

Motion till riksdagen 2009/10: MJ370

av Peter Eriksson m.fl. (mp)

Politik för god mat

Förslag till riksdagsbeslut

1. Riksdagen tillkännager för regeringen som sin mening vad som anförs i motionen om att satsa på maten i skolan.¹
2. Riksdagen tillkännager för regeringen som sin mening vad som anförs i motionen om att satsa på maten i äldreomsorgen.²
3. Riksdagen tillkännager för regeringen som sin mening vad som anförs i motionen om ett skolkökslyft.¹
4. Riksdagen tillkännager för regeringen som sin mening vad som anförs i motionen om kompetensutveckling kring mat inom äldreomsorgen.²
5. Riksdagen begär att regeringen återkommer till riksdagen med förslag om att begränsa onödiga tillsatser i skolmaten i enlighet med vad som anförs i motionen.¹
6. Riksdagen begär att regeringen återkommer till riksdagen med förslag om att förbjuda tillsatta transfetter i mat.
7. Riksdagen begär att regeringen återkommer med ett förslag till en strategi för att nå målet om 25 % ekologisk mat i offentliga skolkök till 2010.¹
8. Riksdagen tillkännager för regeringen som sin mening vad som anförs i motionen om ursprungsmärkning för allt kött.
9. Riksdagen tillkännager för regeringen som sin mening vad som anförs i motionen om ett nationellt utvecklingscentrum för restaurang och storkökshushåll.
10. Riksdagen tillkännager för regeringen som sin mening vad som anförs i motionen om forskning om sambandet mellan mat och resultat i skolan m.m.¹
11. Riksdagen tillkännager för regeringen som sin mening vad som anförs i motionen om att tillsätta en utredning om ekonomiska styrmedel för att främja miljöanpassad och hälsofrämjande mat.
12. Riksdagen tillkännager för regeringen som sin mening vad som anförs i motionen om vegetarisk mat i offentliga kök.

¹ Yrkandena 1, 3, 5, 7 och 10 hänvisade till UbU.

Fel! Okänt namn på

² Yrkandena 2 och 4 hänvisade till SoU.

Till den goda matens försvar

Den internationella Slow Food-rörelsen har som motto att maten ska vara god, ren och rättvis. För Miljöpartiet de gröna är det lätt att skriva under på denna målsättning. God mat är ett mångtydigt begrepp. Det är mycket mer än de näringsämnen en maträtt innehåller. God mat är producerad på ett gott sätt, med hänsyn till människa, djur och natur. God mat är vällagad med dofter och smaker som berikar både kropp och själ. Det som är god mat kan också variera i olika kulturer. Att bevara olika lokala maträtter och traditioner ger oss människor en identitet. God mat är en måltid, en mötesplats som ger avkoppling och många gånger en stark social samvaro.

God mat är politik. Den låt-gå-mentalitet som fått prägla utvecklingen av vår matkultur har skapat förödande konsekvenser, bland annat i form av ohälsa och miljöförstöring. Lagstiftning och styrmedel leder uppenbart i fel riktning.

Det är inte aptitligt att sjukhus och äldreomsorg ger äldre och sjuka mat som uppenbart är gjord på så undermåliga råvaror att tiotals e-nummer (tillsatser) ska kamouflera innehållet. Svenska Dagbladet har i flera artiklar under sommaren 2009 avslöjat vilken mat som serveras på sjukhus i Stockholms län. Situationen är tyvärr likartad i många andra landsting och kommuner. De äldres aptit kan helt förtas av att den trista maten serveras i ännu tråkigare plastlådor. Det är som om någon glömt bort att riktig mat trots allt är helt grundläggande för människors välbefinnande.

Det är orimligt att maten ska fraktas runt halva jorden innan den hamnar på tallriken. Den norska laxen åker till Kina och vänder för att fileas, kycklingen kommer från Thailand och lammet från Nya Zeeland, bara för att ta några exempel.

I skolan kan barnens förmågor och prestationer komma att hållas tillbaka för att skolmaten, hur näringsriktig den än är, inte hamnar i barnens magar alla gånger. Doften av nylagad mat, serverad i en lugn och skön miljö utan stress borde vara något alla får uppleva till vardags. Verkligheten idag är att många skolelever avstår från att äta lunchen.

Det finns också otaliga exempel på att de som odlar och producerar mat inte får rimlig ersättning för sitt arbete.

Det är en mänsklig rättighet att få äta sig mätt. Ändå går enligt FN 923 miljoner människor på jorden kroniskt hungriga. De är inte hungriga för att det är brist på mat utan för att de inte får tillgång till den mat som produceras. De saknar pengar, inflytande eller möjlighet att själva odla sin mat. Den överväldigande delen av dem som hungrar är småbönder, fiskare eller boskaps-skötare. Hur kan det vara möjligt?

Exemplen på hur den goda maten får stå tillbaka är många. För många. Därför behöver Sverige en politik för god mat.

Miljöpartiet vill föra en politik för god mat som ger förutsättningar för företag, myndigheter och privatpersoner att satsa på god mat för sina kunder, anställda och vänner. Det behövs en sammanhållen politik för god mat – en

Fel! Okänt namn på

grön politik som samverkar mellan lokal nivå, regional nivå, riksnivå och EU-nivån.

Miljöpartiet vill därför göra det enklare att producera, laga och äta riktigt god mat.

Den offentliga upphandlingen av mat till skolor, sjukhus och äldreomsorg har en viktig roll i en politik för god mat. Idag ser vi en utveckling som i stor utsträckning går åt fel håll – köken läggs ned och ersätts istället av anonym smaklös centrallagad mat som transporteras långt och värms upp innan servering. Miljöpartiet vill i EU-parlamentet, i riksdagen och ute i landets kommuner agera för en förändring där maten lagas nära människor och tillåts dofta och smaka som god mat ska göra. Förutom vad som sägs i denna motion arbetar Miljöpartiet i kommuner och landsting med att lyfta fram lokal matkultur, närodlade och ekologiska råvaror och fler vegetariska maträtter.

Förslag på politik för god mat

Satsa på god skolmat i kommunerna

Kommunerna måste våga satsa på god mat i de offentliga storköken. Det är viktigt att ge måltidspersonalen tid och resurser att upphandla och laga mat från bra råvaror. Ett sätt är att göra delade upphandlingar så att det lokala näringslivet kan delta. En bra skolmat är en investering i barnens hälsa och utbildning. Staten bör underlätta för kommuner och landsting att öka andelen ekologisk mat på landets skolor och sjukhus. Detta bör ges regeringen till känna.

Skolkökslyftet

Miljöpartiet vill genomföra ett skolkökslyft som ger måltidspersonalen kunskaper och verktyg för att höja kvaliteten på skolmaten. Staten och kommunerna bör tillsammans finansiera kompetensutveckling så att de kan gå från att vara kokerskor eller ekonomibiträden till att bli kockar. Personalen ska genom programmet få möjligheter att lära sig mer om barn, mat och hälsa, ekologisk och rättvisemärkt mat samt få kunskaper om lagstiftning och rutiner så att man minskar rädslan för att göra fel. Programmet bör även vara öppet för personal inom äldreomsorgen för en motsvarande kompetensutveckling kring maten och måltiden och dess betydelse för hälsa hos äldre människor. Detta bör ges regeringen till känna. Miljöpartiet har i sin budgetmotion anslagit 50 miljoner kronor årligen 2010–2012 för detta ändamål.

Rensa i tillsatsdjungeln

Begränsa de onödiga tillsatserna i skolmaten. Dåliga råvaror ska inte maskeras med kemiska tillsatser. Tillsatser som är otillåtna i ekologisk mat bör inte heller få förekomma i skolmaten. Sverige bör också driva på EU för att få till stånd ett gemensamt stopp för onödiga tillsatser. Riksdagen bör begära att regeringen återkommer till riksdagen med förslag om stopp för onödiga tillsatser i skolmaten.

Det är också dags att, liksom Danmark, förbjuda tillsatta transfetter i mat. EU-parlamentets miljöutskott har visat att stopp för tillsatta transfetter är det mest kostnadseffektiva sättet att minska dödligheten i hjärt- och kärlsjukdomar i EU. Även i USA pågår ett upprop för att få bort tillsatta transfetter ur maten med hänvisning till negativa effekter på folkhälsan. Riksdagen bör begära att regeringen återkommer med ett förslag om förbud mot att tillsätta transfetter.

Strategi för att nå ekomålet

Regeringen har försummat att vidta några som helst åtgärder för att nå målet om minst 25 procent ekologisk mat i offentliga storkök. Målet skulle vara uppnått till 2010, men kommer med all säkerhet inte att nås om inte ytterligare åtgärder vidtas. Regeringen måste visa att man menar allvar. En strategi måste snarast komma på plats för att målet ska nås. Riksdagen bör begära att regeringen återkommer till riksdagen med en sådan strategi.

Ursprungsmärk allt kött

EU ställer bara krav på ursprungsmärkning av nötkött. Fläsk, lamm och fågel är exempel på kött som inte behöver märkas med ursprungsland. Men det är viktigt för konsumenten att få veta var allt kött kommer ifrån. Miljöpartiet vill att allt kött ska ursprungsmärkas. Det måste även vara självklart att restauranger ska redovisa ursprunget för köttet som serveras. Detta bör ges regeringen till känna.

Satsa på regional mat

Eldrimner, det nationella kompetenscentret för småskaligt mathantverk, bör få öronmärkta resurser för att kunna utveckla sin verksamhet och ett utvecklat uppdrag som gynnar regional matkultur. Ett nationellt utvecklingscentrum för restaurang och storhushåll bör också inrättas med inspiration från Eldrimner. Ett sådant utvecklingscentrum bör kunna få ett samlat uppdrag att utveckla kunskap, utbildning och metodik för restaurang och storhushåll. Detta bör ges regeringen till känna.

Fel! Okänt namn

Forskning om samband mellan mat och resultat

Det behövs mer forskning kring hur maten och måltiden påverkar människors prestationer. Erfarenheterna är tydliga och ett antal utländska undersökningar visar på ett starkt samband mellan god mat och resultat i skolan. Dessutom vet man att dåliga matvanor har en stark påverkan på tillfrisknandet hos sjuka. Men det behövs mer forskning kring hur sambanden ser ut mer i detalj. Detta bör ges regeringen till känna.

Bra mat ska löna sig

Miljöpartiet vill att det ska vara enklare att vara miljövänlig. För familjer med pressade marginaler kan det vara svårt att ha råd att alltid välja den ekologiska maten. Det är naturligtvis direkt kontraproduktivt att slopa skatten på handelsgödsel, något som försämrar konkurrenskraften för den ekologiska maten. En utredning bör tillsättas om hur ekonomiska styrmedel kan användas för att främja mer miljöanpassad och hälsofrämjande mat. Detta bör ges regeringen till känna.

Vegetarisk mat

Den genomsnittliga köttkonsumtionen i Sverige har ökat med 50 procent mellan 1990 och 2005. Eftersom hög köttkonsumtion är negativt för såväl hälsan som klimatet är detta en utveckling som bör brytas. Det måste självfallet finnas goda möjligheter att välja vegetarisk och vegansk mat i skolor, sjukhus och äldreboenden. Barn behöver ges möjlighet att prova på vällagad vegetarisk mat i skolan, exempelvis genom en eller flera vegetariska dagar i veckan. Även i den statliga måltidsverksamheten i fängelser, försvaret m.m. bör det vegetariska inslaget öka.

Mat för välfärden

God och näringsrik mat är en nyckelfråga för en framgångsrik skola, en fungerande äldreomsorg och en effektiv vård. Alla människor mår bättre och presterar bättre om man regelbundet äter god och vällagad mat. Det gäller kanske i ännu högre utsträckning i vården, skolan och omsorgen. Mätta barn är mer fokuserade på lektionerna, har högre kreativitet och har en snabbare inläring. De är friskare och har lägre frånvaro. Enligt Livsmedelsverkets undersökningar är bra och regelbundna matvanor ett bra sätt att garantera optimal prestationsförmåga. Är man hungrig kan man få svårt att koncentrera sig och hänga med i undervisningen. Patienter som äter ordentligt tillfrisknar snabbare och har ett bättre immunförsvar. Bra mat i lagom mängd är en billig medicin utan biverkningar.

Fel! Okänt namn på

Bra skolmat är viktigt både för hälsan och för elevernas prestationer i skolan. Det är viktigt att miljön där maten serveras upplevs som bra; det är inte nyttigt för hälsan att stressa vid måltiderna. Stressade måltider kan leda till övervikt och sämre näringsupptag. I en hetsig matsalsmiljö är det också fler elever som hoppar över lunchen.

En politik för god mat i den offentliga servicen ger en högre kvalitet för patienter och elever. Men det ger också förutsättningar att utveckla en lokal livsmedelsförädling och livsmedelsproduktion. Ökad kvalitet i offentligt serverad mat är en viktig faktor för ett framgångsrikt lokalt livsmedelsföretagande.

Bra mat ska naturligtvis ha ett bra näringsinnehåll och vara fri från oönskade mikroorganismer, gifter och andra skadliga substanser. Men mat till människor är inte bara en fråga om hur många gram den innehåller av olika näringsämnen och vitaminer. Bra mat måste också ha smak, doft, utseende som väcker glädje och lust att äta och ger aptit på mat. Vad spelar det för roll om maten är näringsriktig om inte barnen äter den?

Mat i svarta lådor

Nedläggning av skolkök har pågått länge. Skolmaten i små skolor har centraliserats till större gemensamma kök för att kunna spara pengar och i vissa fall höja kvaliteten på maten. Hemtjänsten lagar i allt mindre utsträckning mat hemma hos de boende utan levererar centralt förpackade matlådor för uppvärmning i mikrougn.

Det senaste året har nedläggningen av kök tagit ett nytt stort steg. Nu är det inte bara de små skolköken och den hemlagade hemtjänstmaten som centraliseras. I flera landsting har man slutat laga maten till patienterna på sjukhusen. Istället levereras portionsförpackade matlådor som värms upp ute på avdelningarna.

I Stockholm har den borgerliga landstingsledningen stängt köken vid Södertälje sjukhus, Karolinska universitetssjukhuset i Solna och Huddinge. Centraliseringen av sjukhusmaten i Stockholm har lett till en intensiv debatt. Det har framkommit att patienter har slutat äta när maten inte längre smakar något. Två röster i den debatten ger en bra illustration till frågeställningen:

Även om man upplever att maten smakar mindre än vad man tänkt sig så innehåller den näringsvärdena som behövs, säger det folkpartistiska landstingsrådet Maria Wallhager till Svenska Dagbladet.¹

Det måste bli färre kemiingenjörer och mer hjärta i matlagningen. Det känns som att man skapat mat som ser okej ut och kanske håller vissa formkrav, men som inte smakar någonting, säger nyopererade John Wallmark till samma tidning.²

I Uppsala har den borgerliga landstingsmajoriteten genomfört en liknande förändring. Akademiska sjukhuset är Uppsala läns största arbetsplats. Tillag-

¹ "Smaken är ju delad som man brukar säga", Svenska Dagbladet 12 maj 2009.

² "Undernäring hotar svårt sjuka", Svenska Dagbladet 11 maj 2009.

Fel! Okänt namn på

ningsköket byggdes 1968 och renoverades senast 1985. Nu är det dags att renovera igen. Men istället har man bestämt sig för att bara satsa på ett mottagningskök; maten levereras istället från ett kök i Västerås.

Beslutet är särskilt olyckligt då Uppsala läns landsting varit ledande i landet på ekologisk mat i offentliga kök. Under förra mandatperioden, 2002–2006, satsade man på utbildning och Kravcertifiering av köket. Förra året hade man 28 procent ekologiskt och 8 procent rättvisemärkt. Inget annat landsting är bättre, och bara en av Sveriges 290 kommuner har en högre andel i ekomat. Maten har fått högt betyg av patienterna när man har värderat kosten.

I de nya reglerna i Uppsala landsting finns inga bindande regler om andel ekologiskt. Det finns heller inga regler om ursprung, märkning, produktionsmetoder eller liknande. Allt talar för att det bara blir lägsta pris som gäller i fortsättningen. När de nya reglerna träder ikraft vid årsskiftet lagas personalmaten i Uppsala till följd av protester från personalen. Men patienternas mat körs i lastbil från Västerås.

Naturvårdsverkets rapport ”Minskat svinn av livsmedel i skolkök” visar att mer mat slängs i mottagningskök än i tillagningskök. Det finns pengar att tjäna på fler tillagningskök så att man kan ta vara på resterna.

Skolmat på villovägar

Den tilltagande centraliseringen av de offentliga köken beror i första hand på slimmade budgetar för vård, skola och omsorg. Fallande skatteinkomster och stigande kostnader har inte kompenseras från statens sida. Fixeringen vid den så kallade ”kärnverksamheten” har gjort att man skurit ned anslag till mat till förmån för mer angelägna delar av verksamheten. Men om barnen går hungriga spelar det inte så stor roll hur bra läroböcker eller hur många lärare man har.

En ganska okänd faktor som haft stor betydelse i många kommuner och landsting är de myndighetskrav som ställts på köken av svenska myndigheter. Det är inte konstigt att både entreprenörer och kommuner blir rädda att göra fel i den enorma floran av regler.

Nedanstående lista ger exempel på lagstiftning som gäller för den som hanterar livsmedel:

- ? Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfarande i frågor som gäller livsmedelssäkerhet.
- ? Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien.
- ? Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.
- ? Livsmedelslagen (SFS 2006:804).
- ? Livsmedelsförordningen (SFS 2006:813).

Fel! Okänt namn på

- ? Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om hygien.
- ? Arbetsmiljölagen (1977:1160).
- ? Restauranger och andra storhushåll (AFS 1982:20).
- ? Arbetsplatsens utformning (AFS 2000:42).
- ? Buller (AFS 2005:16).
- ? Arbete i kylda livsmedelslokaler (AFS 1998:02).
- ? Enkla tryckkärl (AFS 1994:53).
- ? Systematiskt arbetsmiljöarbete (AFS 2001:01).
- ? Belastningsergonomi (AFS 1998:01).
- ? Plan- och bygglagen (PBL 1987:10).
- ? Svensk Byggnorm (SBN 80).
- ? Storkök – särtryck ur AMA 98 och RA 98.

Under senare tid har det hänt mycket inom livsmedelsområdet. År 2006 infördes en helt ny EU-lagstiftning som har ersatt en stor del av den svenska livsmedelslagstiftningen. Lagstiftningen gäller i hela EU och ställer krav på säkra livsmedel, i hela kedjan från jord till bord. Till skillnad från den tidigare nationella lagstiftningen är EU-lagstiftningen målstyrd och inte detaljstyrd. Målet är givetvis säkra livsmedel, men lagstiftningen detaljreglerar inte på vilket sätt detta ska uppnås. Istället ställs krav på egenkontrollprogram som kan skräddarsys för det aktuella företaget. Istället för att betona hur stor en diskbänk ska vara fokuserar den nya lagstiftningen på personalens kompetens, flöden och kontroll av relevanta risker. Genom säkra rutiner och kompetent personal kan målet om säkra livsmedel nås utan att köken byggs om för mångmiljonbelopp.

Många svenska kommuner lever dock kvar i den detaljreglerande tradition som den gamla lagstiftningen innebar, och myndigheterna ställer ibland krav på kök som man egentligen inte har stöd för i lagboken. Detta har bidragit till att ett flertal kök inom barnomsorg, skola och äldreomsorg har lagts ned.

Under hösten 2009 kommer ytterligare en viktig anpassning att ske av regelverket eftersom de nationella kraven på godkännande av en livsmedelsanläggning upphävs från den 1 december 2009. I och med den förändringen kommer till exempel detaljhandel, personalmatsalar och restauranger inte att omfattas av kravet på godkännande.

Förutom missuppfattningen kring vilka regler som gäller för själva skolköken finns det också en missuppfattning om vilka krav man egentligen får ställa vid offentlig upphandling av mat. En vanlig missuppfattning är att stat, kommuner och landsting alltid måste välja lägsta pris. Men det finns stora möjligheter att väga in andra faktorer i en upphandling, t.ex. kvalitet, färskhet, miljöbelastning och djurskydd. Det viktiga är att dessa krav är noga specificerade i upphandlingsunderlaget, och kraven måste följa de EG-rättsliga principerna, som bl.a. innebär att de ska vara icke-diskriminerande (man får exempelvis inte ställa kravet ”svenskt”) och relevanta för ändamålet med kvalitetskravet. Man kan t.ex. ställa krav på ekologisk produktion och djurskydd – som frigående suggor och mjölk från djur som har tillgång till en betesperiod enligt djurskyddslagstiftningen eller färskhet för bröd.

Fel! Okänt namn på

Miljöstylningsrådet, som ägs gemensamt av staten och Sveriges Kommuner och Landsting, har utvecklat kvalitetskriterier för livsmedelsupphandling som kommuner och landsting redan idag kan använda. Om man däremot försöker upphandla närodlat blir det genast svårare eftersom detta ses som diskriminerande av andra potentiella leverantörer. Det är också förhållandevis svårt för mindre leverantörer att vinna anbud inom offentlig upphandling. Detta beror på att många kommuner föredrar att göra stora upphandlingar, ibland till och med tillsammans med grannkommunerna, och då är det bara de stora grossisterna som har möjlighet att lämna anbud. Kommunerna kan genom att till exempel göra delade upphandlingar öka möjligheterna för mindre, lokala företag att lämna anbud. Detta är en viktig komponent i en småföretagarvänlig kommunpolitik.

Mat som lagas centralt och körs ut till olika arbetsplatser genererar många onödiga transporter i kylfordon med trängsel och miljöpåverkande utsläpp som följd. Portionsförpackningar är väsentligt mycket mer skrymmande jämfört med de råvaror eller halvfabrikat som utgör alternativet. En matlagning där maten först tillagas och sedan kyls ned för att åter värmas upp använder väsentligt mer energi än den som serveras direkt efter servering. Förpackningarna och matrester som slängs ger också upphov till stora volymer sopor som ofta eldas upp. Den portionsförpackade maten ger inget utrymme för att anpassa portionsstorleken eller att använda rester följande dagar.

De flesta upplever också att måltidsupplevelsen av att äta uppvärmd mat är väsentligt sämre än att äta mat som lagats på plats. Det doftar mindre, smakar mindre och ger en tråkigare känsla.

Närlagad – närförädlad – närodlat

Transporter av mat står för en stor del av godstransporterna kors och tvärs över jorden. Det är lax som fiskas i Sydamerika, bereds i Asien och säljs i Europa eller USA. Det är räkor som fiskas i Nordsjön och skalas i Nordafrika. Det är kyckling från Thailand, mineralvatten från Italien och nötkött från Brasilien. Självfallet ska vi fortsätta importera färsk frukt och grönt, inte minst vintertid, men de långa onödiga mattransporterna har passerat anständighetens gräns. Det är uppenbarligen alldeles för billigt att låta maten köras runt.

Ett ökat inslag av närodlat mat är viktigt för att kunna minska lastbilstransporterna och utsläppen från dessa. Mer närodlat mat möjliggör också bättre kvalitet, minskat behov av bekämpningsmedel i odlingen och mindre tillsatser i maten för att klara hållbarheten.

Om man ska kunna köpa närodlat mat är det i det närmaste nödvändigt att maten också tillagas lokalt. Ur både smak- och miljösynpunkt finns det starka skäl att utveckla den närlagade maten istället för att centralisera matlagningen till några få platser.

Mat i äldreomsorg

I äldreomsorgen är de svarta lådorna med färdiglagad mat som allra mest utbredd. Att det enda vi erbjuder våra gamla är en smaklös, uppvärmd mat visar en brist på respekt för människor och en brist på förståelse för matens betydelse för trivsel och hälsa. Att känna igen smakminnen från barndomen har stor betydelse för välbefinnandet för de flesta äldre människor. Man har glömt bort att tillagning av mat tillsammans med den boende kan vara en del av omvårdnaden.

Det är viktigt att kunna behålla och utveckla tillagningskök även för äldreomsorgen. Men givetvis ser förutsättningarna olika ut i olika delar av landet och i olika delar av samma kommun. På vissa platser kan en bra lösning vara gemensamt kök med en närliggande skola eller förskola. På en annan plats kan det fungera bättre med matchechar till en närliggande restaurang.

EU, staten och den kommunala skolmaten

Skolmaten är en kommunal fråga. Eller rättare sagt borde vara en kommunal fråga. Men kommunernas agerande styrs i stor utsträckning av beslut som fattas någon annanstans. Det är beslut i EU som sköter jordbrukspolitiken, reglerar tillsatser i maten, sätter ramar för mycket av den lagstiftning som gäller för de offentliga köken som exempelvis livsmedelslagstiftningen. EU:s regler utgör också grunden för lagen om offentlig upphandling som styr hur kommunerna kan handla upp maten. De statliga reglerna utformas i stor utsträckning via statliga myndigheter som Livsmedelsverket, Konkurrensverket, Socialstyrelsen, Skolverket, etc.

I regeringens förslag till ny skollag införs ett nytt lagkrav på skolmåltiderna. Förutom dagens enda krav på kostnadsfri skolmat ska det ställas krav även på en lägstanivå för både skol- och förskolematens kvalitet. I lagen sägs att skolmaten ska vara näringsriktig.

Men det är på inget sätt säkert att kraven på näringsriktig mat i skollagen i verkligheten kommer att ha någon som helst betydelse för den skolmat som serveras i skolorna. Lagen tar bara hänsyn till vad maten innehåller. Men det är inte maten på tallriken som påverkar barnens hälsa utan den mat som barnen faktiskt äter. Det viktigaste för barnens hälsa är att maten är näringsrik och god. Skolmaten får inte reduceras till en fråga om näringsämnen.

Varken Livsmedelsverket eller Skolinspektionen har heller velat ta sig an kontroller och uppföljning av den nya lagstiftningen.

Miljöpartiet vill ge elever och föräldrar ökat inflytande över skolan, ge patienterna mer makt över vården och de äldre mer bestämmande över äldreomsorgen. Vi är helt säkra på att sådan brukarmakt skulle leda till en helt annan utveckling för hur man väljer att organisera matleveransen till verksamheterna.

Miljöpartiet har tillsammans med de andra rödgröna partierna presenterat ett förslag på en skol-ROT för att rusta upp slitna skolor. Denna kan bland

Fel! Okänt namn på

annat användas för att rusta upp slitna skolkök och anpassa dem till moderna krav.

Lokal livsmedelsförädling

Tusentals nya initiativ kring lokal upphandling och lokal livsmedelsförädling blomstrar över världen. I Sverige är Eldrimner i Jämtland en föregångare. Under föregående mandatperiod, 2002–2006, drev Miljöpartiet igenom att Eldrimner skulle få status som nationellt resurssentrum för småskaligt mat-hantverk och statliga medel för den funktionen. Överallt växer det upp nätverk som Sjuhäradsmat, Dalslandsmat o.s.v.

I Borlänge har kommunen ordnat en sambandscentral dit lokala bönder kan leverera så att det blir lättare för kunderna att få tillgång till det närod-lade. Kommunens upphandling från lokala leverantörer har ökat från en till 25 procent och trafiken och därmed koldioxidutsläppen har minskat.

Devon County Foodlinks i England, som finansieras av regeringen, länkar ihop lokala odlare och matmarknader. Detta uppskattas ha skapat 150 nya jobb och 15 bondemarknader och har gett möjlighet till en livaktig förädlings-industri. Man räknar med att ca 115 miljoner kronor stannat i den lokala ekonomin som ett resultat av Foodlinks.

Regeringens matpolitik

Regeringen har en vision om det nya matlandet. De vill se att Sverige utvecklas till ett gastronomiskt land av vikt. Sverige ska bli det främsta matlandet i EU.

Regeringens program är vackert formulerat men ganska innehållslöst.

Ser man till regeringens politik finns en rad saker som direkt motverkar ambitionen att Sverige ska kunna bli ett riktigt matland. Några av de viktigaste exemplen:

- ? Bidragen till satsningar på ekomaten har skurits ned kraftigt till förmån för satsningar på koncept baserat på de större livsmedelsföretagens konventionella produkter; den tidigare politiken med riktade långsiktiga satsningar är bortblåst.
- ? Bekämpningsmedelsanvändningen i jordbruket ökar.
- ? Regeringen driver på i EU för att GMO-grödor ska godkännas, och har alltså bytt linje jämfört med förra regeringen.
- ? Konsumentverket får inte längre medel eller möjlighet att jobba med att främja konsumtion av ekologisk mat och miljömärkta produkter, tidigare mandatperioder har Konsumentverket fått tydliga uppdrag om detta.

Fel! Okänt namn på

- ? Regeringen vägrar konsekvent att driva en politik för att se till att hälsokadliga tillsatser i maten tas bort, trots att andra EU-länder gör detta. Det gäller azofärgämnen, transfetter m.m.
- ? Regeringen har dragit in beslutade medel till export av ekomat.
- ? Stora kvalitetsproblem med maten till unga och äldre, som beskrivits ovan.

Stockholm den 2 oktober 2009

Peter Eriksson (mp)

Maria Wetterstrand (mp)

Max Andersson (mp)

Bodil Ceballos (mp)

Gunvor G Ericson (mp)

Mikael Johansson (mp)

Helena Leander (mp)

Thomas Nihlén (mp)

Lage Rahm (mp)

Karin Svensson Smith (mp)

Tina Ehn (mp)

Per Bolund (mp)

Esabelle Dingizian (mp)

Ulf Holm (mp)

Mehmet Kaplan (mp)

Jan Lindholm (mp)

Mats Pertoft (mp)

Peter Rådberg (mp)

Mikaela Valtersson (mp)