



Ráðhús Reykjavíkur  
borgarráð  
Tjarnargötu 11  
101 REYKJAVÍK

***Svar við fyrirspurn áheyrnarfulltrúa Flokks fólksins um hversvegna ekki sé heimilt að taka mat í eigin ílát í mótneytum borgarinnar - R18110148.***

Á fundi borgarráðs þann 15. nóvember var lögð fram svohljóðandi fyrirspurn áheyrnarfulltrúa Flokks fólksins:

„Eldri borgurum sem sækja sér mat í mótneyti borgarinnar er gert skylt að kaupa einnota umbúðir undir mat sem þeir taka með sér heim. Þetta hugnast mörgum illa og óska eftir að koma með eigin matarilát. Þegar Flokkur fólksins spurði út í þetta í einu af mótneytum eldri borgara hjá Reykjavíkurborg, var svarið „að þetta væri gert til að koma í veg fyrir svo nefnt „krosssmit““. Óskað er eftir að fá upplýsingar um hvað rök séu fyrir þessum reglum þegar starfsmaður mótneytis skammtar í matarílatin?“

**Svar:**

Framleiðslueldhús velferðarsviðs á Vitatorgi framleiðir máltíðir sem annað hvort eru sendar heim til þeirra sem ekki geta eldað sjálfir eða sendar út til 15 móttökueldhúsa. Þar er matnum skammtað á diska af starfmönnum eldhúsanna. Grundvallaratriðið í þjónustunni hjá framleiðslueldhúsinu og móttökueldhúsunum er að framleiða og bera fram holl og heilnæm matvæli fyrir eldri borgara. Eldri borgarar eru viðkvæmur neytendahópur með viðkvæmt ónæmiskerfi og þarf því að gæta sérstaklega að því hvernig matvælaöryggi er tryggt.

Framleiðslueldhúsið við Vitatorg er skilgreint í hæsta mögulega áhættuflokk og þarf að haga innra eftirliti sínu samkvæmt því. Eitt af því sem þarf að fyrirbyggja er að hugsanleg krossmengun geti orðið og óæskilegar og sjúkdómsvaldandi bakteríur þar með borist inn í eldhúsin. Þegar komið er með ílát á staðinn að heiman hafa starfsmenn eldhúsa ekki möguleika á að vita hvernig þrifum á þeim er háttar. Ílát sem koma utan að mega til dæmis ekki fara inn fyrir afgreiðsluborð vegna hugsanlegrar hættu á krossmengun. Sem dæmi má nefna hina bráðsmitandi nóróveiru, en mjög lítið þarf af henni til að smita. Ef aðili, sem ekki er búinn að jafna sig eftir slíka sýkingu, kemur með ílát er engin leið að tryggja að þrifin á ílátinu séu full-nægjandi. Samkvæmt upplýsingum frá Landspítalanum eru einnig strangar reglur um meðferð ílátum sem starfsmenn koma með í mótneytið, en einungis starfsmönnum spítalans er heimilt að koma með slík ílát. Sérstakar reglur gilda um staðsetningu ílátanna sem skammtað er í, starfsmaður sem skammtar matinn má ekki koma við ílát og áhöldin mega ekki koma við ílát o.s.frv. Markmiðum um umhverfissjónarmið væri því betur þjónað með því að taka inn umhverfisvænni umbúðir í mótneytunum. Þá væri hægt að bjóða þeim sem koma í móttökueldhús og óska eftir að taka með sér máltíðina heim upp á að kaupa umhverfisvænar umbúðir á staðnum sem hægt væri að skammta beint í, eins og á diska þeirra sem borða matinn á staðnum. Slíkur kostnaður gæti numið um 43 kr. fyrir þriggja hólfa

bakka, 47 kr. fyrir súpubox með loki og 9 kr. fyrir sósubox með loki. Þennan kostnað myndi kaupandi máltíðarinnar greiða.

Virðingarfyllst,

  
Berglind Magnúsdóttir  
skrifstofustjóri