



Djurskydds krav som ställs vid upphandling av livsmedel

I Östra Göinge kommun tillagas dagligen ca 2500 lunchportioner till måltider inom skola, förskola och äldreomsorg. Utöver detta tillagas även frukost och mellanmål samt kvällsmat i olika omfattning. Vi vill visa på vägen för ett hälsosamt och hållbart liv och därför är vi måna om att de livsmedel som vi köper in håller en hög kvalitet.

Regler vid upphandling

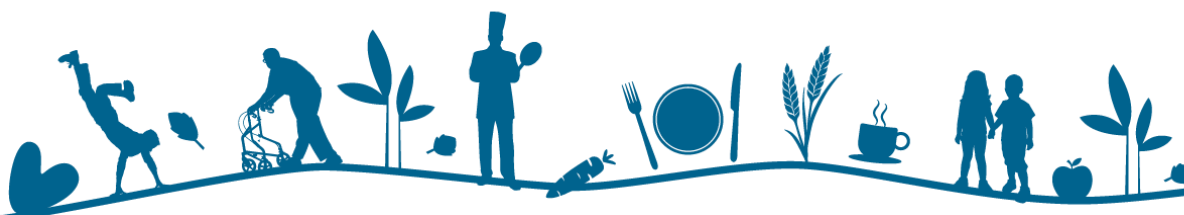
Vid upphandling av livsmedel lyder kommunen under Lagen om Offentlig Upphandling (LOU). Lagen finns till för att tillvarata konkurrensen på marknaden inom EU och att hushålla med skattemedlen. Kommunen ska vara saklig och välja leverantör på affärsmässig grund och basera det på vilken leverantör som erbjuder den bästa varan eller tjänsten till de bästa villkoren. Alla leverantörer, oavsett nationellt ursprung, ska få möjlighet att tävla på samma villkor i varje upphandling. Därför är det väldigt viktigt att ställa tydliga och objektiva krav på den kvalitet man önskar att livsmedlen har.

Djurskydds krav

Eftersom animaliska livsmedel har en större klimatpåverkan än grönsaker och spannmål är det extra viktigt att vara noggrann när man ska köpa in t ex kött, fågel, fisk, ägg och mjölk. Därför ställer Östra Göinge kommun generellt höga djurskydds krav. Nedan följer de generella djurskydds krav som ställts vid senaste livsmedelsupphandlingen 2017. Detaljkrav per produkt är väldigt omfattande, önskar man denna information kan man vända sig till kommunen för att få ut kompletta upphandlingsdokument.

Ursprung

- För produkter av en köttråvara ska skriftlig information kunna lämnas vid förfrågan om i vilket land djuret är fött, uppfött, slaktat och förädlad.
- För produkter mjölk, t ex konsumtionsmjölk ska skriftlig information kunna lämnas vid förfrågan om i vilket land mjölken är producerad.



- För produkter av ägg, t ex hela ägg, ska skriftlig information kunna lämnas vid förfrågan om i vilket land ägget är producerat.

Salmonellafrihet

- Samtliga levererade produkter ska vara fria från samtliga salmonella serotyper,

Antibiotika

- Antibiotika ska endast användas efter ordination av veterinär och när det är veterinärmedicinskt motiverat.

Transport av djur till slakt

- Djuret har transporterats max 8 timmar till slakt eller max 12 timmar nattetid för fjäderfä.

Bedövning vid slakt

- Djuret är helt bedövat när avblodning sker och helt medvetslöst fram till dess att döden inträder.

Lösgående grisar

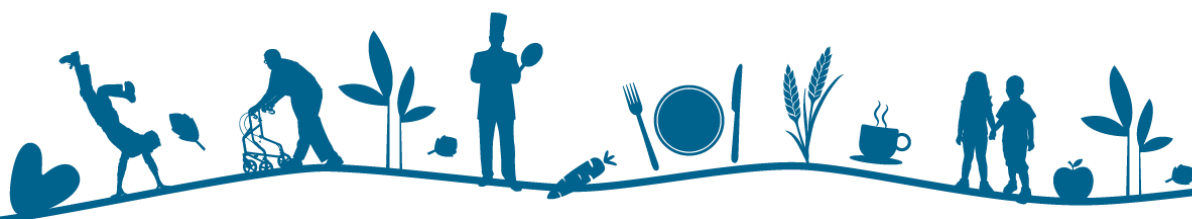
- Griskött ska komma från djur som har hållits lösgående under hela produktionstiden.

Utrymme för grisar

- Samtliga grisar ska ha haft utrymme med tillgång till en separat hel golvyta för vila och en separat gödselyta.

Tuggbart material

- Griskött ska komma från djur som dagligen har haft tillgång till manipulerbart material som ger sysselsättning, dvs att det är tuggbart och ändrar karaktär, ex strö.



Förbud mot svanskupering

- Griskött ska komma från djur vars svans under inga omständigheter har avlägsnats i förebyggande syfte, exempelvis för att förhindra svansskador. En grissvans får endast behandlas av veterinärmedicinska skäl och ingreppet får endast utföras av veterinär.

Operativa ingrepp nötkreatur

- Nötkött ska komma från djur som varit helt bedövade vid eventuella operativa standardingrepp. Sådana ingrepp kan ex vara kirurgisk kastrering, avhorning eller bränning av hornanlag. Kastrering med gummiring ska inte förekomma.

Operativa ingrepp lamm

- Lammkött ska komma från djur där kirurgisk kastrering och andra operativa ingrepp har skett under bedövning. Kastrering med gummiring får inte förekomma.

Näbtrimning kyckling

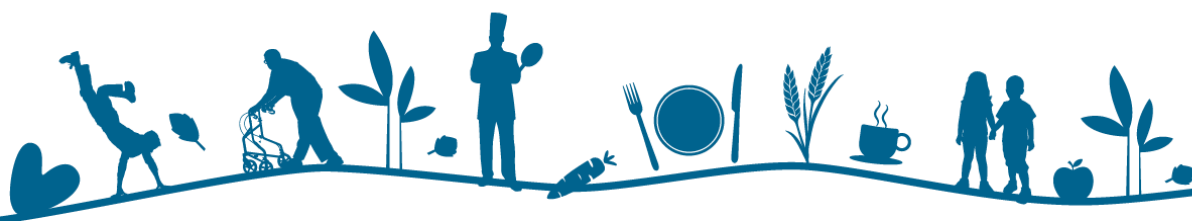
- Kyckling ska komma från djur vars näbb inte förändrats vid uppfödningen, ex genom trimning. Detta gäller även föräldragenerationen.

Beläggingsgrad (djurtäthet) kyckling

- Kyckling ska komma från djur som fötts upp på en anläggning där beläggingsgraden varit max 36 kg/m². Rengöring ska ha skett mellan djuromgångarna.

Vattenhalt kyckling

- I produkten ska ej tillsatt vattenhalt överstiga 13 % av vikt före tillsats. Tillförd mängd marinad/saltlake ska deklarerars för samtliga produkter, dvs rena produkter, sammansatta produkter och köttberedning.



Värphöns äggproduktion

- Hela ägg och produkt av ägg med ett ägginnehåll som överstiger 20 % ska ha producerats av höns som har haft tillgång till värprede, sandbad och sittpinne.

Näbbtrimning av värphöns äggproduktion

- Produkter av ägg ska komma från djur vars näbb inte förändrats vid uppfödningen, ex genom trimning. Kravet gäller även föräldragenerationen.

”Hållbara måltider

Östra Göinge är en ekokommun och detta ska synas i den mat som serveras. Förutom att välja rätt livsmedel sett ur ett miljöperspektiv, är samordning av transporter till samt från köket och matgästen, minskad energianvändning samt källsortering exempel på insatser som reducerar den negativa påfrestningen på miljön. Då matsvinn är en stor miljöbelastning är det av vikt att hålla det på en så låg nivå som möjligt. Genom att göra medvetna val av livsmedel och arbetssätt kan man undvika att de offentliga måltiderna belastar miljön i onödan. Med höga krav på råvaror och en positiv inställning till lokal och regional mat- och livsmedelsproduktion förstärks drivkraften för lokal utveckling och tillväxt inom dessa näringar.”



ur Östra Göinge kommuns måltidsstrategi ”Det goda livet”

Lise-Lotte Lundin Petersson
Avdelningschef måltider och lokalvård

Daniel Oredsson
Upphandlingschef

