Livsmedelsverket
Diarienummer: 2023/04634

Yttrande

Nationella riktlinjer för måltider i skolan

Hushållningssällskapens Förbund har beretts möjlighet att yttra sig över Livsmedelsverkets remiss rörande Nationella riktlinjer för måltider i skolan. Yttrandet har skrivits av Anna Magnusson tillsammans med övriga matskonsulter på Hushållningssällskapet Västra.

Sammanfattning

Hushållningssällskapens Förbund vill först uttrycka sin uppskattning för det gedigna arbete som ligger bakom förslaget till nya riktlinjer. Texten är välformulerad och lättillgänglig, och de många konkreta exemplen samt hänvisningarna till fördjupande material är särskilt värdefulla.

Vi välkomnar det tydliga fokus på både måltidspersonalens och pedagogernas nyckelroller. Samtidigt ser vi behov av gemensam kompetensutveckling i näringslära och måltidspedagogik.

Vidare noterar vi att flera indikatorer är otillräckligt precisa i förhållande till målen och efterfrågar även utvecklade metoder för uppföljning.

Slutligen uppskattar vi att svenska råvaror och livsmedel lyfts fram, men föreslår att dessa konkretiseras ytterligare – exempelvis genom en tydlig indikator för andel svenskt ursprung.

Hushållningssällskapets Förbund tillstyrker förslaget i huvudsak men lämnar förslag på justeringar i medföljande bilaga.

Stockholm 2025-06-17

Bo Selerud
Förbundsdirektör

Hushållningssällskapens Förbund

Bilaga 1

Förslag på justeringar:

- **Sidor 10–11**: För indikatorerna kring integrerade måltider bör kvalitetsaspekten fångas – det räcker inte att bara kryssa i att något finns.
- **Sida 19**: Indikatorn för trivsamma måltider kan skärpas genom att ange antal aktivt deltagande vuxna per ätande barn.
- **Sida 23**: Förstärk gärna att personalens attityder och förhållningssätt är en viktig faktor för hur eleverna uppfattar måltiderna.
- **Sida 24:** Lägg till Kost och Näringsrekommendationer om anpassade måltider som referensmaterial.
- **Sida 26**:
    - Viktigt att CO_2-indikatorn mäts samtidigt med övriga indikatorer för att ge en rättvisande bild.
    - Vi föreslår ett kompletterande mått: andel svenskproducerade livsmedel.
- **Sida 29 (rad 9–10)**:
  Ett konkret exempel på hur måltidspersonalens kompetens tas tillvara i pedagogiken hade varit värdefullt.
- **Sida 31**
    - Indikatorn om mängden serverade livsmedel bör hellre avse genomsnittlig mängd som äts upp.
    - Nyckelhålsindikatorn kan kompletteras med ”…eller uppfyller motsvarande kriterier”.
    - Baljväxter (linser, bönor, ärtor, sojaprodukter, tofu) kan med fördel kompletteras med tempeh.
- **Sida 32**:
  Angiven saltmängd riskerar bli missvisande eftersom recept ofta anpassas manuellt efter batchstorlek.
- **Sidor 36–37**:
  Bra med praktiska tips för genomförande.
  Vi föreslår att svenska gryner som havreris och matkorn lyfts fram här.
- **Sida 37**
    - Mejeriprodukter: Det är otydligt hur mycket mejeriprodukter som bör serveras i skolan.
    - Vegetabiliska alternativ till kött: Lyft gärna fram produkter baserade på svenskodlade proteingrödor (sötlupin, gråärt, gulärt) samt tempeh.
- **Sida 39**
  Om måltidsdryck: Formuleringen stämmer inte helt överens med vad SLV skriver om mjölk på sin hemsida. Där står det ”Även ett högt intag av kalcium kan verka hämmande på järnupptaget, men detta har mest observerats i måltidsstudier (single meal) och inte över längre tidsperioder.”
- **Sid 42:**
  Vi föreslår en komplettering om att fermentering av baljväxter, till t ex tempeh, bryter ner fytinsyra och ökar möjligheten för kroppen att ta upp järn.

- **Sid 44:**
  Lägg gärna till ett exempel som lyfter fram fullkornsalternativ.

- **Sid 46:**
  Vi föreslår en komplettering om att när barn får möjlighet att odla eller har kontakt med en matproducent innebär det ofta ökat intresse för de livsmedel de kommit i kontakt med på detta sätt.

- **Sida 50:**
  Erbjud nyckelhålsmärkta produkter bör kompletteras med att nyckelhålet bör användas även för råvarorna som ligger till grund för produkterna som sedan räknas upp.

- **Sida 54:**
  Grundläggande rutiner för livsmedelshygien: Vi föreslår att man lägger till en punkt om vikten av att undvika kontaminering av allergen i kök och servering.

- **Sida 58:**
  Rätt information till matgästen: Bör stå att den som ansvarar för måltiden ska känna till och kunna informera om vilka av de 14 vanligaste allergena ingredienser som ingår i maten men även annat allergen som är anmält till skolmåltiden.

- **Sida 59**:
  Vi föreslår en komplettering om blötläggning/kokning av baljväxter: ”Blötläggning förkortar koktiden; det är främst tillräcklig kokning som oskadliggör merparten av antinutrienterna.”

- **Sida 62-63**

  - Vi föreslår att Livsmedelsverket, i samråd med huvudmän och bransch, genomför en kostnads- och tillgänglighetsanalys före fastställande av nivån 60 % ekologiskt. Analysen bör visa prispåverkan, regional tillgång samt möjliga stegvisa delmål.

  - Vi ser att det hade varit positivt om fler produkter var inkluderade i det nationella målet om svenskt ursprung. Frukt och bär, grönsaker och matfetter bör kompletteras med spannmål, mejeri, kött, fågel och fisk.

- **Sida 66:**
  Utred om torkat kött kan ingå som beredskapsråvara i storhushåll.

- **Sida 73**:
  Studiebesök hos livsmedelsproducent (s. 13) kan också vara upphandlingskriterium för närproducerat.

- **Sida 74**:
  Lyft att lokal upphandling stärker beredskapen.

- **Sida 77**:
  I systematiskt kvalitetsarbete – överväg att ändra ”bör” till ”ska”.