

# Plan för hållbara patientmåltider

Dokumenttyp  
**Plan**

Dokumentnummer

Informationssäkerhetsklass

Fastställd  
**2018-04-27**

Fastställd av  
**Landstingsdirektören**

Verksamhetsområde  
**Hållbarhet**

Giltig till och med  
**2021-12-31**

Upprättad av  
**SLL Hållbarhet  
Charlotta Brask**

**Innehållsförteckning**

1.	Dokumentinformation .....	3
1.1	Syfte .....	3
1.2	Tillämpning .....	3
1.3	Uppföljning.....	3
2.	Plan .....	3
2.1	Mål och indikatorer .....	4
2.2	Planera lokalt för hållbara patientmåltider.....	4
2.3	Definitioner av indikatorer och aktiviteter för genomförande.....	5
2.4	Redovisning .....	10
	Bilaga 1 Hållbarhetskrav.....	14

## 1. Dokumentinformation

### 1.1 Syfte

Syftet med Plan för hållbara patientmåltider är att konkretisera arbetet med att nå mål och indikatorer för hållbara patientmåltider i Stockholms läns landstings miljöprogram för 2017–2021 (LS 2015–0092). Dokumentet beskriver hur vårdverksamheter ska arbeta lokalt för att bidra till miljöprogrammets mål. Dokumentet definierar även indikatorerna som rör ekologiskt och lokalproducerade livsmedel.

### 1.2 Tillämpning

Planen ska tillämpas av vårdverksamheter inom Stockholms läns landsting som serverar patientmåltider samt av hälso- och sjukvårdsförvaltningen som omsätter planen till krav i vårdavtal. Kravställningen i vårdavtal ska utgå från de delar av planen som är relevanta utifrån verksamhetens karaktär. Privata vårdgivare omfattas i första hand genom krav i avtal. Planen gäller under perioden 2018–2021.

### 1.3 Uppföljning

Uppföljning av Plan för hållbara patientmåltider görs inom ramen för Stockholms läns landstings årliga miljöredovisning enligt tillämpningsanvisningen *Uppföljning av miljöprogram 2017–2021* (LS 2016–1486). Hur målet ska redovisas framgår av avsnitt 2.4 Redovisning.

## 2. Plan

Patientmåltider som serveras inom Stockholms läns landsting ska bidra till så låg negativ miljöpåverkan som är möjligt och bidra till positiv miljönytta. För att uppnå miljöprogrammets mål om hållbara patientmåltider behöver landstinget ställa hållbarhetskrav vid upphandlingar samt ha hög andel ekologiska och lokalproducerade livsmedel. Planen redogör för vilka aktiviteter som ska utföras under perioden 2018–2021. Under rubrik 2.2 Planera lokalt för hållbara patientmåltider beskrivs grundförutsättningarna för att målet om hållbara patientmåltider år 2021 ska uppnås. I avsnittet 2.3 Definitioner av indikatorer och aktiviteter för genomförande beskrivs vad som ska göras för respektive indikator.

## 2.1 Mål och indikatorer

I Stockholms läns landstings miljöprogram för 2017–2021 (LS 2015–0092) finns följande mål och indikatorer för patientmåltider:

### 6 År 2021 serveras hållbara patientmåltider i landstinget.

6.1	Indikator och måltal	hållbarhetskrav ställs alltid vid upphandling av måltidstjänster och livsmedel.
	Beskrivning	kraven preciseras i en plan för hållbara patientmåltider. Särskilt fokus ska ligga på krav på djurskydd och låg användning av antibiotika i djurproduktionen. Uppföljning av ställda krav görs under programperioden.
6.2	Indikator	andelen ekologiska livsmedel, i procent.
	Måltal	50 procent år 2021.
	Beskrivning	andelen beräknas på totalkostnaden för inköpta livsmedel. Fokus är på livsmedel med en stor miljöbelastning och varor där produktion sker med hjälp av bekämpningsmedel som är förbjudna i EU. I en plan för hållbara patientmåltider beskrivs vilka ekologiska livsmedel som främst ska väljas.
6.3	Indikator	klimatpåverkan från patientmåltider, ton koldioxidekvivalenter.
	Måltal	ska ha minskat med 20 procent år 2021 i jämförelse med år 2016.
	Beskrivning	beräkningarna baseras på klimatdata och statistik från måltidsplaneringsverktyg.
6.4	Indikator	andel av mängden mat som slängs, i procent.
	Måltal	maximalt 15 procent av portionsvikten slängs år 2021.
	Beskrivning	avser andel av mängden mat som serveras till patient. En viktig faktor i detta arbete är att patienterna i högre grad får välja vilken mat de vill äta samt att portionsstorlekarna kan anpassas efter behov och önskemål.
6.5	Indikator	mängden matsvinn, ton.
	Måltal	mängden matsvinn ska ha minskat med 40 procent år 2021 i jämförelse med 2017.
	Beskrivning	avser den totala mängden matsvinn.
6.6	Indikator	andelen lokalproducerade livsmedel, i procent.
	Måltal	20 procent år 2021.
	Beskrivning	andelen beräknas på totalkostnaden för inköpta livsmedel. Fokus är på mejeriprodukter, lamm- och nötkött samt frukt och grönt. En definition av lokalproducerat preciseras i en plan för hållbara patientmåltider, där producerat i Sverige är en miniminivå.

## 2.2 Planera lokalt för hållbara patientmåltider

Landstinget behöver införa kvalitetshöjande åtgärder som genomsyrar hela måltidskedjan från inköp till avfall. Dessa åtgärder ska leda till att svinnet blir lågt och klimatpåverkan liten och bidra till att patientens välbefinnande ökar. Åtgärdsarbetet ska utgå från senaste version av Socialstyrelsens vägledning Näring för god vård och omsorg samt Livsmedelsverkets rekommendationer Sjukhusmåltiden – en viktig del av vården där Måltidsmodellen med pusselbiten Hållbar ingår.

Berörda vårdverksamheter ska planera lokala åtgärder för hållbara patientmåltider, anpassade till den egna verksamheten. Under respektive område nedan finns frågor som kan användas för analys av nuläge och inspiration vid planering av lokala riktlinjer/handlingsplaner.

**Övergripande**

- Finns styrdokument för mat och måltider?
- Har övergripande styrdokument och handlingsplaner/riktlinjer för mat och måltider brutits ner och anpassats efter lokala förhållanden på vårdavdelningar?
- Finns fastställda rutiner för måltidens roll för att förebygga och behandla undernäring i enlighet med Socialstyrelsens författning SOSFS 2014:10?
- Är måltiden anpassad till patientgrupp och verksamhet?

**Måltidsmiljön**

- Presenteras maten på ett trevligt sätt?
- Har menyerna beskrivande/apetitliga namn på maträtter?
- Är dukningen trevlig och inbjudande?
- Kan patienten välja att äta enskilt eller tillsammans med andra?
- Tillåts måltiden få ta tid för patient och personal?
- Kan patienten äta sin måltid utan att bli störd?

**Maten**

- Får patienten välja mat, dryck och tillbehör?
- Ges patienten möjlighet att äta vid andra tidpunkter än ordinarie lunch- och middagstid?
- Får patienten information om vad som serveras?
- Erbjuds tillbehör för ökad smakupplevelse?
- Är portionerna anpassade utifrån patientens behov och önskemål?
- Får patienten information om rätternas klimatpåverkan genom märkning på menyn?

**Kompetens**

- Har personal som beställer och bereder patientmåltider i vårdavdelningskök en god kunskapsnivå avseende måltider?
- Har personal som serverar patientmåltider en god kunskapsnivå avseende måltider?
- Finns måltidsvärdar i vårdavdelningskök med tydlig uppdragsbeskrivning?

## **2.3 Definitioner av indikatorer och aktiviteter för genomförande**

Här definieras indikatorerna och de aktiviteter för respektive indikator som vårdverksamheterna **ska** arbeta med för att målet om hållbara patientmåltider ska uppnås.

### **Indikator 6.1 Hållbarhetskrav**

Hållbarhetskrav ska alltid ställas vid upphandling av livsmedel och måltidstjänster. I bilaga 1 Hållbarhetskrav redovisas de krav som ska användas vid upphandling. Kraven är framtagna med fokus på djurskydd, låg användning av antibiotika i djurproduktion samt minskad miljöpåverkan.

Kraven är uppdelade i två nivåer. Obligatoriska krav som är grundnivån och som alltid bör ställas vid upphandling samt en rekommenderad nivå som bör ställas där det är möjligt, bilaga 1 Hållbarhetskrav.

Avtalsuppföljning av ställda hållbarhetskrav ska under programperioden göras av respektive kravställande verksamhet.

De flesta hållbarhetskraven i bilaga 1 är hämtade från Upphandlingsmyndighetens kriteriebibliotek. Upphandlingsmyndigheten har märkt sina krav med unika KravID som är de samma även om texten i kravet uppdateras. För att alltid ha tillgång till aktuella krav vid upphandling har vi valt att använda KravID istället för att skriva ut kravtexten för respektive krav.

### **Indikator 6.2 Ekologiska livsmedel**

Andelen ekologiska livsmedelsråvaror i patientmåltider ska öka successivt under programperioden enligt följande:

Mot 40 % andel ekologiska livsmedel år 2018

Mot 45 % andel ekologiska livsmedel år 2019

Mot 50 % andel ekologiska livsmedel år 2021

För att prioritera vilka ekologiska livsmedelsråvaror som främst ska väljas har ett urval gjorts utifrån bekämpningsmedelsanvändning och att de ekologiska livsmedlen finns i tillräckliga mängder för landstingets behov. De produkter som alltid ska vara ekologiska återfinns i tabell 1 Obligatoriskt ekologiskt. I tabell 2 Rekommenderat ekologiskt anges produkter som bedöms vara fullt möjliga att upphandla ekologiska men här ges utrymme för verksamheten att själv välja. Även andra livsmedelsråvaror än de som finns uppräknade under rekommenderade i tabellen är möjliga att upphandla ekologiska. I tabell 3 anges miljöargument för att välja ekologiska livsmedelsråvaror.

Tabell 1 Obligatoriskt ekologiskt

<b>Livsmedelsråvaror som alltid bör vara ekologiska</b>
Bananer
Vindruvor
Kaffe
Mjök
Ägg
Sej, sill, hoki, torsk oberedd (MSC/KRAV)

Tabell 2 Rekommenderat ekologiskt

<b>Livsmedelsråvaror som rekommenderas att vara ekologiska</b>			
<b>Frukt och grönt</b>	<b>Kolonial</b>	<b>Kött och chark</b>	<b>Mejeri</b>
Apelsiner	Vetemjöl	Kyckling	Smör
Citron	Havregryn	Höna	Smörgåsmatfett
Päron	Kakao	Kalkon	Crème Fraiche
Äpple	Socket	Lamm	Keso
Aubergine	Pasta	Fläskkött	Grädde
Blomkål	Ris	Nötkött	Yoghurt
Champinjon	Bulgur	Köttbullar	Filmjolk
Gurka	Couscous	Bacon	Gräddfil
Sallad	Quinoa	Korv för tillagning	Fetaost
Kålrötter	Korngryn	Leverpastej	Hårdost
Kål	Mathavre	Påläggskorv	Skivad ost
Palsternacka	Matvete	Påläggsskinka	Riven ost
Paprika	Oljor		Kvarg (kesella)
Morötter	Buljong/Fond		
Rotselleri	Müsli		
Rödbetor	Russin		
Tomater	Bröd		
Zucchini	Skorpor		
Lök	Sylt		
Baljväxter	Pannkakor		
	Te		
	Chokladdryck		
	Juice		
	Saft		
	Måltidsdryck		
	Havredryck		
	Frysta bär		
	Glass		
	Krossade tomater		

Tabell 3. Miljöargument för användning i samband med prioriteringar av ekologiska livsmedelsråvaror.<sup>1</sup>

	Livsmedel	Främsta miljöargument för att välja ekologiskt
1	Sej, sill, hoki, torsk	MSC/KRAV tar hänsyn till bestånd, samt fångstmetodens effekter på omgivande ekosystem.
2	Banan	Konventionella bananer är kraftigt besprutade
3	Kaffe	Konventionella kaffebönor är kraftigt besprutade
4	Mjök	Ekologiskt kraftfoder vilket gynnar biologisk mångfald och minskar användningen av växtskyddsmedel. Ekologiskt och stor andel grovfoder är klimatsmart och bidrar till bördighet och biologisk mångfald. Stor andel av fodret odlas på den egna gården underlättar hushållning med näringsämnen.
5	Fil och yoghurt	Ekologiskt kraftfoder vilket gynnar biologisk mångfald och minskar användningen av växtskyddsmedel. Ekologiskt och stor andel grovfoder är klimatsmart och bidrar till bördighet och biologisk mångfald. Stor andel av fodret odlas på den egna gården underlättar hushållning med näringsämnen.
6	Havregryn	Ekologisk produktion av spannmål ger samma eller lägre utsläpp av växthusgaser jämfört med konventionell. Främsta orsaken att man inte använder mineralgödsel inom ekologisk odling. Ingen mineralgödsel – man sparar det ändliga ämnet fosfor. Restriktioner vad gäller växtskyddsmedel gynnar biologisk mångfald.
7	Vetemjöl	Ekologisk produktion av spannmål ger samma eller lägre utsläpp av växthusgaser jämfört med konventionell. Främsta orsaken att man inte använder mineralgödsel inom ekologisk odling. Ingen mineralgödsel – man sparar det ändliga ämnet fosfor. Restriktioner vad gäller växtskyddsmedel gynnar biologisk mångfald.
8	Pannkaka	Se mjök, ägg och vetemjöl
9	Morötter	Ingen mineralgödsel vilket bidrar till lägre utsläpp av växthusgaser och man sparar det ändliga ämnet fosfor. Restriktioner vad gäller växtskyddsmedel gynnar biologisk mångfald.
10	Vitkål	Ingen mineralgödsel vilket bidrar till lägre utsläpp av växthusgaser och man sparar det ändliga ämnet fosfor. Restriktioner vad gäller växtskyddsmedel gynnar biologisk mångfald.
11	Grädde, crème fraiche	Ekologiskt kraftfoder vilket gynnar biologisk mångfald och minskar användningen av växtskyddsmedel. Ekologiskt och stor andel grovfoder är klimatsmart och bidrar till bördighet och biologisk mångfald. Stor andel av fodret odlas på den egna gården underlättar hushållning med näringsämnen.
12	Ägg	Ekologiskt kraftfoder vilket gynnar biologisk mångfald och minskar användningen av växtskyddsmedel. Stor andel av fodret odlas på den egna gården – vilket underlättar hushållning med näringsämnen.
13	Nötkött	Ekologiskt kraftfoder vilket gynnar biologisk mångfald och minskar användningen av växtskyddsmedel. Ekologiskt och stor andel grovfoder är klimatsmart och bidrar till bördighet och biologisk mångfald. Stor andel av fodret odlas på den egna gården underlättar hushållning med näringsämnen.
14	Pasta	Ekologisk produktion av spannmål ger samma eller lägre utsläpp av växthusgaser jämfört med konventionell. Främsta orsaken att man inte använder mineralgödsel inom ekologisk odling. Ingen mineralgödsel – man sparar det ändliga ämnet fosfor. Restriktioner vad gäller växtskyddsmedel gynnar biologisk mångfald.
15	Köttbullar/korv	Ekologiskt kraftfoder vilket gynnar biologisk mångfald och minskar användningen av växtskyddsmedel. Ekologiskt och stor andel grovfoder är klimatsmart och bidrar till bördighet och biologisk mångfald. Stor andel av fodret odlas på den egna gården underlättar hushållning med näringsämnen.

<sup>1</sup> Förenklad från Florén et al., 2012, Livsmedelsverkets Rapport 2 - 2016



***Indikator 6.3 Klimatpåverkan från patientmåltider***

Exempel på områden att arbeta med för att minska klimatpåverkan från patientmåltider är:

- Menyplanering
- Säsongsanpassning
- Minskat svinn
- Byt ut livsmedel med hög klimatbelastning mot de med lägre
- Engagera medarbetare i frågan och utbilda medarbetare om matens klimatpåverkan

***Indikator 6.4 Portionssvinn***

Med portionssvinn avses den mat som finns kvar på tallriken efter måltiden. För att minska portionssvinnet krävs ett arbete med helheten kring måltiderna. Indikatorn innebär ett utvecklingsarbete som exempelvis kan medföra att nya arbetssätt behöver utarbetas. Måltidsvärdar eller motsvarande kan vara en del i detta samt att det finns personal i avdelningskök som har tid och kompetens att arbeta med exempelvis vägning och kontroll av vilka maträtter som fungerar bäst.

***Indikator 6.5 Mängden matsvinn***

Avser totalsvinnet utifrån definitionen ”Matsvinn från levererade patientmåltider och butiksvivar inklusive överbliven mat i kantin och tråg eller motsvarande förpackning. Exklusive produktionssvinn, kaffesump och flytande livsmedel.” Basårsmätning utfördes 2017, därefter genomför vårdverksamheterna årliga mätningar. Lämplig längd för stickprovsmätningar är 1–2 veckor 1–3 gånger per år.

***Indikator 6.6 Lokalproducerade livsmedel***

Stockholms läns landstings geografiska definition för lokalproducerat är livsmedel producerade i Mälardalen och på Gotland, det vill säga Stockholms, Uppsala, Södermanlands, Örebro och Gotlands län.

Vid urval av lokalproducerade livsmedel ska fokus ligga på mejeriprodukter och lamm- och nötkött eftersom det i hög grad bidrar till biologisk mångfald och öppna landskap, samt frukt och grönt då transportererna har en relativt stor påverkan för denna produktgrupp. I tabell 4 ges förslag på lämpliga lokalproducerade livsmedel.

De lokalproducerade livsmedlen ska i möjligaste mån även vara ekologiska. Undantag är frukt där lokalproducerat går före ekologiskt.

Tabell 4 Förslag på lokalproducerade livsmedel

<b>Exempel på livsmedel som kan vara producerade lokalt i Mälardalen och på Gotland</b>	
Plommon	Kalkon
Äpplen	Lamm
Blomkål	Fläskkött
Sallad	Nötkött
Kålrötter	Vilt
Lök	Crème Fraiche
Morötter	Keso
Palsternacka	Filmjök naturell
Rotselleri	Gräddfil
Rödbetor	Mjök
Kål	Gräde
Tomater	Yoghurt naturell
Zucchini	Yoghurt smaksatt
Potatis	Ägg
Kyckling	Vetemjöl
Höna	Havregryn

## 2.4 Redovisning

Redovisningen av indikatorerna ingår i den ordinarie miljöredovisningen. Beskrivning av hur indikatorerna ska redovisas framgår av tillämpningsanvisningen Uppföljning av miljöprogram 2017–2021 (LS 2016–1486) och finns även sammanställt i Tabell 5 nedan.

Tabell 5 Uppgifter för uppföljning av mål 6 (från Tillämpningsanvisning Uppföljning av miljöprogram 2017–2021 (LS 2016–1486)).

6 År 2021 serveras hållbara patientmåltider i landstinget.		
<b>6.1 Indikator</b>	Hållbarhetskrav ställs alltid vid upphandling av måltidstjänster och livsmedel.	
<b>Måltal</b>	Enligt ovan.	
<b>Beräkning och definition av målpuppfyllelse</b>	Mäts genom kontroll av att obligatoriska hållbarhetskrav, som definieras i plan för hållbara patientmåltider <sup>2</sup> är ställda.	
	Målet är uppnått om obligatoriska hållbarhetskrav, enligt plan för hållbara patientmåltider, är ställda under perioden 2017–2021 vid upphandling av måltidstjänster/livsmedelsråvara till patientmåltider.	
Uppgift som ska redovisas	Uppgiftslämnare	Omfattning
Har samtliga obligatoriska hållbarhetskrav, enligt plan för hållbara patientmåltider, ställts på måltider/livsmedelsråvara som serveras till patienter (ja/nej)	Danderyds sjukhus AB, Karolinska universitetssjukhuset, Södersjukhuset AB, Södertälje sjukhus AB, Stockholms läns sjukvårdsområde, TioHundra AB	All upphandling av måltidstjänster/livsmedelsråvara till patientmåltider.
Har rekommenderade hållbarhetskrav, enligt plan för hållbara patientmåltider, ställts på måltider/livsmedelsråvara som serveras till patienter? (ja/nej/delvis)	Danderyds sjukhus AB, Karolinska universitetssjukhuset, AB, Södersjukhuset AB, Södertälje sjukhus AB, Stockholms läns sjukvårdsområde, TioHundra AB	All upphandling av måltidstjänster/livsmedelsråvara till patientmåltider.
<b>6.2 Indikator</b>	Andelen ekologiska livsmedel, i procent.	
<b>Måltal</b>	50 procent år 2021.	
<b>Beräkning och definition av målpuppfyllelse</b>	Beräknas på totalkostnaden för inköpta livsmedel till patientmåltider. Uppgifter om inköp totalt samt ekologiskt avser inköpskostnader i kronor. Andel ekologiska livsmedel beräknas genom att summa inköp ekologiska livsmedel divideras med summa inköp livsmedel totalt.	
	Målet är nått om andelen ekologiska livsmedel är minst 50 procent.	
Uppgift som ska redovisas	Uppgiftslämnare	Omfattning
Inköp totalt, SEK och inköp ekologiskt, SEK	Danderyds sjukhus AB, Karolinska universitetssjukhuset, Södersjukhuset AB, Södertälje sjukhus AB, Stockholms läns sjukvårdsområde, TioHundra AB	All mat till patienter.
Inköp totalt, SEK och inköp ekologiskt, SEK	Hälso- och sjukvårdsnämnden	Omfattar vårdverksamheter i privat regi där så är relevant i enlighet med Stockholms läns landstings miljöprogram för 2017–2021.

<sup>2</sup> Se LS 2017-0128

<b>6.3</b>	<b>Indikator</b>	Klimatpåverkan från patientmåltider, ton koldioxidekvivalenter.	
	<b>Måltal</b>	Ska ha minskat med 20 procent år 2021 i jämförelse med år 2016.	
	<b>Beräkning och definition av målluppfyllelse</b>	Beräknas på inköpta livsmedelsråvaror till alla patientmåltider. Som grund för beräkningarna används inköpsstatistik för livsmedelsråvara i kilogram. Omräkning till koldioxidekvivalenter görs i särskilt verktyg för beräkning av klimatdata <sup>3</sup> .  Målet är nått om klimatpåverkan från patientmåltiderna per portion år 2021 är 20 procent lägre än 2016.	
	<b>Uppgift som ska redovisas</b>	<b>Uppgiftslämnare</b>	<b>Omfattning</b>
	Klimatpåverkan från patientmåltider, ton koldioxidekvivalenter	Danderyds sjukhus AB, Karolinska universitetssjukhuset, Södersjukhuset AB, Södertälje sjukhus AB, Stockholms läns sjukvårdsområde, TioHundra AB	All mat till patienter.
<b>6.4</b>	<b>Indikator</b>	Andel av mängden mat som slängs, i procent.	
	<b>Måltal</b>	Maximalt 15 procent av portionsvikten slängs år 2021.	
	<b>Beräkning och definition av målluppfyllelse</b>	Mäts genom vägning av tallrikssvinnet från patientmåltiderna lunch och middag. Uppgiften redovisas endast 2021.  Målet är nått om portionssvinnet år 2021 är 15 procent eller lägre.	
	<b>Uppgift som ska redovisas</b>	<b>Uppgiftslämnare</b>	<b>Omfattning</b>
	Totalvikt serverad mat och totalvikt tallrikssvinn, i kilogram	Danderyds sjukhus AB, Karolinska universitetssjukhuset, Södersjukhuset AB, Södertälje sjukhus AB, Stockholms läns sjukvårdsområde, TioHundra AB	Avser vikt på serverade patientmåltider; lunch och middag inklusive tillbehör (exempelvis råkost, dessert) samt vikt på matsvinn från dessa måltider. Flytande livsmedel, överbliven mat i kantin, tråg eller motsvarande förpackning och icke ätbara delar exkluderas. Mätning sker genom representativa stickprov <sup>4</sup> . under minst två veckor.
<b>6.5</b>	<b>Indikator</b>	Mängden matsvinn, ton.	
	<b>Måltal</b>	Mängden matsvinn ska ha minskat med 40 procent år 2021 i jämförelse med 2017.	
	<b>Beräkning och definition av målluppfyllelse</b>	Mäts genom vägning av representativa stickprov och lämpligen sker vägning tre gånger per år.  Målet är nått om matsvinnet från patientmåltiderna år 2021 är 40 procent lägre än 2017 relaterat till antalet portioner totalt.	

<sup>3</sup> Basårsberäkning görs med hjälp av ett system som tillhandahålls av SP/RISE och fortsatt uppföljning sker med motsvarande verktyg.

<sup>4</sup> Mätningar ska göras på avdelningar som bedöms spegla verksamheten så att resultaten kan användas för att dra slutsatser om hela verksamhetens matsvinn.

Uppgift som ska redovisas	Uppgiftslämnare	Omfattning
Matsvinn från patientmåltider, ton	Danderyds sjukhus AB, Karolinska universitetssjukhuset, Södersjukhuset AB, Södertälje sjukhus AB, Stockholms läns sjukvårdsområde, TioHundra AB	Matsvinn från levererade patientmåltider och butiksvaror inklusive överbliven mat i kantin och tråg eller motsvarande förpackning. Exklusive produktionssvinn <sup>5</sup> , kaffesump samt flytande livsmedel.
Matsvinn från patientmåltider, ton	Hälsa- och sjukvårdsnämnden	Matsvinn från patientmåltider som serveras i vårdverksamheter i privat regi där så är relevant i enlighet med Stockholms läns landstings miljöprogram för 2017-2021.

<b>6.6 Indikator</b>	Andelen lokalproducerade livsmedel, i procent.	
<b>Måltal</b>	20 procent år 2021.	
<b>Beräkning och definition av måloppfyllelse</b>	Beräknas på totalkostnaden för inköpta livsmedel. Uppgifter om inköp totalt samt lokalproducerat avser inköpskostnader i kronor. <sup>6</sup> Andel lokalproducerade livsmedel beräknas genom att summa inköp lokalproducerade livsmedel divideras med summa inköp livsmedel totalt.	
	Målet är nått om andelen lokalproducerade livsmedel är minst 20 procent 2021.	
Uppgift som ska redovisas	Uppgiftslämnare	Omfattning
Inköp totalt, SEK och inköp lokalproducerat SEK	Danderyds sjukhus AB, Karolinska universitetssjukhuset, Södersjukhuset AB, Södertälje sjukhus AB, Stockholms läns sjukvårdsområde, TioHundra AB	All mat till patienter.
Inköp totalt, SEK och inköp lokalproducerat, SEK	Hälsa- och sjukvårdsnämnden	Omfattar vårdverksamheter i privat regi där så är relevant i enlighet med Stockholms läns landstings miljöprogram för 2017-2021.

<sup>5</sup> Med produktionssvinn avses avfall som uppstår vid tillagning i produktionskök.

<sup>6</sup> Lokalproducerade livsmedel innebär åtminstone att ursprungsland är Sverige, men preciseras ytterligare i plan för hållbara patientmåltider.

## Bilaga 1 Hållbarhetskrav

Hållbarhetskrav ska ställas vid upphandling av livsmedel och måltidstjänster. De obligatoriska kraven ska alltid ställas. De rekommenderade kraven bör ställas, men upphandlande verksamhet kan välja utifrån sina förutsättningar för upphandlingen.

### Generella krav

#### Obligatoriska krav:

- EU-ekologisk vara KravID: 11009 (bas) för de livsmedel som alltid ska vara ekologiska enligt matris för ekologiska livsmedel
- Landstingets uppförandekod för leverantörer

#### Rekommenderade krav:

- EU-ekologisk vara KravID: 11009 (bas) för de livsmedel som rekommenderas ska vara ekologiska enligt matris för ekologiska livsmedel
- Tredjepartscertifiering enligt Sigills kvalitetscertifiering IP-certifiering sigillnivå (kan användas för frukt och grönt, spannmål & oljeväxter, mjölk, nöt, gris, lamm och kyckling)
- Tredjepartscertifiering enligt Sigills kvalitetscertifiering IP-certifiering tilläggsnivå – Klimatcertifiering (kan användas för frukt och grönt, spannmål & oljeväxter, mjölk, nöt, gris, lamm och kyckling)

### Kött

#### Obligatoriska krav:

- Antibiotikaförskrivning KravID: 10416:1 (avancerat)
- Information om ursprung - enkla produkter KravID: 11010 (bas)
- Transport av djur till slakt KravID: 10762 (bas)
- Slaktmetod – kött KravID: 10763 (bas)

#### Tillägg för nötkött:

- Operativa ingrepp KravID: 10916:3 (bas)

#### Rekommenderade krav nötkött:

- Betesdrift KravID: 10435:1 (avancerat)
- Betesdrift på naturbetesmark KravID: 10769 (bas) används endast vid krav på naturbeteskött

#### Tillägg för griskött:

- Lösgående grisar KravID: 10437 (bas)
- Förbud mot svanskupering KravID: 10440:1 (bas)
- Tuggbart material KravID: 10439 (bas)

#### Tillägg för lammkött:

- Operativa ingrepp KravID: 10442 (bas)

**Rekommenderade krav kött:**

- Hälsoredovisningssystem KravID: 10899:1 (avancerat)
- Information om ursprung - sammansatta produkter KravID: 10414:1 (avancerat)
- Ansvarsfullt producerad soja KravID: 11113 (avancerat)

**Kyckling och kalkon****Obligatoriska krav:**

- Antibiotikaförskrivning KravID: 10416:1 (avancerat)
- Information om ursprung - enkla produkter KravID: 11010 (bas)
- Transport av djur till slakt KravID: 10417 (bas)
- Slaktmetod – kött KravID: 10763 (bas)
- Beläggningsgrad (djurtäthet) KravID: 10419 (bas)
- Ej näbbtrimning KravID: 10420 (bas)

**Rekommenderade krav:**

- Gula Pippi-märkning på rå kyckling
- Ansvarsfullt producerad fodersoja KravID: 11113 (avancerat)
- Slaktmetod - kyckling och kalkon KravID: 10418:1 (avancerat)
- EU-ekologisk vara KravID: 11009 (bas)

**Mjölksprodukter****Obligatoriska krav:**

- Antibiotikaförskrivning KravID: 10416:1 (avancerat)
- Information om ursprung - enkla produkter KravID: 11010 (bas)
- Betesdrift KravID: 10429 (bas)
- Operativa ingrepp KravID: 10430:1 (bas)

**Rekommenderade krav:**

- Ansvarsfullt producerad fodersoja KravID: 11113 (avancerat)

**Ägg ekologiska****Obligatoriska krav:**

- EU-ekologisk vara KravID: 11009 (bas)
- Antibiotikaförskrivning KravID: 10416:1 (avancerat)
- Information om ursprung - enkla produkter KravID: 11010 (bas)
- Ej näbbtrimning av värphöns KravID: 10896 (bas)
- Ej syntetiska färgämnen i foder KravID: 10897 (bas)

**Rekommenderade krav:**

- Ansvarsfullt producerad fodersoja KravID: 11113 (avancerat)

## **Fisk och skaldjur**

### **Obligatoriska krav:**

- Produkternas spårbarhet - fisk och skaldjur KravID: 10398 (bas)
- Odlad fisk och skaldjur KravID: 10459:1 (bas)
- Fisklistan KravID: 10401 (bas)

### **Rekommenderade krav:**

- Produkternas spårbarhet sammansatta produkter - fisk och skaldjur KravID: 11112 (avancerat)
- Vildfångad fisk och skaldjur KravID: 10399:1 (avancerat)

## **Frukt och grönt**

### **Obligatoriska krav:**

- Efterskördshandling KravID: 11114 frukt, KravID: 10391:1 grönsaker (bas)
- Information om ursprung - enkla produkter KravID: 11010 (bas)

### **Rekommenderade krav:**

- Socialt ansvarsfull odling KravID: 10397:1 (bas) Bananer
- Energihushållning i växthus KravID: 10394:1 (spjutspets)
- Returemballage KravID: 10393:1 (spjutspets)
- Resthalter av bekämpningsmedel KravID: 10882:1 (spjutspets)

## **Spannmål och socker**

### **Cerealier och övriga spannmålsprodukter**

#### **Obligatoriska krav:**

- Ej stråförkortningsmedel KravID: 10383:1 (bas)
- Information om ursprung - enkla produkter KravID: 11010 (bas)

#### **Rekommenderade krav:**

- Vete odlat med BAT gödsel KravID: 11125 (spjutspets)
- Kadmiumhalt i produkten KravID: 10373:1 (spjutspets)

### **Matbröd och kaffebröd**

#### **Obligatoriska krav:**

- Information om ursprung - enkla produkter KravID: 11010 (bas)
- Certifierad palmolja KravID: 10886 (bas)

#### **Rekommenderade krav:**

- Certifierad palmolja KravID: 10886 (spjutspets)

### **Socker och ris**

#### **Obligatoriska krav:**

- Information om ursprung - enkla produkter KravID: 11010 (bas)



## **Vegetabiliska fetter**

### **Obligatoriska krav:**

- Certifierad palmolja KravID: 10886 (bas)
- Information om ursprung - enkla produkter KravID: 11010 (bas)

### **Rekommenderade krav:**

- Certifierad palmolja KravID: 10886 (spjutspets)

## **Kaffe, te och kakao**

### **Obligatoriska krav:**

- EU-ekologisk vara KravID: 11009 (bas)
- Miljömässigt ansvarsfull odling KravID: 11126 (avancerat)
- Social ansvarsfull odling KravID: 10403

### **Rekommenderade krav:**

- Information för att möjliggöra smaktester KravID: 10790:1 (bas), används endast för kaffe

## **Måltidstjänster**

### **Obligatoriska krav:**

- Menyplanering, KravID: 10777 (Bas)
- Avfallshantering, KravID:10778 (Bas)
- Svinn, KravID: 10779 (Bas)
- Systematiskt miljöarbete, KravID: 10784 (Bas)
- Returemballage, KravID: 10780 (Avancerad)
- Substitution av material i förpackningar, KravID: 10799 (Avancerat)
- Trafikplanering, KravID: 10785 (Bas)
- Euroklass fordon, KravID: 10788:1 (Bas)
- EU-ekologisk vara KravID: 11009 (bas)
- Samtliga relevanta obligatoriska krav inom de olika livsmedelsgrupperna
- Statistikuppgifter

### **Rekommenderade krav:**

- Alternativa drivmedel, KravID: 10786 (Avancerat)
- Sparsam körning, KravID: 10789 (Avancerat)
- Produktens miljöfarlighet, KravID: 10582 (Bas)
- Ingående ämnens hälsofarlighet, KravID: 10027 (Bas)
- Relevanta rekommenderade krav inom de olika livsmedelsgrupperna