



**RÄDDNINGSTJÄNSTEN
KARLSTADSREGIONEN**

Rapport, 2018-04-06
Malin Larsson, 054-540 28 15
malin.larsson2@karlstad.se

Livsmedelsförsörjning i kris

Kommunerna i Karlstadsregionens räddningstjänstförbund

En kortversion avsedd för Livsmedelsverkets webbplats

Syfte

Stärka krisberedskapsförmågan i samhällsviktiga verksamheter i kommunal regi.

Mål

Skapa planeringsunderlag för livsmedelsförsörjning av samhällsviktiga verksamheter i kommunal regi vid kris och under extraordinära händelser.

Förutsättningar

Kommunens verksamheter är beroende av en mängd olika resurser för att kunna leverera hög kvalitet. I kris och vid extraordinära händelser kan brist på resurser, t ex elbortfall, uteblivna livsmedelsleveranser och bristande framkomlighet, leda till att samhällsviktiga verksamheter tvingas sänka kvaliteten i sina verksamheter.

I syfte att skapa kontinuitet och förmåga att hantera kriser har verksamheterna definierat sina respektive lägsta acceptabla nivåer¹. Under dessa nivåer kan verksamheterna inte fungera, ansvara för sina brukares liv och hälsa eller motsvarande. Utifrån dessa nivåer har de resurser, s k kritiska beroenden, som krävs för att upprätthålla nivån identifierats.

Livsmedel har identifierats som ett kritiskt beroende för flera verksamheter, framförallt inom vård och omsorg, där tillgång till livsmedel kan vara helt livsavgörande. Det är därför nödvändigt att ha en planering för livsmedelsförsörjningen redan innan krisen inträffar. Planeringen bör omfatta prioritering, organisation, bemanning, krisrutiner, lagerhållning och krismenyer.

Kommunal prioritering

En fungerande plan för livsmedelsförsörjning kräver en tydlighet i vilka kommunala verksamheter som är prioriterade i händelse av kris. Prioriteringen görs på en övergripande nivå i kommunen.

Under en kris är det de prioriterade verksamheternas behov av livsmedel som ska tillgodoses i första hand. Planeringen för livsmedelsförsörjning bör därför utgå från antalet brukare i dessa verksamheter.

Kostverksamhetens organisation

När det är klart vilka verksamheter som är prioriterade kan kostverksamhetens organisation planeras, vilket/vilka kök är bäst lämpade att hålla i drift utifrån kapacitet, resurser, geografisk placering etc. Planeringen bör utgå från olika scenarier, t ex bortfall av el eller dricksvatten och det faktum att även de prioriterade köken kan slås ut.

Bemanning

En bemanningsplanering bör genomföras med fokus på kostverksamhetens behov, särskilt viktiga befattningar, tillgången till kompetens över tid etc. Planeringen görs innan krisen inträffar.

¹ Redovisas i kommunernas risk- och sårbarhetsanalyser 2015–2018, kapitel 4.

Projektet Personalförsörjning i kris, som genomfördes hösten 2017, har tagit fram underlag för en sådan planering. Underlaget innehåller en mall med instruktioner, ett exempel och ett antal analysfrågor.

Krisrutiner

Projektet har tagit fram ett antal rutiner/checklistor. Listorna är endast exempel och bör anpassas till respektive kommuns behov och förutsättningar. De innehåller dels åtgärder att genomföra i förebyggande syfte, innan krisen inträffar, och dels åtgärder att genomföra när krisen är ett faktum.

Krismenyer och lagerhållning

Projektet har även tagit fram förslag till krismenyer, en för äldreomsorg och en för förskola och fritidshem, se bilaga 5.5. Menyerna utgår ifrån att råvarorna ska gå att lagerhålla och tillaga/äta även i kris då det kanske inte finns tillgång till fungerande kyl- och frysskåp, spisar, ugnar och dricksvatten i kranarna.

Av kostnads- och utrymmesskäl bör lagerhållningen inte utökas mer än nödvändigt. Råvarorna till krismenyerna ska därför så långt som möjligt ingå i de ordinarie menyerna i vardagen så att lagret automatiskt omsätts.

Det är också viktigt att se till att lämpliga råvaror ingår i kommunens upphandling.

Implementering

Implementering av planeringen för livsmedelsförsörjning genomförs i samarbete mellan de kommunala verksamheterna och räddningstjänstens säkerhetsavdelning.

Utifrån kommunernas önskemål kommer personal från räddningstjänsten att kunna stå till tjänst med att såväl administrera som leda arbetet.

1.1 Förvaltningsplan

Kommunens kostverksamhet ansvarar för sin livsmedelsförsörjningsplan.

Planen ses över en gång per år eller efter en inträffad händelse och revideras vid behov. Den bör vidare ingå i kommunens centrala förvaltningsplan.

Räddningstjänsten står till kommunens förfogande vid revidering.

2 Bilagor

2.1 Produktionskök – Förberedande åtgärder

Exempel på förberedande åtgärder i syfte att stärka produktionskökens förmåga att leverera mat till prioriterade brukare i händelse av kris.

Tänk på att vissa av åtgärderna även kan vara aktuella för prioriterade mottagningskök och gör en lista även för dem.

Åtgärder	Ansvarig	Klart senast	√
Genomför bemanningsplanering enligt anvisningarna från projektet Personalförsörjning i kris.			
Fastställ en plan för omlokalisering, enligt fastställd prioritering, om något av produktionsköken måste stängas och produktionen bedrivs i annat kök. Vilken personal, utrustning och matvaror behöver flyttas och hur.			
Ta fram underlag för produktionsbehov i händelse av kris. Utgå från kommunens prioriterade verksamheter och brukare. Beräkna hur många portioner som behöver produceras om krisen medför att vissa verksamheter stängs, t ex skola, förskola och fritidshem.			
Inventera vilka kommunala kök, landstingskök eller liknande som finns inom en timmes bilresa från den egna kommunen. Tanken är att kunna beställa varm mat om ingen mat kan produceras i egna kök. Körtiden utgår ifrån en maximal varmhållningstid på två timmar. 30 minuter har avsatts för hantering vid vardera produktionsköket- och mottagningsköken. Formella kontakter tas/överenskommelser sluts av kommunledningen.			
Inventera tillgängliga resurser för alternativa tillagningsmetoder, t ex stekhällar med gasoldrift eller kolgrillar. Komplettera vid behov.			
Vid brist på vatten uppstår problem med disken. Håll lager av engångsartiklar för att klara driften i två veckor. Avser prioriterade brukare. Engångsartiklar kan skickas till mottagningsköken med mattransporterna.			
Planera för hantering av nödvatten i kök och på toaletter. Nödvattnet levereras vanligtvis i 1 000-literstankar på lastkajen och vattnet måste bäras in. Se till att ha rena dunkar att bära och förvara vatten i. Se även till att ha dunkar med tappkran som kan ställas vid diskhon/tvättstället för att underlätta handtvätt.			

Kontrollera om det går att koppla nödvatten till diskmaskinerna, även i mottagningsköken, och skriv i så fall en instruktion för hur det går till.			
Diskutera tänkbara scenarier med VA-avdelningen. Kan toaletterna användas och spolats manuellt med hink? Spola inte mellan kissarna och lägg papperet i en soppåse. Använd sanitetspåsar, s k Biobags, för nr 2. Dessa kan läggas i soporna eller grävas ner. Det är samma påsar som används för matavfall. Ha en rulle Biobags till toaletterna i lager.			
Anpassa vid behov beställningspunkterna för handsprit, ytdesinfektion, hushållspapper m m för att klara två veckor utan vatten.			
Gör en rangordning av de råvaror som vanligtvis finns i förråd så att de med kortast hållbarhet används först och att så lite som möjligt förfars. Observera att det kan vara olika rangordning beroende på typ av händelse, om kylar och frysar fungerar eller inte, om det är sommar eller vinter. Skriv gärna en instruktion om alternativ förvaring för att skydda råvarorna. Förmedla instruktionen även till mottagningsköken.			
För in rutin att lägga beställningen av matvaror två veckor innan de ska användas. På så vis minimeras risken att bli utan varor om beställningssystemen slås ut.			
Kontrollera med leverantören om det finns manuella rutiner för beställning. Ta hänsyn till detta vid nästa upphandling.			
Sammanställ en kontaktlista med viktiga telefonnummer. Tänk på att använda befattning hellre än personnamn för att göra det lättare att hålla listan aktuell. Glöm inte bort de frivilligorganisationer som finns i närheten, t ex Civilförsvarsföreningen med sina frivilliga resursgrupper (FRG) samt Motor- och transportenheten (MTE) med sina bandvagnar.			
Gör en plan för intern informationsspridning rörande kostverksamheten i kris. Förbered webbsidor med intern krisinformation som kan aktiveras i händelse av kris. Samverka med kommunikatör.			
Vid behov skriv en särskild delegeringsordning för kostenheten att använda i händelse av kris.			

2.2 Produktionskök – Omedelbara åtgärder i krisens inledningskede

Exempel på omedelbara åtgärder i syfte att stärka produktionskökens förmåga att leverera mat till prioriterade brukare i händelse av kris.

Tänk på att vissa av åtgärderna även kan vara aktuella för prioriterade mottagningskök och gör en lista även för dem.

En kris har inträffat och beslut har fattats om att gå i krisorganisation
I de fall en särskild krisdelegering har fastställts för kostenheten gäller den.

Åtgärder	Ansvarig	Klart senast	√
Aktivera bemanningsplaneringen från projektet Personalförsörjning i kris. Fyll i bemanningsschemat och listan med kontaktuppgifter enligt anvisningarna.			
Ring viktiga samtal innan telefonmasterna slocknar. Därefter kan endast radiokommunikation (RAKEL) användas.			
Prioriterade kök hålls öppna, övriga stängs utifrån kommunens fastställda prioritering.			
Köken bemannas enligt bemanningsplanen för personalförsörjning i kris. Personal omfördelas mellan enheter efter behov.			
Utrustning och råvaror omfördelas vid behov enligt fastställd plan.			
Endast prioriterade brukare ska försörjas med livsmedel. Vilka dessa brukare är framgår av kommunens fastställda prioritering.			
Beställ mat från annan kommun/leverantör i de fall det behövs.			
Ransonera de råvaror som finns i förråd och förbruka dem i den rangordning som lämpar sig bäst för aktuell typ av kris enligt fastställd rangordning.			
Laga mat utifrån fastställda krismenyer.			
Undersök möjligheterna att utnyttja grossisternas leveranser till butik alternativt att hämta själva från grossisternas lager om de ordinarie livsmedelsleveranserna till köken uteblir.			
Kontakta informatör/kommunikatör för att publicera förberedda webbsidor med intern krisinformation.			
Om IT och telefoni inte fungerar kan information förmedlas via mattransporterna.			

2.3 Produktionskök – Åtgärder under pågående kris

Exempel på omedelbara åtgärder i syfte att stärka produktionskökens förmåga att leverera mat till prioriterade brukare i händelse av kris.

Tänk på att vissa av åtgärderna även kan vara aktuella för prioriterade mottagningskök och gör en lista även för dem.

En kris har inträffat och kostenheten har gått i krisorganisation

Åtgärder	Ansvarig	Klart senast	√
I kris är det särskilt viktigt att vara noggrann med källsorteringen. Ordinarie soputrymmen och andra täta utrymmen används i första hand till biologiskt avfall. Plast, papper, papp, glas och metall kan förvaras utomhus och i utrymmen som inte är täta för skadedjur.			
Beställ vid behov (och om det finns) flera kärl från renhållningen.			
Använd krismenyerna.			
Använd råvaror i förutbestämd rangordning.			
Öppna inte kylar och frysar i onödan.			
Använd engångsförkläde för att minimera tvätt av arbetskläder.			
Koppla nödvatten till diskmaskinerna, om det är möjligt. Följ skriftlig anvisning.			
Golvgrytorna går att använda genom att manuellt fyllas med vatten.			
Välj bort ångfunktionen i ugnarna så fungerar de utan vatten.			
Ta fram dunk med tappkran för handtvätt, vid diskho och på WC.			
Använd engångshandskar, handsprit och ytdesinfektion.			
Vid behov använd sanitetspåsar i toaletterna.			

2.4 Mottagningskök – Åtgärder under pågående kris

Exempel på åtgärder i händelse av kris.

I kris levereras mat endast till prioriterade brukare.

Åtgärder	Ansvarig	Klart senast	√
I kris är det särskilt viktigt att vara noggrann med källsorteringen. Ordinarie soputrymmen och andra täta utrymmen används i första hand till biologiskt avfall. Plast, papper, papp, glas och metall kan förvaras utomhus och i utrymmen som inte är täta för skadedjur.			
Beställ vid behov flera kärl från renhållningen.			
Använd råvaror i förutbestämd rangordning.			
Öppna inte kylar och frysar i onödan.			
Använd engångsmateriel, levereras med mattransporten.			
Vid vattenbrist använd kokeri för att spara vatten.			
Planera för hantering av nödvatten i kök och på toaletter. Nödvattnet levereras vanligtvis i 1 000-literstankar på lastkajen och vattnet måste bäras in. Se till att ha rena dunkar att bära och förvara vatten i. Levereras ev med nödvattnet. Se även till att ha dunkar med tappkran som kan ställas vid diskhon/tvättstället för att underlätta handtvätt.			
Koppla nödvatten till diskmaskinerna enligt instruktion.			
Ta fram dunk med tappkran för handtvätt, vid diskho och på WC.			
Använd engångsförkläde för att minimera tvätt av arbetskläder.			
Använd engångshandskar, handsprit och ytdesinfektion.			
Vid behov använd sanitetspåsar i toaletterna.			

2.5 Krismenyer

Äldreomsorg

	Måndag	Tisdag	Onsdag	Torsdag	Freitag	Lördag	söndag
Frukost	Gröt, mjölk (pulver), sylt, hårt bröd, mjukost, te/kaffe	Flingor/musli, mjölk (pulver), frön, hårt bröd, makrill i tomatksås, te/kaffe	Gröt, mjölk (pulver), sylt, hårt bröd, mjukost, te/kaffe	Flingor/musli, mjölk (pulver), frön, hårt bröd, makrill i tomatksås, te/kaffe	Gröt, mjölk (pulver), sylt, hårt bröd, mjukost, te/kaffe	Flingor/musli, mjölk (pulver), frön, hårt bröd, makrill i tomatksås, te/kaffe	Gröt, mjölk (pulver), sylt, hårt bröd, mjukost, te/kaffe
Fm-fika	Te/kaffe, mjölk (pulver), kex/skorpa	Te/kaffe, mjölk (pulver), kex/skorpa	Te/kaffe, mjölk (pulver), kex/skorpa	Te/kaffe, mjölk (pulver), kex/skorpa	Te/kaffe, mjölk (pulver), kex/skorpa	Te/kaffe, mjölk (pulver), kex/skorpa	Te/kaffe, mjölk (pulver), kex/skorpa
Lunch	Fiskbullar, potatis/pulvermos, marinerade bönor, frukt (torkad)	Korv (konserv), makaroner, bostongurka, frukt (torkad)	Tonfisk, vita bönor i tomatksås, pumpasallad (burk)	Ärtsoppa, hårt bröd, mjukost, frukt (konserv)	Laxbullar, potatis/pulvermos, sparris (konserv)	Sojafärsgröta, ris, oliver, frukt (torkad)	Gulaschsoppa, hårt bröd, mjukost, frukt (konserv)
Em-fika	Te/kaffe, mjölk (pulver), kräm	Te/kaffe, mjölk (pulver), nyponsoppa, kex/skorpa	Te/kaffe, mjölk (pulver), kräm	Te/kaffe, mjölk (pulver), nyponsoppa, kex/skorpa	Te/kaffe, mjölk (pulver), kräm	Te/kaffe, mjölk (pulver), nyponsoppa, kex/skorpa	Te/kaffe, mjölk (pulver), kräm
Middag	Kycklingsoppa, hårt bröd, mjukost	Svampomelett, hårt bröd, mjukost	Pytt i panna (korv/sojafärs, tärnad potatis på burk), ägg, rödbetor	Korv, pulvermos, majs	Stekt potatis, champinjoner, ägg, picklesallad	Fisksoppa, hårt bröd, mjukost	Makrill, ägg, halv, hårt bröd
Mellanmål	Te/kaffe, mjölk (pulver), berikad fruktsoppa, hårt bröd, mjukost	Te/kaffe, mjölk (pulver), kräm	Te/kaffe, mjölk (pulver), berikad fruktsoppa, hårt bröd, mjukost	Te/kaffe, mjölk (pulver), kräm	Te/kaffe, mjölk (pulver), berikad fruktsoppa, hårt bröd, mjukost	Te/kaffe, mjölk (pulver), kräm	Te/kaffe, mjölk (pulver), berikad fruktsoppa, hårt bröd, mjukost

Förskola/fritids

	Måndag	Tisdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
Frukost	Gröt, mjölk (pulver), sylt, hårt bröd, mjukost, juice	Flingor/musli, mjölk (pulver), frön, hårt bröd, makrill i tomatksås, juice	Gröt, mjölk (pulver), sylt, hårt bröd, mjukost, juice	Flingor/musli, mjölk (pulver), frön, hårt bröd, makrill i tomatksås	Gröt, mjölk (pulver), sylt, hårt bröd, mjukost, juice
Frukt- stund	Torkad/konserverad frukt	Torkad/konserverad frukt	Torkad/konserverad frukt	Torkad/konserverad frukt	Torkad/konserverad frukt
Lunch	Fiskbullar, potatis/pulvermos, marinerade bönor, frukt (torkad)	Korv (konserv), makaroner, bostongurka, frukt (torkad)	Tonfisk, vita bönor i tomatksås, pumpasallad (burk)	Gulaschsoppa, hårt bröd, mjukost, frukt (konserv)	Laxbullar, potatis/pulvermos, sparris (konserv)
Mellan- mål	Mjölk (pulver), berikad fruktsoppa, hårt bröd, mjukost	Mjölk (pulver), kräm, hårt bröd, mjukost	Mjölk (pulver), berikad fruktsoppa, hårt bröd, mjukost	Mjölk (pulver), kräm, hårt bröd, mjukost	Mjölk (pulver), berikad fruktsoppa, hårt bröd, mjukost

Allergener

De 14 ingredienser/livsmedelsgrupper som orsakar flest allvarliga överkänslighetsreaktioner är:

- spannmål som innehåller gluten (det vill säga vete, råg, korn, havre, spelt (dinkel), khorasanvete, eller korsningar mellan dem)
- kräftdjur
- ägg
- fisk
- jordnötter
- sojaböner
- mjölk och mjölkprodukter (inklusive laktos)
- nötter, det vill säga mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt/Queenslandsnöt
- selleri
- senap
- sesamfrön
- svaveldioxid och sulfat i koncentrationer på mer än 10 mg/kg eller 10 mg/liter
- lupin
- blötdjur (snäckor, musslor och bläckfisk).

Även produkter framställda från dessa, till exempel sojalecitin, kan orsaka överkänslighet.

Matsedlarna anpassas till övriga allergier endast mot läkarintyg. Religiösa och etiska skäl tillgodoses enligt gällande kostpolicy.