamhet som ansvarar för att säkerställa kompetens och kunskapsutveckling genom regelbundna utbildningsinsatser. Verksamhetschefen inom respektive verksamhet ansvarar för att följa upp hur enhetscheferna arbetar med mat-, måltids- och nutritionsfrågor i det egna verksamhetsområdet.

Förvaltningens arbete med mat, måltider och livsmedelshygien

Förvaltningen har en fastslagen måltidsprocess som beskriver hur förvaltningen arbetar med mat och måltider. För att utveckla och stödja processen finns verksamhetsutvecklare måltid som även är legitimerade dietister. De arbetar förvaltningsövergripande och stödjer alla verksamheter som är i behov av utbildning, utveckling och stöd inom mat, nutrition och livsmedelshygien.

Kunskaper om kost och nutrition ingår i de nationella vård- och omsorgsutbildningarna för både vårdbiträden och undersköterskor. Utbildningen omfattar kostens betydelse för hälsa, närings- och vätskebehov, måltidsmiljö samt förebyggande arbete mot undernäring. Undersköterskor får dessutom fördjupade kunskaper i nutritionslära och näringsbehov vid sjukdom. Därmed har båda yrkesgrupperna grundläggande kunskaper inom området, medan undersköterskor har en mer fördjupad kompetens.

För att stödja medarbetare i att servera näringsriktiga och säkra måltider har förvaltningen tagit fram mycket stödmaterial. Det finns bland annat frukost- och mellanmålsmenyer med recept som är näringsberäknade, tips på aptitretare, tips om vilka tillbehör som passar till vilken mat samt tips på sängkantsmat för att minska nattfasta med mera.

Förvaltningen har under arbetet med implementeringen av anvisningar för måltider, tagit fram ett gediget utbildningsmaterial i syfte att stärka kompetensen hos medarbetare inom

¹ Livsmedelsverket, Kontrollwiki, Hämtad från: <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/690/verksamheter-som-inte-omfattas-av-livsmedelslagstiftningen> 2026-07-28

vård- och omsorg. En webbutbildning på 10 kapitel, *Mat och Måltider för äldre på vård- och omsorgsboende*, har tagits fram och finns tillgänglig för alla, även för medarbetare i hemtjänsten, på Utbildningsportalen. Innehållet i utbildningen:

- Näringslära & undernäring
- Måltidsmodellen och dess ingående delar (även ”säker mat” som innefattar livsmedelshygien)
- Hälsoproblem och anpassningar av mat

Till varje kapitel finns ett arbetsmaterial med diskussionsfrågor och uppgifter. Webbutbildningen är obligatorisk för omsorgspersonal på vård- och omsorgsboende och enhetschef ansvarar för att medarbetare genomgår utbildningen.

Utöver det har förvaltningen köpt in ett videobibliotek med korta filmer om mat och måltider som vänder sig till alla som arbetar med måltider, såsom vård- och omsorgspersonal, kökspersonal och chefer. I videobiblioteket finns bland annat utbildningsfilmer med följande teman:

- Måltider i omsorgen – hur kan vi skapa goda måltidsupplevelser
- Förebygg undernäring
- Säker mathantering och Livsmedelshygien
- Den svenska Husmanskosten och dess tillbehör
- Specialkost
- För dig i hemtjänsten

Utbildningspaketet ”För dig i hemtjänsten” innehåller utbildningsvideos om bland annat frukost, lunch – med matlåda, lättlagade kvällsrätter, inför natten, smått och gott – de viktiga små måltiderna, koka ägg och steka ägggröra. Materialet används utifrån verksamhetens och medarbetarnas behov.

Förvaltningens arbete på vård och omsorgsboende

För att arbeta strukturerat med mat och måltider inom vård- och omsorgsboende finns det på varje enhet minst en medarbetare med fördjupat uppdrag måltid. De medarbetarna har utökad kompetens och ansvar vad gäller mat och måltider på den egna enheten.

Verksamhetsutvecklare måltid bjuder in medarbetare med fördjupat uppdrag måltid på nätverksträffar med fortbildning två gånger per år. Som stöd i sitt arbete har medarbetare med fördjupat uppdrag en handbok som de tillsammans med sin enhetschef kan använda i arbetet med mat och måltider på enheten.

På vård- och omsorgsboende krävs det att man bedriver egenkontroll för att säkerställa att livsmedelslagstiftningen följs. Förvaltningens ”Rutin för egenkontroll av livsmedel” gäller på vård- och omsorgsboende, korttid, avlösning och verksamheter inom hälsofrämjande och förebyggande. Syftet med rutinen är att säkerställa att livsmedel hanteras på ett korrekt sätt så att maten är säker samt att säkerställa att verksamheterna följer nationella styrdokument avseende god hygien. Det övergripande ansvaret för egenkontrollen av verksamheten ligger på enhetschefen och framgår av rutinen.

Alla medarbetare som hanterar mat och livsmedel ska genomgå utbildning i livsmedelssäkerhet och det ingår i introduktion för nyanställda och vikarier.

Det är medarbetare med fördjupat uppdrag måltid som ansvarar för att introducera nya medarbetare i hur man arbetar med mat och måltider på enheten. Till sin hjälp finns ”Instruktion för introduktion om mat och måltider för ny personal” där medarbetare får en genomgång av:

1. checklista för måltider och förklara hur enheten arbetar för att skapa en god måltidsmiljö
2. rutiner för mat och måltider på enheten, till exempel mallar och rutiner för servering av energi- och proteinrika frukostar, mellanmål och nattmål
3. vilka hyresgäster som har specialkost vid sjukdom eller allergi, konsistensanpassning eller andra anpassningar av maten
4. hur beställning av lunch, kvällsmat och livsmedel går till och vem som ansvarar för det
5. var man hittar information om mat och måltider samt material och recept på Digitala navet
6. rutinen för egenkontroll av livsmedel och förklara hur enheten arbetar för att servera säkra måltider samt informera om att det finns en webbutbildning i utbildningsportalen som ger en introduktion till rutinen.

Förvaltningens arbete inom hemtjänsten

Omsorgstagares behov av insatser, kopplade till mat och måltider, varierar inom hemtjänsten. Det kan handla om stöd med beställning av mat eller rengöring av kylskåp till tillagning av enklare måltider och stöd i samband med att den enskilde äter och dricker. Behovet av kompetens kan därför skilja sig åt mellan verksamheter, enheter och medarbetare beroende på vilka insatser som utförs.

Omsorgshandledare och specialistundersköterskor handleder medarbetarna i omsorgsarbetet och genomför utbildningsinsatser på både individ- och gruppnivå utifrån de kompetensbehov som enhetschefen identifierar i personalgruppen.

Medarbetare i hemtjänsten har olika utbildningsbakgrund och därför säkerställs en gemensam grund och kunskap om verksamhetens arbetssätt och rutiner genom en avdelningsgemensam introduktion och verksamhetsnära kompetensutveckling.

Introduktionen för nyanställda tillsvidareanställda medarbetare innehåller ett teoretiskt avsnitt om mat, måltider och näring med fokus på hemtjänstens uppdrag. Avsnittet behandlar matens betydelse för äldres hälsa och livskvalitet, hur åldrandet kan påverka aptit, törst och förmågan att äta samt risken för undernäring och uttorkning. Materialet lyfter även vikten av individuellt anpassade måltider, en god måltidsmiljö och socialt stöd. Medarbetarna får råd om hur de ska agera vid minskat mat- eller vätskeintag, vad som ska dokumenteras och när sjuksköterska ska kontaktas. En fallbeskrivning illustrerar hur stödet kan anpassas efter den enskildes behov med fokus på att tidigt upptäcka och förebygga undernäring.

Även introduktionen för semestervikarier och timanställda innehåller ett teoretiskt avsnitt om mat, måltider och näring.

Utbildningsmaterialet innehåller även kompetensblad för cirka 20 vanligt förekommande insatser inom hemtjänsten. Kompetensbladen beskriver hur respektive insats kan genomföras, vad medarbetaren behöver vara uppmärksam på, exempel på vad som kan behöva dokumenteras samt reflektionsfrågor. Ett kompetensblad behandlar särskilt mat-

och måltidsstöd. Även i kompetensblad för andra insatser uppmärksammas tecken på eller samband med risk för undernäring. I hemtjänstens verksamhetsplan för 2026 ingår en aktivitet som innebär att enheterna ska genomföra strukturerad reflektion med stöd av kompetensbladen och med särskilt fokus på nutrition.

Hemtjänsten omfattas inte av kraven i livsmedelslagen, men då säker mat är lika viktigt för hemmaboende seniorer kommer introduktionsmaterialet för både vikarier och tillsvidareanställda medarbetare att under hösten 2026 kompletteras med ett särskilt avsnitt om livsmedelshygien.

Förvaltningens bedömning

Flera lagar, föreskrifter och styrande dokument ställer krav på att verksamheten säkerställer att medarbetare har rätt kompetens inom mat, måltider, nutrition, och livsmedelshygien. Förvaltningen har tydliggjort ansvarsfördelningen i *Äldre samt vård- och omsorgsförvaltningens anvisning för måltider* där enhetschefen är den som ansvarar för att säkerställa kompetens och kunskapsutveckling inom ämnet genom regelbundna utbildningsinsatser. Utöver det har förvaltningen tydliggjort att det är verksamhetschefen inom respektive verksamhet som ansvarar för att följa upp hur enhetscheferna arbetar med mat-, måltids- och nutritionsfrågor i det egna verksamhetsområdet. På vård- och omsorgsboende framgår det av rutinen för egenkontroll av livsmedel, att det övergripande ansvaret för att maten är säker, ligger på enhetschefen.

Förvaltningen har verksamhetsutvecklare inom måltid vilka utvecklar, stödjer och utbildar förvaltningens verksamheter och medarbetare inom ämnet.

Verksamhetsutvecklarna ger enhetschefer och medarbetare i vård och omsorg förutsättningar att klara kraven genom att löpande erbjuda utbildningsinsatser och ta fram stödjande material.

Inom förvaltningen arbetar verksamheterna på olika sätt för att säkerställa kompetens men både vård- och omsorgsboende och hemtjänst har en systematik för att säkerställa att medarbetare har rätt kompetens. Detta görs genom både introduktionsutbildningar och löpande kompetensutveckling. Hemtjänsten omfattas inte av livsmedelslagen, men då säker mat är en viktig fråga arbetar avdelningen med att under 2026 införa livsmedelshygien som en del av introduktionsmaterialet för både vikarier och tillsvidareanställd personal.

Förvaltningen anser att nuvarande arbete säkerställer att medarbetare i vård och omsorg får grundläggande utbildning i livsmedelshantering, kost och näringslära. Förvaltningens samlade bedömning är därmed att motionen bör avstyrkas.

Julia Mårtensson

Avdelningschef

Babbs Edberg

Förvaltningsdirektör