

Yrkande

Kristdemokraterna, Moderaterna, Demokraterna,
Liberalerna

2026-10-28

Nr 11, SLK-2026-00501

Yrkande angående – Motion om utbildning i kost och näringslära för personal inom vård och omsorg samt funktionsstöd

Förslag till beslut

I kommunstyrelsen och kommunfullmäktige:

1. Äldre samt vård- och omsorgsnämnden samt nämnden för funktionsstöd får i uppdrag att säkerställa en systematisk uppföljning av hur stadens rutiner, kompetensinsatser och måltidsstöd bidrar till att förebygga undernäring, med tydliga kvalitetsmål och konkreta åtgärder när uppföljningen visar på brister.
2. Motionen ska därmed anses besvarad.

Yrkandet

God och näringsriktig mat är en grundläggande del av en trygg, säker och värdig omsorg. Måltiden handlar inte enbart om att tillgodose den enskildes behov av energi och näring, utan har också stor betydelse för hälsa, funktionsförmåga, delaktighet och livskvalitet. För att säkerställa detta krävs att personal inom vård, omsorg och funktionsstöd har tillräckliga kunskaper om kost, näringslära, livsmedelshantering, allergier och specialkost – och att kunskaperna omsätts i praktiken.

Livsmedelsverkets policy brief från 2026, *Så kan kommuner förebygga undernäring bland äldre – tio konkreta åtgärder*, visar att nära var tredje äldre i Sverige riskerar att bli undernärd. Det motsvarar omkring 800 000 personer. Undernäring kan leda till försämrad livskvalitet och funktionsförmåga, ökad sjuklighet och ett större behov av vård och omsorg. De samhällsekonomiska kostnaderna uppskattas till cirka 7,1 miljarder kronor per år.

Livsmedelsverket pekar samtidigt på att utmaningarna inte enbart handlar om bristande kunskap hos enskilda medarbetare. Bristande rutiner för att identifiera och följa upp risk för undernäring, begränsade möjligheter till individanpassat måltidsstöd, otillräcklig tid vid måltiderna och brister i samverkan mellan olika delar av verksamheten kan också försvåra det förebyggande arbetet. Det innebär att utbildning och kompetensutveckling behöver följas av ett systematiskt arbete för att säkerställa att kunskaperna får genomslag i den dagliga omsorgen.

I remissbehandlingen av motionen framgår att Göteborgs Stad redan har flera etablerade arbetssätt, däribland introduktionsutbildningar, webbutbildningar,

styrande dokument och löpande kompetensutveckling. Samtidigt är det viktigt att förekomsten av rutiner och utbildningsmaterial inte i sig betraktas som ett tillräckligt mått på kvalitet. Det behöver också följas upp om personalen har den kompetens som arbetsuppgifterna kräver och om verksamheternas arbetssätt faktiskt bidrar till säkra, näringsriktiga och individanpassade måltider.

Vi anser därför att uppföljningen ska utgå från konkreta kvalitetsmål och relevanta indikatorer. Inom äldreomsorgen bör detta bland annat innebära återkommande mätningar och återrapporteringar av nattfastan, analys av måltidsrutiner och uppföljning av om beslutade förbättringsåtgärder får avsedd effekt. När brister upptäcks ska verksamheterna kunna agera, exempelvis genom att anpassa måltidstider, förbättra måltidsstödet eller stärka personalens kompetens.

Tjänsteutlåtande

Utfärdat 2026-10-02

Ärendenummer SLK-2026-00501

Handläggare

Helena Styrén

Telefon: 031-368 00 52

E-post: helena.styren@stadshuset.goteborg.se

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

Motionen

Sanda Anton Henriksson (SD) och Agneta Kjaerbeck (SD) föreslår att kommunfullmäktige ger äldre samt vård- och omsorgsnämnden samt nämnden för funktionsstöd 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. Motionärerna föreslår också att 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.

Motionärerna framhåller att måltiden är en central del av omsorgen och har stor betydelse för hälsa, trygghet och livskvalitet. I motionen beskrivs att vård- och omsorgspersonal i flera av stadens verksamheter ansvarar för att planera, tillaga och servera mat, ibland utan formell utbildning i livsmedelshantering, näringslära eller matlagning.

Motionärerna menar att befintliga utbildningsinsatser inte säkerställer tillräcklig kunskap om bland annat livsmedelshygien, allergier och specialkost. Brister kan enligt motionen få allvarliga konsekvenser för äldre, personer med funktionsnedsättning och andra omsorgstagare med särskilda behov. Mot bakgrund av kommunens ansvar att erbjuda säker och näringsriktig kost föreslår motionärerna en gemensam utbildning för omsorgspersonal i syfte att öka tryggheten och bidra till en mer likvärdig kvalitet.

Remissinstanser

Motionen har remitterats för yttrande till äldre samt vård- och omsorgsnämnden, nämnden för funktionsstöd, nämnden för arbetsmarknad och vuxenutbildning samt utbildningsnämnden. Remissinstansernas beslut redovisas i nedanstående tabell. Remissyttrandena i sin helhet finns som bilagor till tjänsteutlåtandet.

Remissinstans	Beslut
Äldre samt vård- och omsorgsnämnden	Avstyrker Översänder förvaltningens tjänsteutlåtande som eget yttrande.

Nämnden för funktionsstöd	Avstyrker Översänder förvaltningens tjänsteutlåtande som eget yttrande. Yrkande SD Omröstning
Nämnden för arbetsmarknad och vuxenutbildning	Avstyrker Yrkande V, S och särskilt yttrande MP
Utbildningsnämnden	Avstyrker Översänder förvaltningens tjänsteutlåtande som eget yttrande. Yrkande SD

Remissinstansernas yttranden

Äldre samt vård- och omsorgsnämnden bedömer att gällande lagstiftning, stadens styrande dokument tillsammans med det egna arbetet redan säkerställer att medarbetare i vård och omsorg får grundläggande utbildning i livsmedelshantering, kost och näringslära. Nämnden arbetar med flera delar för att säkra kompetensen såsom ansvarsfördelning, fastslagen måltidsprocess och anställda legitimerade dietister. På vård- och omsorgsboenden ingår utbildning i livsmedelssäkerhet i introduktionen, kompletterad med webbutbildningar, stödmaterial, egenkontroll och fortbildning. Även hemtjänsten har introduktion och löpande kompetensutveckling inom mat och nutrition. Under 2026 kompletteras materialet också med ett särskilt avsnitt om livsmedelshygien. Nämnden ser även att kunskaper om kost och nutrition ingår i de nationella vård- och omsorgsutbildningarna för både vårdbiträden och undersköterskor. Nämnden anser därför att motionens intentioner redan är tillgodosedda och avstyrker motionen.

Inom nämnden för funktionsstöds verksamheter varierar personalens ansvar för måltider beroende på brukarnas individuella behov och på hur mycket stöd de behöver vid planering, tillagning och måltider. Nämndens egen anvisning för måltider och rutin för livsmedelshygien anger vilka kunskaper personalen ska ha samt reglerar ansvar, egenkontroll och introduktion av nyanställda. Kompetensen utvecklas även genom kost- och livsmedelsombud, återkommande nätverksträffar och utbildningsinsatser. En digital utbildning i livsmedelshygien planeras till slutet av hösten 2026, och behovet av en separat utbildning i kost och näringslära undersöks. Nämnden bedömer att kompetensen kan säkerställas genom befintlig introduktion och behovsanpassad kompetensutveckling och ser därför inget behov av ett generellt utbildningskrav. Förslaget avstyrks i denna del, medan frågan om innehållet i vård- och omsorgsutbildningarna bedöms ligga utanför nämndens ansvarsområde.

Nämnden för arbetsmarknad och vuxenutbildning anser att det redan finns upparbetade rutiner och arbetssätt på plats som säkerställer att medarbetare har rätt kompetens inom områdena mat, måltider, nutrition och livsmedelshygien. Nämnden hänvisar till att det redan finns tydlig ansvarsfördelning, introduktionsutbildningar och löpande kompetensutveckling inom området.

Arbetet styrs av flera lagar, föreskrifter och styrande dokument som ställer krav på att verksamheten säkerställer medarbetarnas kompetens inom området. Nämnden anser att motionen ska avstyrkas.

Utbildningsnämnden bedömer att Göteborgs Stads gemensamma måltidspolicy och berörda nämnders anvisningar redan ställer tillräckliga krav på säker livsmedelshantering och tydlig ansvarsfördelning. Kost, näringslära, hygien och måltidens betydelse ingår redan i utbildningen till undersköterska, både i undervisningen och genom praktiska moment. Nämnden anser därför att motionens intentioner redan är tillgodosedda och avstyrker motionen.

Bedömning ur ekonomisk dimension

Utbildningsnämnden har inte funnit några särskilda aspekter på frågan utifrån denna dimension. Äldre samt vård- och omsorgsnämnden och nämnden för funktionsstöd bedömer att befintliga utbildningar och planerade kompetensinsatser kan genomföras inom ordinarie verksamhet utan direkta merkostnader, förutsatt att uppdraget inte utökas.

Bedömning ur ekologisk dimension

Kunskap om kost och livsmedelshantering kan minska matsvinnet genom bättre planering, förvaring och tillagning.

Bedömning ur social dimension

Kunskap om kost, näringslära kan medverka till en tydlighet och trygghet i uppdraget hos medarbetaren. Det ökar också välbefinnande och delaktighet för brukaren som tar emot stödet samt bidrar även till att motverka risk för sjukdom och ohälsa.

Jonas Kinnander

Eva Hessman

Direktör Ärende och utredning

Stadsdirektör

Bilagor som ingår i beslutsunderlaget

1. Motionen
2. Äldre samt vård- och omsorgsnämnden handlingar 2026-08-25 § 157
3. Nämnden för funktionsstöd handlingar 2026-09-23 § 190
4. Nämnden för arbetsmarknad och vuxenutbildning handlingar 2026-08-25 § 104
5. Utbildningsnämnden handlingar 2026-09-22 § 131



Handling 2026 nr 65

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

Maten är en grundpelare i omsorgen. Den ger inte bara näring utan skapar trygghet, rutiner och livskvalitet. För många äldre och personer med funktionsnedsättning är måltiden dagens viktigaste stund.

I flera av stadens verksamheter är det dock inte utbildade kockar som ansvarar för måltiderna, utan vård- och omsorgspersonal - till exempel undersköterskor, stödassistenter eller boendestödjare. På många LSS-boenden lagas maten från grunden av personal som sällan fått formell utbildning i livsmedelshantering, näringslära eller matlagning. De handlar, tillagar, förvarar och serverar måltider dagligen, ofta med stora variationer i rutiner och kunskap.

Det finns idag vissa webbaserade hygienutbildningar, men det saknas tydliga krav som säkerställer att personalen har tillräcklig kunskap om livsmedelshygien, allergier, specialkost och näringslära. Ett enda misstag i hantering eller tillagning kan få allvarliga konsekvenser, särskilt för personer i kommunens omsorg som ofta är äldre, sköra eller har medicinska tillstånd.

Göteborgs Stad har, i likhet med andra kommuner, ett ansvar att tillgodose näringsriktig och säker kost till de invånare som omfattas av omsorgen. Kraven framgår av Socialtjänstlagen och Hälso- och sjukvårdslagen samt i rekommendationer från Livsmedelsverket och de nordiska näringsrekommendationerna (NNR).

För att leva upp till dessa krav krävs att personalen ges rätt förutsättningar och utbildning. 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.

Förslag till beslut i kommunfullmäktige:

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.

Sanda Anton Henriksson (SD)

Agneta Kjaerbeck (SD)



Protokollsutdrag

Sammanträdesdatum: 2026-08-25

§ 157 Ärendenummer AVO-2026-00965

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

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.

Handlingar

1. Förvaltningens tjänsteutlåtande med bilagor, 2026-07-31
2. Motion av Sanda Anton Henriksson (SD) och Agneta Kjaerbeck (SD) om utbildning i kost och näringslära för personal inom vård och omsorg samt funktionsstöd

Yrkanden

Martina Lundquist (SD) yrkar bifall till motionen.

Peter Svensson (V) yrkar bifall till tjänsteutlåtandet.

Propositionsordning

Ordföranden ställer Martina Lundquists (SD) yrkande om bifall till motionen mot Peter Svensson (V) yrkande om bifall till tjänsteutlåtandet och finner att nämnden beslutat bifalla tjänsteutlåtandet.

Reservationer

Martina Lundquist (SD) reserverar sig mot beslutet till förmån för motionen.

Protokollsutdrag skickas till

Stadsledningskontoret



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



Protokollsutdrag

Sammanträdesdatum: 2026-09-23

§ 190 Ärendenummer FFS-2026-01092

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

Beslut

1. Nämnden för funktionsstöd avstyrker motionens förslag om grundläggande utbildning i livsmedelshantering, kost och näringslära för nyanställd omsorgspersonal inom nämndens verksamhetsområde.
2. Nämnden för funktionsstöd översänder förvaltningens tjänsteutlåtande som sitt eget yttrande till stadsledningskontoret.
3. Nämnden för funktionsstöd förklarar paragrafen omedelbart justerad.

Handlingar

- Tjänsteutlåtande daterat den 27 augusti 2026
- Bilaga 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.
- Bilaga 2. Förvaltningen för funktionsstöds anvisning för måltider
- Bilaga 3. Förvaltningen för funktionsstöds rutin för livsmedelshygien
- Yrkande från (SD) gällande remissvar på motion från (SD), protokollsbilaga 1

Yrkanden

Agneta Kjaerbeck (SD) yrkar bifall till motionen.

Anna Hildesson Munthe (V) yrkar bifall till förvaltningens förslag.

Propositionsordning

Ordförande Dario Espiga Corbo (S) ställer förslagen mot varandra och finner att nämnden beslutar enligt förvaltningens förslag.

Votering begärd.

De som önskar bifalla förvaltningens förslag röstar Ja och de som önskar bifalla motionen röstar Nej.



Protokollsutdrag

Sammanträdesdatum: 2026-09-23

Forts. § 190

Omröstning

Anna Hildesson Munthe (V) – Ja

Sverker Cassberg (M) – Nej

Stéphanie Jurzysta (M) – Nej

Carina Abréu (S) – Ja

Amanda Andersson (MP) – Ja

Mariette Höij (D) – Nej

Agneta Kjearbeck (S) – Nej

Sofia Brungelsson (V) – Ja

Andreas Fock (KD) – Nej

Maria Abrahamsson (C) – Ja

Dario Espiga Corbo (S) - Ja

Reservation/er

Agneta Kjearbeck (SD) reserverar sig mot beslutet.

Protokollsutdrag skickas till

Kommunstyrelsen

Yrkande

2026-09-15



Ärende 14

Yrkande angående Remissvar på 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

I nämnden:

1. Förvaltningen säkerställer att omsorgspersonal som hanterar, tillagar eller serverar måltider får grundläggande utbildning i livsmedelshantering, kost och näringslära.
2. Motionen tillstyrkes

Yrkandet

Maten är en central del av omsorgen och har stor betydelse för människors hälsa, välbefinnande och livskvalitet. För personer som bor på LSS-boenden eller får stöd av kommunens omsorg är måltiden också en viktig del av vardag och delaktighet.

Förvaltningen delar motionärernas grundläggande bedömning. I tjänsteutlåtandet konstateras att kunskap om kost och näringslära kan bidra till ökat välbefinnande och delaktighet för brukaren samt trygghet för medarbetaren. Kunskap om livsmedelshygien minskar dessutom risken för sjukdom och ohälsa, och kan bidra till minskat matsvinn. Mot denna bakgrund är det svårt att förstå varför förvaltningen samtidigt bedömer att det inte finns behov av en gemensam grundläggande utbildning.

När omsorgspersonal själva ansvarar för att handla, tillaga, förvara och servera mat måste kommunen kunna säkerställa att de har grundläggande kunskaper. Det bör inte vara beroende av vilken verksamhet eller arbetsplats man arbetar på. Det handlar inte om att göra omsorgspersonal till kockar eller införa omfattande utbildningskrav, utan om praktisk kunskap inom exempelvis livsmedelshygien, allergier, specialkost och näringsbehov.

Förvaltningen hänvisar till befintlig introduktion och kompetensutveckling. Om dessa insatser redan säkerställer den kunskap som förvaltningen anser nödvändig, bör det också vara möjligt att tydliggöra och kvalitetssäkra kunskapsnivån genom en gemensam grundutbildning.

Kommunens omsorgstagare ska kunna känna sig trygga med att maten de serveras är säker, näringsriktig och korrekt hanterad - oavsett vilken verksamhet de tillhör. Det är ett rimligt kvalitetskrav på Göteborgs Stad.

Tjänsteutlåtande

Utfärdat 2026-08-27

Ärendenummer FFS-2026-01092

Handläggare

Sofia Olander

Telefon:

E-post: sofia.olander@funktionsstod.goteborg.se

Remissvar på 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. Nämnden för funktionsstöd avstyrker motionens förslag om grundläggande utbildning i livsmedelshantering, kost och näringslära för nyanställd omsorgspersonal inom nämndens verksamhetsområde.
2. Nämnden för funktionsstöd översänder förvaltningens tjänsteutlåtande som sitt eget yttrande till stadsledningskontoret.
3. Nämnden för funktionsstöd förklarar paragrafen omedelbart justerad.

Sammanfattning

Sanda Anton Henriksson (SD) och Agneta Kjaerbeck (SD) har motionerat om att säkerställa att omsorgspersonal inom exempelvis hemtjänst, särskilt boende och LSS får grundläggande utbildning i livsmedelshantering, kost och näringslära i början av sin anställning, samt att det ingår som en naturlig del av vård- och omsorgsutbildningen. Yttrandet ska ha inkommit senast 2026-09-24.

Förvaltningen för funktionsstöd delar motionärernas bedömning om vikten av att omsorgspersonal har grundläggande kunskaper i livsmedelshantering, kost och näringslära för att bidra till säkra, näringsriktiga och likvärdiga måltider.

Förvaltningen bedömer att kompetensen inom aktuellt område kan säkerställas inom ramen för befintlig ansvarsfördelning, introduktion och kompetensutveckling, anpassad efter verksamheternas behov.

Förvaltningen bedömer därför att det inte finns behov av att införa ett generellt krav på en särskild grundutbildning i början av anställningen och föreslår att motionens förslag i denna del avstyrks. Motionens förslag om innehållet i vård- och omsorgsutbildningar ligger utanför nämnden för funktionsstöds ansvarsområde och omfattas därför inte av nämndens bedömning.

Bedömning ur ekonomisk dimension

Förvaltningen bedömer att förslaget till beslut inte medför några direkta ekonomiska konsekvenser. Eventuella kostnader för de utbildningsinsatser som förvaltningen utvecklar hanteras inom ramen för det ordinarie kompetensutvecklingsarbetet.

Bedömning ur ekologisk dimension

Kunskap om kost och livsmedelshantering kan bidra till minskat matsvinn. Förvaltningen arbetar med frågan inom ramen för befintliga styrdokument och kompetenshöjande insatser.

Bedömning ur social dimension

Kunskap om kost och näringslära kan medverka till större tydlighet och trygghet i uppdraget för medarbetaren, samt till ökat välbefinnande och delaktighet för brukaren som tar emot stödet. Kunskap om livsmedelshygien och säker hantering av livsmedel bidrar även till att motverka risk för sjukdom och ohälsa. Förvaltningen omhändertar detta inom ramen för aktuella och planerade kompetenshöjande insatser.

Samverkan

Information om ärendet lämnas på förvaltningsövergripande samverkansgrupp (FSG) den 16 september 2026.

Bilagor som ingår i beslutsunderlaget

Bilaga 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.

Bilaga 2. Förvaltningen för funktionsstöds anvisning för måltider

Bilaga 3. Förvaltningen för funktionsstöds rutin för livsmedelshygien

Beskrivning av ärendet

Motionen av Sanda Anton Henriksson (SD) och Agneta Kjaerbeck (SD) rör säkerställandet av kompetens inom livsmedelshantering, kost och näringslära för omsorgspersonal. Motionärerna lyfter att omsorgspersonal i många verksamheter ansvarar för måltider utan formell utbildning inom området och menar att nuvarande utbildningsinsatser inte är tillräckliga för att säkerställa en säker och likvärdig måltidshantering. Motionärerna lyfter också att det saknas tillräckligt tydliga krav inom området.

Motionens innehåll

Motionärerna föreslår att omsorgspersonal inom exempelvis hemtjänst, särskilt boende och LSS får grundläggande utbildning i livsmedelshantering, kost och näringslära i början av sin anställning. Vidare föreslås att dessa områden ska ingå som en naturlig del av vård- och omsorgsutbildningar.

Beskrivning av kost och måltider inom bostad med särskild service (BmSS)

Behovet av stöd till brukare på BmSS i att planera, förbereda och tillaga måltider beskrivs i uppdraget från socialsekreteraren när insatsen beviljats. I uppdraget kan också annan väsentlig information om det individuella behovet runt måltiden anges.

Ungefär en femtedel av förvaltningens bostäder med särskild service har gemensamma måltider, där personal förbereder och tillagar maten. Planering av måltiderna sker då tillsammans med brukarna på boendet. Brukare kan välja att delta vid gemensamma måltider, vid alla eller bara några av dygnets måltider. Man kan också välja att sporadiskt delta i boendets gemensamma måltider. Brukare kan också välja att planera, förbereda, tillaga och äta måltiderna i den egna lägenheten, med eller utan personalstöd.

På bostad med särskild service för barn lagas maten alltid i det gemensamma köket.

Måltidsuppdraget skiljer sig således mycket mellan olika verksamheter och individer.

Styrande dokument som förtydligar krav och beskriver hur insatsen ska genomföras

I förvaltningen för funktionsstöds anvisning för måltider förtydligas att förvaltningen har ett stödjande och pedagogiskt uppdrag, och att brukare ska ges likvärdiga förutsättningar som övriga samhällsmedborgare att öka sin kunskap om hälsa och näring. Där beskrivs att måltider ska ses som en del i att tillförsäkras goda levnadsvillkor. Det tydliggörs att personal som hanterar mat och måltider inom verksamheten ska ha grundläggande kunskaper om brukarnas måltidsbehov, inklusive specialkost, livsmedelshygien och måltidsmiljöns betydelse för den totala måltidsupplevelsen. I anvisningen beskrivs även enhetschefers och medarbetares respektive ansvar för att säkerställa att kraven följs. Anvisningen bygger på Livsmedelsverkets måltidsmodell och hänvisar till de nordiska näringsrekommendationerna.

Förvaltningen för funktionsstöd har en rutin för livsmedelshygien som tydliggör verksamheternas krav på en god livsmedelshygien och en säker livsmedelshantering. Rutinen omfattar bland annat mall för egenkontroll samt checklistor för temperaturkontroller, städrutiner och personlig hygien. Efterlevnaden av aktuella krav följs upp av miljöförvaltningen, genom livsmedelskontroller. I checklisten för nyanställd personal på bostad med särskild service ingår att gå igenom rutinen för livsmedelshygien.

Beskrivning av förvaltningens kompetenshöjande insatser inom området

I förvaltningen för funktionsstöd finns kost- och livsmedelsombud som utses av enhetschefen. Ombudens roll är att särskilt beakta och driva frågor inom angivna områden. Ombuden ska också sprida kompetens som behövs på enheten till övriga kollegor. En ombudsbeskrivning finns i ovan nämnda anvisning för måltider.

Ombuden sammankallas till nätverksträffar en gång per termin för erfarenhetsutbyte, kompetensutveckling och gemensam utveckling av arbetssätt. Träffarna syftar till att stärka arbetet med att främja hälsosamma levnadsvanor samt att skapa dialog kring hur personal kan stödja och motivera den enskilde på ett sätt som värnar självbestämmande, självständighet, integritet och delaktighet. Inom ramen för ombudsträffarna för kostombud ingår också kompetenshöjning inom kost- och näringslära.

En digital utbildning i livsmedelshygien håller på att tas fram och planeras finnas tillgänglig mot slutet av hösten 2026. Utbildningen ska kunna användas vid introduktion av nyanställd omsorgspersonal samt löpande för all personal vid behov. Förvaltningen undersöker även behovet av en separat utbildning i kost och näringslära för nyanställda och befintliga medarbetare. För att höja kompetensen och öka egenmakten hos förvaltningens målgrupp, erbjuds i samverkan med studieförbundet Vuxenskolan studiecirckeln Hälsokörkortet för brukare.

Förvaltningens/bolagets bedömning

Förvaltningen för funktionsstöd delar motionärernas bedömning om vikten av att omsorgspersonal har grundläggande kunskaper i livsmedelshantering, kost och näringslära för att bidra till säkra, näringsriktiga och likvärdiga måltider.

Kunskapsbehovet varierar dock beroende på verksamhetens uppdrag och personalens hantering av livsmedel.

Förvaltningen har tydliga kompetenskrav samt introduktions- och stödinsatser inom kost, näring och livsmedelshygien. Mot denna bakgrund bedömer förvaltningen att kompetensen kan säkerställas inom ramen för befintlig ansvarsfördelning, introduktion och kompetensutveckling, anpassad efter verksamheternas behov. Förvaltningen bedömer därför att det inte finns behov av att införa ett generellt krav på en särskild grundutbildning i början av anställningen och föreslår att motionens förslag i denna del avstyrks.

Förslaget att dessa områden ska ingå i vård- och omsorgsutbildningar gäller utbildningarnas innehåll och ligger utanför nämnden för funktionsstöds ansvarsområde. Förvaltningen tar därför inte ställning till denna del.

Solveig Eldenholm
Avdelningschef Centrum / Hisingen

Neri Samuelsson
Förvaltningsdirektör



Protokollsutdrag

§ 104 ARBV-2026-00923**Motion av Sanda Anton Henriksson (SD) och Agneta Kjaerbeck (SD) om utbildning i kost och näringslära för personal inom vård och omsorg samt funktionsstöd****Beslut**

Nämnden för arbetsmarknad och vuxenutbildning avstyrker motionen.

Handling/ar

1. Tjänsteutlåtande daterad 2026-08-03
2. Motion av Sanda Anton Henriksson (SD) och Agneta Kjaerbeck (SD) om utbildning i kost och näringslära för personal inom vård och omsorg samt funktionsstöd
3. Yrkande från V, S och särskilt yttrande MP

Yrkanden

Ordförande Marie Brynolfsson (V) yrkar bifall till yrkandet från (V), (S) och särskilt yttrande (MP), det vill säga avstyrka motionen.

Anders Svensson (M) yrkar bifall till förvaltningens tjänsteutlåtande, det vill säga tillstyrka förvaltningens tjänsteutlåtande.

Beslutsgång

Ordförande Marie Brynolfsson (V) ställer huvudförslagen mot varandra och finner att nämnden beslutar att bifalla yrkandet från (V), (S) och särskilt yttrande (MP).

Yrkande
Särskilt yttrande Miljöpartiet
2026-08-24

Vänsterpartiet, Socialdemokraterna

Yrkande angående Remiss på motion om utbildning i kost och näringslära för personal inom vård och omsorg samt funktionsstöd

Förslag till beslut

1. Nämnden för arbetsmarknad och vuxenutbildning avstyrker motionen.

Yrkandet

Vi bedömer att det i Äldre samt vård- och omsorgsnämnden redan finns upparbetade rutiner och arbetssätt på plats som säkerställer att medarbetare har rätt kompetens inom områdena mat, måltider, nutrition och livsmedelshygien. Detta genom att det finns en tydlig ansvarsfördelning, introduktionsutbildningar och löpande kompetensutveckling inom området. Som utgångspunkt styrs arbetet av flera lagar, föreskrifter och styrande dokument som ställer krav på att verksamheten säkerställer medarbetarnas kompetens inom området.

Därför anser vi att motionen bör avslås.

Tjänsteutlåtande

Utfärdat 2026-08-03

Ärendenummer ARBVUX-2026-
00923

Handläggare

John Harming

Telefon: 031-365 00 00

Remiss på motion om utbildning i kost och näringslära för personal inom vård och omsorg samt funktionsstöd

Förslag till beslut

1. Nämnden för arbetsmarknad- och vuxenutbildning tillstyrker förslag 1 i motionen om att Äldre samt vård- och omsorgsnämnden samt nämnden för funktionsstöd får i uppdrag att säkerställa att omsorgspersonal får grundläggande utbildning i livsmedelshantering, kost och näringslära i början av sin anställning.
2. Nämnden för arbetsmarknad- och vuxenutbildning avstyrker förslag 2 i motionen om att se över och utveckla utbildningar inom vård och omsorg så att moment om livsmedelshantering, kost och näringslära ingår som en naturlig del av utbildningen.

Sammanfattning

Sanda Anton Henriksson (SD) och Agneta Kjaerbeck (SD) har i en motion föreslagit två åtgärder för att stärka kunskapen om kost, näringslära och livsmedelshantering inom stadens omsorgsverksamheter. Förvaltningen är remissinstans och ställer sig positiv till motionens intention om att säkra en god måltidskvalitet och trygghet för göteborgarna. Vad gäller förslag 1 görs bedömningen att detta ligger under välfärdsförvaltningarnas ansvar, men att Arbetsmarknads- och vuxenutbildningsförvaltningen (Arbvux) kan bistå med kompetens inom ramen för det redan initierade uppdraget om ett introduktionsår för nyanställda. Förslag 2 avstyrks då nuvarande nationella yrkesutbildningar redan är hårt reglerade av Skollagen och Skolverket, och då branschen (Vård- och omsorgscollege) bedömer att berörda ämnen och hygienkrav redan hanteras tillfredsställande i dagens utbildningsstruktur.

Bedömning ur ekonomisk dimension

Att förändra de befintliga och upphandlade yrkesutbildningarna enligt motionens andra förslag bedöms medföra negativa ekonomiska och organisatoriska konsekvenser. De externa utbildningsanordnarna saknar i dagsläget avtalsmässigt utrymme för att bedriva praktiska moment inom livsmedelshantering och storkök. Att tvingas köpa in eller teoretiskt kompensera för dessa moment skulle innebära en ineffektiv resursanvändning.

Däremot kan förslag 1 hanteras på ett ekonomiskt ansvarsfullt sätt. Genom att samordna introduktionsutbildningen med det nyligen beslutade konceptet om ett gemensamt introduktionsår för nyanställda i staden, kan resurser samnyttjas effektivt mellan förvaltningarna.

Bedömning ur ekologisk dimension

Fokus på livsmedelshantering och kostkunskap inom omsorgsverksamheterna bidrar positivt till stadens ekologiska mål, särskilt vad gäller minskat matsvinn. Genom att personalen får grundläggande kunskaper i korrekt förvaring, planering och tillagning minskar risken för att livsmedel kasseras i onödan på boenden och inom hemtjänsten. Att kunskapen är hög säkerställer också att resurser tas tillvara på ett mer hållbart sätt i den dagliga driften.

Bedömning ur social dimension

Ur ett socialt perspektiv bidrar en stärkt kompetens kring kost och näringslära direkt till ökad brukar- och patientsäkerhet samt livskvalitet för stadens äldre och personer med funktionsnedsättning. Maten är en central del av omsorgens kvalitet, och en mer likvärdig kunskapsnivå hos personalen minskar risken för misstag kopplade till allergier, specialkost och hygien.

Bilagor

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

Ärendet

Förvaltningen har ombetts att inkomma med remissvar på motion om utbildning i kost och näringslära för personal inom vård och omsorg samt funktionsstöd.

Beskrivning av ärendet

I en motion till kommunfullmäktige lyfter Sanda Anton Henriksson (SD) och Agneta Kjaerbeck (SD) fram matens betydelse som en grundpelare för trygghet och livskvalitet inom omsorgen. Motionärerna påpekar att det i stor utsträckning är vård- och omsorgspersonal, snarare än utbildade kockar, som ansvarar för matlagning och livsmedelshantering inom exempelvis hemtjänst och LSS-boenden. För att minimera risker för felaktig hantering och bristande näringsinnehåll yrkas följande:

1. 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.
2. Att 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.

Förslag 1: Grundläggande utbildning vid anställningens början

Förvaltningen ser positivt på att stärka kunskaperna i livsmedelshantering i nära anslutning till att en anställning påbörjas. Detta är i första hand ett personallednings- och introduktionsansvar som vilar på välfärdsförvaltningarna (ÄVO och FFS).

Det finns dock goda synergier med Arbvux pågående verksamhet. Kommunstyrelsen (KS) har nyligen fattat beslut om att Arbvux, i samverkan med bland annat äldreomsorgsförvaltningen och förvaltningen för funktionsstöd, ska ta fram ett gemensamt koncept för introduktion av bland annat nyexaminerade stödassistenter och undersköterskor.

Syftet med ett introduktionsår är att säkerställa att nyanställda får en verksamhetsnära och kvalitetssäkrad introduktion som successivt leder till ökad trygghet, självständighet och professionalitet i yrkesutövningen. Introduktionsåret ska ge den nyanställda förutsättningar att förstå verksamhetens uppdrag, värdegrund och mål, utveckla kunskap om regelverk, lokala rutiner och praktiska arbetssätt samt omsätta denna kunskap i det dagliga arbetet. Det ska också stödja utvecklingen av ett professionellt bemötande, ett reflekterande förhållningssätt och en successivt fördjupad förmåga att ta ansvar i arbetet, med särskild uppmärksamhet på etiska frågor, bemötande och kvalitet i stödet.

Förvaltningen bedömer att en sådan kompetenshöjande insats kring kost och livsmedelshygien skulle kunna inordnas och hanteras inom ramen för detta blivande introduktionsår.

Förslag 2: Översyn och utveckling av befintliga yrkesutbildningar

Förvaltningen avstyrker att förändra eller lägga till nya fasta moment i de befintliga yrkesutbildningarna till undersköterska och stödassistent utifrån följande skäl:

- Regelverket är strikt och utbildningen hanteras i regional samverkan: Kommunal vuxenutbildning vilar på Skollagen och Skolverkets nationella exempelpaket. Utbildningarna omfattar 1 500 poäng under cirka 70 veckor och bedrivs i ett högt tempo. Innehållet är dessutom samverkat regionalt inom Göteborgsregionen (GR). Att addera fristående kurser (såsom Livsmedelshygien eller Livsmedels- och näringskunskap från Restaurang- och livsmedelsprogrammet) är inte förenligt med gällande nationella exempelpaket.
- I Skolverkets nationella exempelpaket Undersköterska, 1500 poäng ingår bland annat Gerontologi och geriatrik nivå 1, Hälso- och sjukvård nivå 1 och 2 samt Omvårdnad nivå 1 och 2. Dessa ämnen behandlar sammantaget hygien, kost, vätska, nutrition/näringsbehov och måltidssituation.
- Utbildningen till undersköterska ska leda till att elever efter avslutad utbildning ska kunna ansöka om skyddad yrkestitel *undersköterska* hos Socialstyrelsen. Ett lokalt friutrymme finns därför inte på samma sätt som inom andra utbildningar att ändra i kunskapsinnehållet.
- Det finns litet utrymme att ta bort delar i utbildningarna. Om nya utbildningsmoment ska prioriteras in, måste annat prioriteras bort. I dagsläget kräver verksamheterna stora insatser kring bland annat språkutveckling, yrkessvenska och digital dokumentation. Att minska utrymmet för dessa kritiska områden till förmån för utökad kostutbildning bedöms inte som ändamålsenligt.
- Samverkan med branschen är styrande för vuxenutbildningens utbud. Branschen – Vård- och omsorgscollege – betonar att motionärernas intentioner redan tillgodoses i dagens utbildningsupplägg. I stödassistentutbildningen ingår kurserna *Kost och hälsa* samt *Hälsopedagogik*. I undersköterskeutbildningen ingår kurser som *Gerontologi*, *Hälso- och sjukvård* samt *Omvårdnad*, där hygien och grundläggande näringslära behandlas. Dessutom ingår praktisk tillämpning av mathantering under elevernas arbetsplatsförlagda lärande (APL). Branschnätverket ser inget behov av en formell omstrukturering men håller dialogen öppen för framtida revideringar inom befintliga nätverksstrukturer.
- Förvaltningen vill understryka vikten av att bibehålla sin flexibilitet i den ordinarie utbudsplaneringen (via GR:s utbudsgrupp och Vuxenutbildningsnätverket) och fortsätta vara lyhörda för de behov som kommer från branschen.

Förvaltningens bedömning

Förvaltningen föreslår att motionens första förslag tillstyrks. Ansvaret för uppdraget ligger på berörda välfärdsnämnder, med tillägget att genomförandet kan samordnas med Arbvux inom ramen för det pågående uppdraget kring ett gemensamt introduktionsår för nyanställda inom välfärden i staden.

Motionens andra förslag avstyrks då innehållet i vård- och omsorgsutbildningarna styrs av Skollag, andra nationella skolförordningar, Skolverkets exempelpaket och branschens fastställda behov, där efterfrågade kunskaper redan ingår. Att addera fristående kurser är praktiskt och avtalsmässigt svårt och riskerar att tränga undan kritiska och prioriterade behov såsom språkutveckling. Eventuella justeringar och utvecklingsinsatser bör även fortsättningsvis hanteras via etablerade nationell reglering, regionala samverkansprocesser och i dialog med branschen.

Handläggarens namn

John Harming

Planeringsledare

Chefens namn

Jessica Marander

Enhetschef Utbildning 2, gymnasiala ämnen och yrkesvux

**Protokollsutdrag**

Sammanträdesdatum: 2026-09-22

§ 131 Ärendenummer UBF-2026-01190

Yttrande 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

Beslut

1. Utbildningsnämnden beslutar att avstyrka motionen.
2. Utbildningsnämnden beslutar att omedelbart justera ärendet.

Justering

2026-09-22

Handling/ar

Tjänsteutlåtande med bilaga:

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

Yrkande SD - Yrkande angående yttrande 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 – 2026-09-17

Information

Föredragning Avdelningschef Planering och utveckling, Paula Palmdahl

Yrkanden

Jan Hermfelt (SD) yrkar att

1. förvaltningen får i uppdrag att särskilt understryka vikten av att momenten om livsmedelshantering, kost och näringslära i vård- och omsorgsutbildningen ger eleverna tillräckliga och praktiskt användbara kunskaper för deras kommande arbete inom vård, omsorg och funktionsstöd.
2. att motionen tillstyrkes

Parisa Rezaeivar (S), ordförande, yrkar att utbildningsnämnden fattar beslut enligt tjänsteutlåtandet att avstyrka motionen.



Protokollsutdrag

Sammanträdesdatum: 2026-09-22

Propositionsordning

Ordförande ställer proposition på yrkandena och finner att utbildningsnämnden fattar beslut enligt tjänsteutlåtandet.

Reservation

Jan Hermfelt (SD) reserverar sig mot beslutet till förmån för eget yrkande.

Protokollsutdrag skickas till

Kommunstyrelsen

Yrkande
2026-09-17



Ärende: 13

Yrkande angående – Yttrande 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

I nämnden:

1. Förvaltningen får i uppdrag att särskilt understryka vikten av att momenten om livsmedelshantering, kost och näringslära i vård- och omsorgsutbildningen ger eleverna tillräckliga och praktiskt användbara kunskaper för deras kommande arbete inom vård, omsorg och funktionsstöd.
2. Motionen tillstyrkes

Yrkandet

Motionen lyfter vikten av att personal inom vård, omsorg och funktionsstöd har tillräckliga kunskaper om livsmedelshantering, kost och näringslära.

Förvaltningen bedömer att motionens första förslag redan ryms inom befintlig styrning och att motionens andra förslag är besvarat eftersom relevanta moment redan ingår i de ämnesplaner som styr undervisningen.

Att momenten finns i ämnesplanerna är inte i sig detsamma som att det är säkerställt att eleverna får tillräckliga och praktiskt användbara kunskaper för det arbete de senare kan komma att utföra inom vård, omsorg och funktionsstöd. Det är viktigt att utbildningen ger eleverna en såpass grundläggande kompetens att de kan hantera måltider på ett säkert och ändamålsenligt sätt, inklusive kunskap om livsmedelshantering, kost, näringslära, allergier och specialkost.

Vi noterar även att tjänsteutlåtandet är **daterat den 11 augusti 2026**, medan samverkan i förvaltningens samverkansgrupp anges ha skett **den 14 september 2026**. Vi önskar därför att förvaltningen förtydligar om detta är ett skrivfel eller om tjänsteutlåtandet har uppdaterats efter det angivna utfärdandedatumet.

Tjänsteutlåtande

Utfärdat 2026-08-11

Ärendenummer UBF-2026-01190

Handläggare

Victoria Claesson

Telefon: 031-367 00 37

E-post: victoria.claesson@educ.goteborg.se

Yttrande 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

I utbildningsnämnden:

- Att avstyrka motionen

Sammanfattning

Utbildningsnämnden har från stadsledningskontoret fått motion av Sanda Anton Henriksson (SD) och Agneta Kjaerbeck (SD) om utbildning i kost och näringslära för personal inom vård och omsorg samt funktionsstöd för yttrande. Motionärerna lämnar två förslag:

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.

Förvaltningen bedömer att den styrning som finns i Göteborgs Stad är tillräcklig för att nå intentionerna i motionens första förslag.

Förvaltningen bedömer att motionens andra förslag är besvarat då momenten ingår i de ämnesplaner som styr undervisningen.

Utbildningsnämndens svar ska vara stadsledningskontoret tillhanda den 23 september 2026.

Bedömning ur ekonomisk dimension

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

Bedömning ur ekologisk dimension

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

Bedömning ur social dimension

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

Samverkan

I förvaltningens samverkansgrupp 2026-09-14.

Bilaga som ingår i beslutsunderlaget

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

Beskrivning av ärendet

Utbildningsnämnden har jämte Äldre samt vård- och omsorgsnämnden, nämnden för funktionsstöd, nämnden för arbetsmarknad och vuxenutbildning, fått motion om utbildning i kost och näringslära för personal inom vård och omsorg samt funktionsstöd från stadsledningskontoret för yttrande.

Stadsledningskontoret begärde svar senast 27 augusti 2026. Förvaltningen har bett om och beviljats dispens till den 23 september.

Förslag 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.

I motionen ges följande bakgrund som skäl för förslagna åtgärder:

Måltiden har stor betydelse. För många äldre och personer med funktionsnedsättning är måltiden dagens viktigaste stund.

Det är inte alltid utbildade kockar som ansvarar för måltiderna. I stället kan det vara vård- och omsorgspersonal - till exempel undersköterskor, stödassistenter eller boendestödjare.

På många LSS-boenden lagas maten från grunden av personal som sällan fått formell utbildning i livsmedelshantering, näringslära eller matlagning.

Motionärerna anser att det saknas tydliga krav som säkerställer att personalen har tillräcklig kunskap om livsmedelshygien, allergier, specialkost och näringslära

Förvaltningen instämmer i motionens utgångspunkt att måltiden är av stor vikt. Säker hantering av livsmedel är livsavgörande. Lagstiftning och övrig nationell styrning (inklusive starka rekommendationer) kopplat till livsmedel, mat och måltider är omfattande.

Förvaltningen erfar att det i nuläget finns en tillräcklig styrning i staden gällande det angelägna ärendet. *Göteborgs Stads policy för måltider - kommungemensam för livsmedel, mat och måltider*, (KF 2021-12-09 § 14 [Dnr 0417/29] senast reviderad 2025-07-01), täcker in de många aspekter av måltiden som är avgörande för att brukarna skall få den livsviktiga näringen såväl som välbefinnande för ökad livskvalitet som är kopplat till måltiden.

Nämnder som omfattas av policyn är utbildningsnämnden, äldre samt vård- och omsorgsnämnden, nämnden för funktionsstöd med flera. Varje nämnd har tagit fram *anvisningar*. Anvisningarna konkretiserar hur policyn skall tillämpas i den specifika förvaltningens olika verksamheter, genom bland annat en tydlig ansvarsfördelning:

Äldre samt vård- och omsorgsförvaltningens anvisning för måltider (AVO 2022-11-22 § 263 [Dnr 1850/21] senast reviderad 2026-03-24), gäller för alla som hanterar, lagar och serverar mat. Anvisningen omfattar även de som ordinerar insatser kring mat och måltider och de som beslutar om biståndsbedömda insatser.

Anvisning för måltider Förvaltningen för funktionsstöd, (senast reviderad 2023-08-30) gäller för förvaltningens utförarverksamheter. Anvisningen är uppdelad i två delar. En del för lägerverksamheten som har storkök med utbildade kockar som tillagar mat och en del

för resterande utförarverksamheter där mat tillagas i brukares hem alternativt i verksamhet där stöd kopplade till måltidssituationen ges till brukare.

Förvaltningen uppfattar att styrningen redan är tydlig och de krav som föreslås i motionen ställs redan i nuläget.

Förslag 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.

Inom utbildningsförvaltningen anordnas flera utbildningar som kan leda till arbete hos verksamheter i Äldre samt vård- och omsorgsförvaltningen och förvaltningen för funktionsstöd. Vård- och omsorgsprogrammet bedrivs som gymnasieutbildning på Angeredsgymnasiet och Burgårdens gymnasium och som utbildning till undersköterska inom gymnasial vuxenutbildning på Studium. Inom YRGO, högre yrkesutbildning, ges bland annat programmet Specialistundersköterska inom vård och omsorg av äldre.

Inom Vård- och omsorgsprogrammet ingår delar av kost- och näringslära samt måltidssituationens betydelse för hälsa och livskvalitet i ämnet *Gerontologi och geriatrik*. Det finns fler ämnen som behandlar krav på hygien och säkerhet för brukaren, bland annat ämnet *Omvårdnad*. Grundläggande livsmedelshygien ingår i utbildningen med praktiska moment under APL, den del av utbildningen som genomförs på arbetsplatsen och följs upp av läraren på skolan.

Förvaltningen konstaterar därmed att *moment om livsmedelshantering, kost och näringslära* ingår i utbildningen till undersköterska.

Förvaltningens bedömning

Förvaltningen bedömer att den styrning som finns i Göteborgs Stad är tillräcklig för att nå intentionerna i motionens första förslag.

Förvaltningen bedömer att motionens andra förslag är besvarat då momenten ingår i de ämnesplaner som styr undervisningen.

Utbildningsnämnden föreslås att avstyrka motionen.

Tomas Berndtsson

Paula Palmdahl

Förvaltningsdirektör

Avdelningschef