

Motion till riksdagen 2020/21:2880

av **Markus Wiechel m.fl. (SD)**

Hälsosam mat inom den offentliga verksamheten

Förslag till riksdagsbeslut

1. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om en översyn av kosten inom den offentliga vården och tillkännager detta för regeringen.
2. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om en översyn av kosten inom den offentliga omsorgen och tillkännager detta för regeringen.
3. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om ett handlingsprogram för hälsosam kost inom den offentliga verksamheten och tillkännager detta för regeringen.
4. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om en individanpassad kost till sjuka och tillkännager detta för regeringen.
5. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om religiösa och etiska särkrav och tillkännager detta för regeringen.

Översyn av den offentliga kosten inom vård och omsorg

Inom den offentliga verksamheten – vård, skola, omsorg – serveras det varje dag cirka tre miljoner måltider vilket innebär en ungefärlig kostnad på åtta miljarder av våra gemensamma tillgångar. Den grundläggande offentliga verksamheten lider så gott som överallt idag av brist på resurser, vilket också visar sig i form av att maten i många fall är näringsfattig och i värsta fall inte ens smakar bra. Vi har även sett skräckexempel på olika äldreboenden där pensionärer serveras portioner som är så små att inte ens en elev i lågstadiet hade blivit mätt. Av kostnadsskäl satsar man inte på något så viktigt som att ge brukare den mat de behöver för ett hälsosamt och njutbart liv. Dagens tillvägagångssätt är kontraproduktivt och kan enbart betraktas som ett enormt svek när våra äldre, sjuka och unga tvingas äta mat som förvärrar hälsotillståndet, lärandet och livslusten snarare än det motsatta. Vi måste säkerställa att äldre, sjuka, skolelever och andra som

är i behov av samhällets stöd kan njuta när de får sina måltider, som i många fall kan betraktas som dagens höjdpunkt och som är fundamentala för att kroppen ska orka med. Av den anledningen krävs en gedigen översyn av kosten inom offentlig vård och omsorg.

Hälsosam och god mat

De senaste åren har vi dessvärre sett en ökning av antalet livsmedelsrelaterade sjukdomar. Prognosen tyder dessutom på att det kommer att förvärras ytterligare. Vi vet likaså att flertalet folksjukdomar kan förebyggas, och i vissa fall till och med bekämpas, bara den sjuke äter rätt mat med rätt näringsinnehåll. I Svenska Dagbladet kunde vi i februari 2017 läsa om den pensionerade läkemedelsforskaren Karl Arfors som lyckades sänka den biologiska åldern på sin aorta från 76 år till 26 år. Detta skedde enkelt genom att med ett enkelt mätinstrument och kostomläggning bryta med socker och mjöl för att istället lägga till några klunkar rödbetsjuice. Vissa livsmedel innehåller således näringsämnen som kan fungera läkande då de stärker kroppen. Det är exempelvis vida känt att ingefära, det livsmedel som per gram innehåller mest antioxidanter, kan verka antiinflammatoriskt och har flera andra positiva effekter, varför livsmedlet länge använts mot förkylningar, migrän, träningsvärk, mensvärk, illamående och för att öka blodcirkulationen eller sänka kolesterolet (vilket bland annat är bra för hjärtat).

Det finns idag en god möjlighet att laga god och näringsrik mat med ungefär samma kostnader som idag. Det går samtidigt att arbeta mer effektivt för en individanpassad bedömning över vilken mat som serveras till mottagande av vår offentliga service. Vi kan helt enkelt inte acceptera att diabetespatienter råkar få i sig sockerrik mat, allergiker får i sig just den mat de är allergiska mot eller att cancerpatienter får i sig socker- och glutenrik mat. Expertisen kring kostens påverkan på hälsan finns, men varken kunskapen eller viljan verkar finnas hos beslutsfattare. Regeringen bör tillsätta en handlingsplan för att säkerställa att all offentlig verksamhet i Sverige tillhandahåller näringsrik och god mat.

Individanpassad mat för sjuka

I en artikel i Svenska Dagbladet den 1 januari 2018 kunde vi läsa om 12-åriga Clara som togs in akut på sjukhus för diabetes. Chocken över hur sjukvården hanterade henne kom morgonen efter att Clara åkt in, då sjukhuspersonalen serverade henne en frukostbricka med Oboy, juice, fruktyoghurt, vitt bröd med en skiva ost och en korvskiva. Sockerhalten i denna frukost motsvarade 17 sockerbitar. Vidare framgick det att lunch och middag bestod av mat som pannkakor med sylt eller potatismos och falukorv samt en efterrätt bestående av äppelpaj med vaniljsås. Med andra ord kunde sjukhusmaten summeras som enkel men troligtvis billig mat med stora mängder socker och näringsfattiga kolhydrater. Svenska Dagbladet avslöjade en liknande historia den 20 oktober 2018. Den gången blev cancerpatienten Malin bjuden på saft och limpsmörgås med processad skinka på sjukhuset: precis den kost cancerpatienter inte ska äta då den typen av mat bidrar till cancercellernas tillväxt.

Det är fullkomligt oacceptabelt att patienter på våra sjukhus får mat som är direkt skadlig för deras hälsa. Det är ett svek från samhället som istället bör erbjuda näringsrik och hälsosam mat för de som är inlagda för att bli friska. På just detta område finns det en hel del forskning som visar på kostens betydelse för hälsan och läkeprocessen för patienter med hjärt- och kärlsjukdomar, cancer, diabetes och många andra sjukdomar. Även inom psykiatrin finns det studier som visar på kostens betydelse. Depression och ångest kan enligt forskningsstudier lindras genom medelhavskost samt annan mat med mycket fisk, färska grönsaker, örter och rotfrukter. Traditionell japansk mat har även i flera stora studier associerats till en god psykisk hälsa och välbefinnande. De studier som gjorts visar även att psykisk ohälsa, såsom exempelvis depression och ångest, ökar markant för den som äter mycket socker samt att vissa specifika näringsämnen i bra mat minskar trötthet och kan lindra stress. Regeringen bör ta fram en plan för att möjliggöra en mer individanpassad kost för inlagda sjuka på bland annat vårdinrättningar och äldreboenden.

Religiösa och etiska särkrav inom offentlig verksamhet

Delvis som följd av att allt fler elever väljer specialkost vid sina respektive skolor har kostnaderna för skolmaten i många fall skjutit i höjden. När Västerås stad såg över andelen specialkost i skolrestaurangerna visade det sig att den låg på hela 13 procent, vilket gjorde att de under 2018 införde ett sjukvårdsintyg för specialkost. Intyget innebär att eleven ska få rätt till specialkost av medicinska skäl och kan godkännas av skolan efter att behörig sjukvårdspersonal intygat allergi, intolerans eller överkänslighet för en viss form av mat. I Västerås gäller inte kravet på intyg för religiösa eller etiska skäl eller för elever med ett selektivt ätande. Även andra kommuner, såsom exempelvis Stockholms stad, har infört liknande intygskrav som följd av de ökade kostnaderna.

I Laholms kommun har det visat sig att nästan vart femte barn fått specialkost i kommunens förskolor och skolor. En kock behövs då för att laga 450 portioner av den vanliga maten samtidigt som det behövs ytterligare en kock för att laga 100 portioner specialkost, enligt chefen för internservice på Laholms kommun.

Det är fullt förståeligt att vissa kommuner väljer att införa intyg för de elever som kräver specialkost av medicinska skäl då skolbispisningen blivit mer komplicerad på senare år som följd av de krav som råder. Inte minst uppstår det problem när vissa elever har religiösa eller etiska skäl för sin specialkost, då dessa krav är orimliga ur ett ekonomiskt perspektiv eftersom alltför många kostkrav både ökar risken för onödigt matsvinn och riskerar höja de generella matkostnaderna. Samtliga skolor bör hela tiden erbjuda ett vegetariskt (lakto-ovo-vegetariskt) alternativ vid sidan av den ordinarie maten som serveras. Detta bör räcka för elever med religiösa eller etiska grunder för sitt val av mat. Regeringen bör därför tydliggöra att religiösa eller etiska krav för specialkost inom offentlig verksamhet inte är legitima när det finns ett vegetariskt alternativ för att möjliggöra sänkta kostnader och samtidigt förbättrad matkvalitet.

Markus Wiechel (SD)

Lars Andersson (SD)

Alexander Christiansson (SD)