

Kvalitetskrav på portionsmat enligt LOV

		Här redovisas de skakrav som leverantören måste uppfylla. Kraven har utformats utifrån en analys om vad som är kvalitetskritiskt för portionsmat. Komplement till kvalitetskraven är bilaga 6 utvärderingsinstrument och sanktioner		
Område		Krav	Löpande uppföljning	Omdöme/värdering se bilaga 6
Förpackningen	1.1	Förpackningen ska vara av engångsförpackning med fack som är anpassade efter maträtternas komponenter. Förpackningen ska förslutas med en transperant plastfilm.	Rapporteras årligen - planerade tillsyner	1-3
Märkning	2.1	Portionsmaten ska vara märkt enligt gällande regler LIVSFS 2004:27 för mat som inte är avsedd för omedelbar förtäring.	Rapporteras årligen - planerade tillsyner	2-3
Matsedel	3.1	Matsedel ska skickas till matdistributören i wordformat och de olika maträtterna ska på matsedeln vara märkt med maträttens namn och pris.	Rapporteras årligen - planerade tillsyner	1-3

(2010-01-21), reviderat 2010-03-01

Matsedel Grundkost	3.2	Matsedeln ska vara näringsberäknad enligt ESS-gruppens rekommendationer för A-kost (Expertgruppen för Samordning av Sjukhuskost, Statens Livsmedelsverk (www.slv.se).	Rapporteras årligen - planerade tillsyner	2-3
Matsedel Energi	4.1	Energi innehåll per portion ska vara minst 430 kilokalorier.	Rapporteras årligen - planerade tillsyner	2-3
Matsedel	4.2	Inga maträtter får innehålla mandel, nötter eller jordnötter utan att det tydligt deklarerats	Rapporteras årligen - planerade tillsyner	2-3
Hållbarhet	5.1	Leverantören ska garantera en hållbarhet på portionsmaten med minst 9 dagar från leverans till det gemensamma kylrummet.	Rapporteras årligen - planerade tillsyner	2-3
Anvisningar för uppvärmning	6.1	Leverantören ska i skriftlig form informera brukarna om hur portionsmaten ska värmas för bästa resultat.	Rapporteras årligen - planerade tillsyner	1-3
Skriftlig information	7.1	Information om leverantören ska även lämnas på kommunens hemsida enligt en särskild mall bilaga 3	Rapporteras årligen - planerade tillsyner	1-3
Synpunkter/klagomål/avvikelse	8.1	Leverantören ska följa kommunens rutin för synpunktshantering, bilaga 9	Rapporteras årligen - planerade tillsyner	1-3
Synpunkter/klagomål/avvikelse	8.2	Leverantören ska följa kommunens rutin för avvikelshantering, bilaga 9	Rapporteras årligen - planerade tillsyner	1-3
Utökad egenkontroll	9.1	Leverantören ska kontrollera och dokumentera att förpackningsmetoden och processen fungerar säkert, genom att regelbundet skicka portionsmat till mikrobiologisk provtagning minst en gång per månad.	Rapporteras årligen - planerade tillsyner	1-3