



Folkhälsomyndigheten

Remissyttrande

Mottagare

Avdelningen för råd och reglering
Enheten för hållbar livsmedelskonsumtion
Emelie Elin

Livsmedelsverket
Box 622
751 26 Uppsala
livsmedelsverket@slv.se

Handläggare

Enheten för hälsofrämjande
levnadsvanor
Karolin Bergman

Datum

20250617

Vårt ärendenummer

02467-2025

Ert ärendenummer

2023/04634

Nationella riktlinjer för måltider i skolan

Sammanfattning

Folkhälsomyndighetens uppdrag är att skapa samhälleliga förutsättningar för hälsosamma matvanor och verka för god och jämlik hälsa i hela befolkningen. Vi ser därför mycket positivt på att riktlinjerna presenterar en helhet kring måltider i skolan med ett utgångsperspektiv i god och jämlik hälsa. Det är likaså positivt att barnrättsperspektivet finns genomgående i riktlinjerna liksom att beredskapsperspektivet är väl utvecklat och konkret. Vi värdesätter att betydelsen av barnens matmiljö för hälsosamma matvanor är inkluderat på flera ställen i dokumentet och önskar att detta utvecklas ytterligare. Slutligen ser vi att det är ett viktigt steg framåt att inkludera skolmåltiden i det systematiska kvalitetsarbetet och ta fram mål och indikatorer för uppföljning för att kunna följa implementeringen av riktlinjerna och utvecklingen av måltider i skolan på sikt.

Folkhälsomyndigheten vill särskilt lyfta följande kommentarer kopplat till förslaget till uppdaterade nationella riktlinjer.

Folkhälsomyndighetens kommentarer

Trivsamma måltider

Det finns många olika insatser man kan göra för att påverka ljudmiljön och vi ser gärna att fler exempel för att minska buller och öka trivselen presenteras. Det kan handla om att minska ljudnivån genom att dela in matsalen i mindre sektioner med hjälp av bullerabsorberande skärmar. Ett annat sätt kan vara att fördela mattiderna för att uppnå en jämn belastning (elever i olika åldrar avger olika mycket ljud). Vuxna som närvarar under lunchen och äter tillsammans med eleverna kan bidra till att sänka ljudnivån. En annan insats kan vara att diskutera med eleverna hur de kan bidra till att skapa en tystare miljö i matsalen¹.

¹ <https://euprojektmedel.wordpress.com/wp-content/uploads/2011/09/buller-i-skolmatsalar-stockholms-lc3a4ns-landsting.pdf>

Näringsriktiga måltider

Aspekter av den övergripande matmiljöns betydelse för hälsosamma matvanor tas upp på olika ställen i avsnittet. Vi föreslår att lyfta fram matmiljön ytterligare genom att låta ett särskilt stycke belysa vikten av en hälsofrämjande matmiljö för barn och unga. Här bör även exemplifieras vilka insatser som kan göras för att förbättra matmiljön i skolan och även i de miljöer barnen möter under skoltid. Det kan handla om ätbart utbud i idrottshallar och skolkiosk men även vilka budskap om mat eleverna möts av i utemiljön runt skolan. Att skriva fram hur matmiljön påverkar barn och unga i ett särskilt stycke kan tydligare signalera dess betydelse till kommunerna och förstärka vikten av vad som görs i och runt om skolan. Det kan också förstärka vikten av att skapa en trevlig måltidsmiljö i skolmatsalen så att eleverna vill stanna i skolan och äta.

Beskrivningen av matens betydelse för hälsan - barns matvanor (sida 33-34) skulle med fördel även kunna inkludera hur utvecklingen av barns matvanor ser ut. Kompletterande och senare data kan hämtas från undersökningen Skolbarns hälsovanor 2021–2022², exempelvis att andelen som äter grönsaker varje dag har ökat under 2000-talet, medan andelen som äter frukt varje dag är oförändrad under samma period. Läckkonsumtionen har minskat, medan godiskonsumtionen är oförändrad.

Avsnittet om selektivt ätande hos barn med NPF (sida 48) skulle behöva förtydligas med avseende på konsekvenser av olika svårigheter vid dessa funktionsnedsättningar. Exempelvis att selektivt ätande inte bara kan leda till att barnen äter för lite utan också att det kan leda till obalanser i både energi- och näringsintag åt båda håll.

Säkra måltider

Ett förtydligande behövs genomgående i avsnittet avseende att skilja på säkerheten när det gäller intolerans/allergi samt matförgiftning/livsmedelsburna infektioner, då detta är grunden för säkra måltider. Extern kontamination kan vara svår att förebygga fullständigt medan vad som serveras i allergisynpunkt ska man kunna vara trygg med att det är säkert. Avsnittet skulle också behöva kompletteras med mer information om hur matförgiftningar kan förebyggas. I punktlistan om grundläggande rutiner för livsmedelshygien saknas att grönsaker ska sköljas och innertemperatur för olika slags kött. Vi ser även med fördel på att det skrivs ut att rena händer och handtvätt innebär handtvätt med tvål och vatten samt att alla som arbetar med livsmedel och servering ska ha rena händer utan trasiga nagelband. Användningen av begreppet ”frisk” i detta avsnitt behöver förtydligas så att det framgår att det handlar om att vara fri från åkommor som kan föra smitta till andra till skillnad mot andra sjukdomar som inte smittar. Slutligen saknas mål för

² <https://www.folkhalsomyndigheten.se/contentassets/48b881b57779498595394ca05525d5d8/skolbarns-halsovanor-sverige-2021-2022-nationella-resultat.pdf>

matförgiftning/livsmedelsburna infektioner i samband med uppföljning av säkra måltider (Tabell 8).

Vi önskar förtydliganden i stycket om kontrollfunktion och ansvar för att regelverk kring specialkost följs (sida 55). Här kan med fördel informationen förtydligas så att de tre styckena uttrycks så likvärdigt som möjligt och att det tydligt framgår vem som gör kontrollerna.

På sida 56 föreslår vi en mer försiktig formulering kopplat till laktosintolerans genom att istället skriva att många kan få i sig den mängd laktos som finns i en deciliter mjölk dagligen utan symtom. Detta för att inte förminska tillståndet och dess risker förknippat där av.

Beslut i detta ärende har fattats av avdelningschefen Josefin P Jonsson. I den slutliga handläggningen har enhetschefen Anna Jansson deltagit. Utredaren Karolin Bergman har varit föredragande.

Enligt Folkhälsomyndighetens beslut

Karolin Bergman