

Svar på interpellation från Anki Enevoldsen (C): Serverar landstinget kött från djur som fått onödigt mycket antibiotika?

I en interpellation ställer Anki Enevoldsen följande frågor:

Ställs det krav på att köttet som köps in till Landstinget Dalarna är producerat på ett sätt så det uppfyller de krav som ställs på svensk djurhållning?

Från vilka ursprungsländer kommer kött och köttprodukter som Landstinget Dalarna köper in till sina verksamheter?

SVAR

I Landstingets Dalarnas upphandling av livsmedel har landstinget ställt följande krav angående antibiotikaanvändning: "Antibiotika får användas endast efter skriftlig ordination av veterinär och när det är veterinärmedicinskt motiverat" Detta krav överensstämmer även med Miljöstyrningsrådets rekommendationer för animaliska produkter.

Landstinget Dalarna har en antagen kostpolicy där det bland annat framgår att "Det är viktigt att maten kommer från djur som levt ett gott liv och att de produkter som används har producerats enligt svensk djurskyddslagstiftning eller motsvarande".

Inköp sker idag av svenskt och KRAV-märkt nötkött (strimlat och tärnat), svensk KRAV-märkt nötfärs (egen tillverkning av färsbiff) och svenskt tärnat fläskkött. Alla kycklingprodukter är svenska. Nötstek hel sous-vide (en metod att tillaga mat) är svensk. Nötstek skivad sous-vide är finsk.

Sous-vide porterstek, rostbiff och fläskfilé från EU uppfyller Miljöstyrningsrådets rekommendationer angående antibiotika.



Elin Noren (S)
Ordförande Servicenämnden