

**Handläggare**  
Helene Lindman  
Telefon: 0761228856

**Till**  
Miljö- och hälsoskyddsnämnden  
2018-10-16 p. 10

## Strategi för God, Hälsosam och Klimatsmart mat

Remiss från Kommunstyrelsen, Dnr 2018/430

### Förvaltningens förslag till beslut

1. Tillstyrka förslaget till Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat, med de synpunkter som redovisas i tjänsteutlåtandet inklusive bilaga 1.
2. Överlämna förvaltningens tjänsteutlåtande till kommunstyrelsen som svar på remissen.

Gunnar Söderholm  
Förvaltningschef

Daniel Persson  
Avdelningschef

### Sammanfattning

Stadsledningskontoret har i samarbete med miljö- och hälsoskyddsnämnden, servicenämnden, utbildningsnämnden, äldre- och barnnämnden och Farsta stadsdelsnämnd tagit fram förslag till en Strategi för God, Hälsosam och Klimatsmart mat samt utrett en samordningsfunktion i enlighet med uppdragen i kommunfullmäktiges budget för 2018.

Förslaget om Strategi för God, Hälsosam och Klimatsmart mat syftar till att ge bättre folkhälsa och minskad klimat- och miljöbelastning från den mat och de måltider som konsumeras inom

stadens verksamheter. Strategin utgår från livsmedelsverket och de Nordiska näringsrekommendationerna.

Strategi för God, Hälsosam och Klimatsmart mat ska lägga fast stadens övergripande inriktning och ge tydlig vägledning samt lägga grund för ökad insikt och kunskap hos stadens medarbetare, brukare och Stockholmare. Den övergripande matstrategin ska brytas ner i konkreta riktlinjer för förskola, grundskola och gymnasiet och för de äldre ska en gemensam kostpolicy utformas. Matstrategin ska integreras med stadens system för styrning och uppföljning (ILS) och preciseras i nämnders och bolagsstyrelsers verksamhetsplanering. Strategin ska vidare ligga till grund för revideringar av aktuella styrdokument såsom nytt miljöprogram och förslag till kommunfullmäktiges budget.

Säker mat är högt prioriterat i Stockholms stad och lagstiftningen är en miniminivå. Strategin betonar att stadens alla verksamheter ska arbeta med en hög livsmedelssäkerhet och servera säker mat till alla matgäster. Strategin förordar att personalen ska ha tillräcklig kompetens i livsmedelssäkerhet samt vid upphandling av livsmedelstjänster. Verksamheterna ska ha fungerande egenkontroll, tydlighet kring rutiner för riskhantering och tydlighet ska säkerställa att ansvaret för att lagstiftningen kring livsmedelssäkerhet efterlevs. Stockholms stad ska underlätta för företag att göra rätt genom råd och vägledning.

Klimat- och miljöbelastningen ska minska genom att öka andelen klimatsmarta livsmedel inom stadens verksamheter; kött och fisk ska väljas med omsorg och de ekologiska varor som har störst effekt ur miljö- och hälsosynpunkt ska prioriteras. Staden ska arbeta aktivt för att minska matsvinnet och hantera det avfall som uppstår på ett hållbart sätt.

Strategin förordar att staden genom ett samlat agerande, kan påverka livsmedelsbranschen i en hållbar riktning och inspirera till en hälsosam och klimatsmart mat.

Stadsledningskontoret föreslår att ett stadsövergripande nätverk inrättas för att säkerställa implementering, uppföljning och kompetensutveckling.

Miljöförvaltningen välkomnar förslaget om en stadsövergripande Strategi för God, Hälsosam och Klimatsmart mat och ställer sig positiv till att bidra med kompetens kring miljö, klimat och livsmedelssäkerhet i ett nätverk kopplat till implementering, samordning, kompetensutveckling och uppföljning av matstrategin. Förvaltningens synpunkter redovisas nedan och i bilaga 1.

## **Bakgrund**

Kostpolicys och lokala riktlinjer för mat och måltider har utarbetats inom en rad verksamheter inom Stockholms stad. Det finns dock inte en samlad strategi för stadens mat och måltidsverksamhet som säkerställer gemensamma målsättningar och förhållningssätt, likvärdigt och jämlikt utbud i stadens verksamheter samt system för en sammanhållen uppföljning.

Stadsledningskontoret har under våren 2018 i samarbete med miljö- och hälsoskyddsnämnden, servicenämnden, utbildningsnämnden, äldrenämnden och Farsta stadsdelsnämnd tagit fram förslag till en Strategi för God, Hälsosam och Klimatsmart mat samt utrett en samordningsfunktion i enlighet med uppdragen i kommunfullmäktiges Budget för 2018.

Stadsledningskontoret föreslår i sitt tjänsteutlåtande att kommunstyrelsen ska besluta om att införa en för staden gemensam matstrategi. Vid kommande revidering av Miljöprogrammet ska hänsyn tas till matstrategin och övergripande mål för stadens arbete med mat och måltider inarbetas.

Förslaget om Strategi för God, Hälsosam och Klimatsmart mat syftar till att ge bättre folkhälsa och minskad klimat- och miljöbelastning från den mat och de måltider som konsumeras inom stadens verksamheter, men också ligga till grund för att inspirera Stockholmare och besökare i staden. Strategin ska lägga fast stadens övergripande inriktning och ska ge tydlig vägledning och lägga grund för ökad insikt och kunskap hos stadens medarbetare, brukare och Stockholmare.

Huvuddragen i förslaget till Strategi för God, Hälsosam och Klimatsmart mat är:

### *Klimat och miljö*

- Klimatsmarta livsmedel inom stadens verksamheter ska öka. Användandet av kött och mejeriprodukter ska minskas. Kött och fisk ska väljas med omsorg och de ekologiska varor som har störst effekt ur miljö- och hälsosynpunkt ska prioriteras. Livsmedel ska anpassas efter säsong
- staden ska arbeta aktivt för att minska matsvinnet och hantera det avfall som uppstår på ett hållbart sätt.

### *Livsmedelssäkerhet*

- Ökad tydlighet kring rutiner för riskhantering samt för att säkerställa att ansvaret för att lagstiftningen kring livsmedelssäkerhet efterlevs behövs

- staden ska underlätta för företag att göra rätt genom råd och vägledning.

#### *Genomförande*

- Personal ska ha tillräcklig och relevant kompetens i livsmedelssäkerhet samt vid upphandling av livsmedelstjänster
- kompetens krävs inom stadens måltidsverksamheter för att kunna möta efterfrågan på vegetariska alternativ och minimera matsvinn
- miljöförvaltningen föreslås bidra med kompetens i ett nätverk kopplat till implementering, samordning.

#### *Styrning och uppföljning*

- Strategin ska ligga till grund för revideringar av aktuella styrdokument såsom nytt miljöprogram och förslag till kommunfullmäktiges budget
- den övergripande matstrategin ska brytas ner i konkreta riktlinjer för förskola, grundskola och gymnasiet. För de äldre utformas en kostpolicy inrättande av ett stadsövergripande nätverk för att säkerställa implementering, uppföljning, erfarenhetsutbyte och kompetensutveckling
- komplettera uppföljningsmålet ”Andelen ekologisk mat” med ett mått om minskad klimatbelastning samt mått för att följa upp matsvinnet.
- miljöförvaltningen föreslås bistå i arbetet att ta fram underlag för nya uppföljningsmåten
- integrera styrningen och uppföljningen av strategin i stadens integrerade ledningssystem
- matstrategin ska ge vägledning och visa på strategiska prioriteringar och belysa utvecklingsområden som finns i staden inom måltidsområdet.

#### *Upphandling och inköp*

- I upphandlingar ställa krav som leder till en hållbar utveckling, livsmedelsproduktionen inkluderat
- genom ett samlat agerande påverka livsmedelsbranschen i en hållbar riktning och inspirera till en hälsosam och klimatsmart mat
- använda matstrategin och Guiden för hållbara evenemang i upphandlingar och inköp av representation, catering med mera.

### Utgångspunkter

Stockholms stad har höga ambitioner inom klimat- och miljöområdet. Av kommunfullmäktiges Budget för 2018 och i Miljöprogram 2016 till 2019 framgår ett antal prioriterade målsättningar som ska bidra till minskad klimat- och miljöbelastning. År 2040 ska Stockholm vara en fossilbränslefri stad, med etappmålet att år 2020 ska utsläppen av växthusgaser begränsas till högst 2,2 ton per invånare från energianvändning. År 2030 ska staden som organisation vara fossilbränslefri. Stadens verksamheter ska förebygga uppkomsten av avfall. Onödigt matavfall, matsvinn, ska minimeras. Andel matavfall till biologisk behandling ska öka och det avfall som uppkommer ska tas om hand resurseffektivt. Stadens mål är att år 2021 ska 70 procent av matavfallet samlas in. Negativ påverkan på djur, miljö och människors hälsa från stadens livsmedelskonsumtion ska minska. År 2020 ska ekologiska livsmedel utgöra hälften av det totala värdet av inköpta måltider och livsmedel. I kommunfullmäktiges budget för 2018 tydliggörs att klimatsmarta livsmedel inom stadens verksamheter ska öka.

Stadens matstrategi ska samlat bidra till:

- Bättre folkhälsa
- minskad miljö- och klimatpåverkan,
- goda, varierade och näringsriktiga måltider som håller hög kvalitet
- likvärdiga måltider och ett jämlikt måltidsutbud,
- att maten är integrerad och stärker matens betydelse i verksamheterna
- säkra livsmedel för alla samt
- ge vägledning och visa på strategiska prioriteringar och belysa utvecklingsområden som finns i staden inom måltidsområdet.

### Helhetsperspektiv

Stadens verksamheter ska eftersträva Livsmedelsverkets övergripande målsättning kring de offentliga måltider som serveras för att främja folkhälsan; jämlik hälsa, välbefinnande och hållbar utveckling. Livsmedelsverkets måltidsmodell ska därför utgöra utgångspunkt för att främja samsynen på hälsa, kvalitet, hållbarhet, säkerhet, trivsamt och pedagogiska aspekter. Mat som är bra för klimatet är ofta också hälsosam mat. Att maten är god är en förutsättning för att maten ska hamna i magen. Att minska matsvinnet ger resurser till ökad kvalitet. Strategins inriktning är därför att:

- Äta mer frukt och grönt, rotfrukter, fullkorn och baljväxter
- minska användandet av kött och mejeriprodukter

- handla efter säsong
- i möjligaste mån välja ekologiskt producerat
- minska på svinnet i kök, servering och på tallriken
- välja kött och fisk med omsorg, använda Världsnaturfondens guide för kött och fisk.

Helheten kring måltiden är viktig för att barn, ungdomar, vuxna och äldre ska få en god måltid av hög kvalitet och en trivsamt måltidsupplevelse. Det är många faktorer som påverkar upplevelsen av måltiden och Livsmedelsverkets måltidsmodell fungerar väl som en utgångspunkt i det dagliga arbetet med stadens måltider. Modellen består av sex delar, God, Näringsriktig, Hållbar, Integrerad, Säker och Trivsamt, som tillsammans bildar en helhet för måltiden och måltidsupplevelsen.

För att må bra behöver vi få i oss rätt mängd näring och energi och det är därför viktigt att maten är god och lagad med omsorg och omtyckt av alla matgäster. Ett större utbud med fler valmöjligheter ökar sannolikheten för att matgästen ska hitta något som den gillar. De verksamheter inom staden som erbjuder måltider skall sträva efter att erbjuda minst två fullgoda huvudrätter, varav en vegetarisk huvudrätt (med vegetariska måltider avses i denna strategi lakto-ovo-vegetariska måltider. Lakto-ovo-vegetarianer äter inte kött, fisk, skaldjur eller fågel – men äter fortfarande ägg och mejeriprodukter).

Det är av vikt att systematiskt följa upp synpunkter och önskemål om ett varierat utbud för att kunna möta efterfrågan på vegetariska alternativ, både lakto-ovo-vegetariska och veganska alternativ.

Tallriksmodellen är en bra utgångspunkt för att äta både näringsriktigt och miljö- och klimatsmart. Det är ett sätt att öka andelen vegetabilier och minska på animalierna samt ett bra pedagogiskt hjälpmedel för att visa på en minskad klimatpåverkan. Livsmedelsverket och de Nordiska näringsrekommendationerna ska vara utgångspunkten. Ur ett folkhälsoperspektiv är det bra att öka andelen vegetabilier, vilket har en positiv inverkan på hälsan. En begränsning av intaget av kött och charkprodukter kan minska risken för vissa cancerformer och hjärt- kärlsjukdom.

Alla verksamheter i staden ska göra bra och hållbara livsmedelsval med minskad miljö- och klimatpåverkan och de måltider som staden serverar ska bidra till att minska utsläppen av växthusgaser och en minskning av matsvinnet. Det är många faktorer som påverkar vilken miljö- och klimatpåverkan ett livsmedel har, det

handlar om hur livsmedlet har odlats, producerats, processats, transporterats och vilken energiåtgång som krävs. Staden ska ta fram modeller för att beräkna, följa upp och redovisa miljö- och klimatpåverkan från stadens mat och måltider. För att minska klimatpåverkan behövs fler vegetariska måltider. Verksamheterna ska välja kött och fisk med omsorg och de ekologiska varor som har störst effekt ur miljö- och hälsosynpunkt ska prioriteras. Staden behöver arbeta aktivt för att minimera matsvinnet och hantera det avfall som uppstår på ett hållbart sätt. Andelen matsvinn och matavfall i stadens verksamheter ska följas upp och redovisas regelbundet.

### Säker mat

I Stockholms stad är säker mat naturligt högt prioriterat och lagstiftningen är en miniminivå. Stadens alla verksamheter ska arbeta med en hög livsmedelssäkerhet och servera säker mat till alla matgäster.

- All personal ska ha tillräcklig kunskap och utbildning i livsmedelssäkerhet i förhållande till sina arbetsuppgifter.
- Det ska vara tydligt vem som ansvarar för att lagstiftningen kring livsmedelssäkerhet efterlevs. Verksamheterna ska ha tydliga rutiner för hur risker ska hanteras samt ha en egen fungerande kontroll. Hygieniska risker ska identifieras och förebyggas.
- Särskilda rutiner ska finnas för att säkerställa att de som har allergi eller överkänslighet inte blir sjuka av maten.
- Vid upphandling av livsmedelstjänster ska personalen ha kunskap eller stöd för att kunna ställa tydliga krav på verksamhetsutövare att ha förutsättningar för att leverera mat som är säker för alla.
- Stockholms stad ska underlätta för företag att göra rätt genom råd och vägledning.

### Genomförande

Vid upphandling och inköp av klimatsmart mat av representation, catering och övriga inköp ska stadens matstrategi och Guiden för Hållbara Evenemang vara vägledande.

Matstrategin ska integreras med stadens system för styrning och uppföljning (ILS) och preciseras i nämnders och bolagsstyrelser verksamhetsplanering. Strategin ska också ligga till grund för revideringar av aktuella styrdokument. I kommande revidering av Miljöprogrammet ska övergripande mål för stadens arbete med mat och måltider inarbetas. De mål som formulerats idag kan komplet-

teras med mål för att minska klimatbelastningen från stadens mat och måltider och mål för minskat matsvinn.

Att kompetensen inom stadens måltidsverksamheter är hög är en förutsättning för att uppfylla strategins målsättningar. Alla som arbetar med mat och måltider i stadens verksamheter ska ha god kompetens och kunna göra medvetna val för både hälsa och miljö. Riktade utbildningar för olika personalgrupper ska genomföras för att öka kompetensen inom stadens verksamheter. Utbildning och kompetens är av stor vikt i alla led såsom matlagning, näringslära, specialkost, ekologi, livsmedelssäkerhet, bemötande samt hållbar utveckling.

Att vara en stor upphandlande myndighet medför möjligheter att påverka leverantörsmarknaden. Att till exempel använda upphandlingsmyndighetens hållbarhetskriterier för kött- och fågelprodukter, där krav på djurskyddshållning och användning av antibiotika i livsmedelsproduktionen ingår, får större genomslag när de ställs av en stor upphandlande myndighet. För att kunna avgöra vilken nivå av krav som kan ställas med säkrad livsmedelsförsörjning är det av vikt att ha en tidig dialog med leverantörsmarknaden. Att organisera sig i tvärfunktionella kategoriteam, sammansatta av verksamhetsrepresentanter, experter och upphandlare, som arbetar enligt ett strukturerat och faktabaserat arbetssätt mot tydliga mål kan bidra till att fokusera inköpsarbetet och kanalisera förbättringsinitiativ.

### Samordningsfunktion

För att säkerställa implementering, kontinuerlig uppföljning, kompetensutveckling och erfarenhetsutbyte så inrättas ett nätverk. På sikt skulle nätverket kunna utvecklas och formaliseras till en kostenhetsenhet med övergripande ansvar för stadens mat och måltider. Nätverket ska representeras av utbildningsförvaltningen, äldreförvaltningen, serviceförvaltningen, miljöförvaltningen och stadsledningskontoret. Utbildningsförvaltningen ska ha det samordnande ansvaret. Nätverket ska ha särskild kompetens om verksamheterna förskola, skola, äldreomsorg samt om mat och måltider, miljö- och klimat, upphandling samt styrning och uppföljning. Nätverket ska arbeta med kommunövergripande måltidsfrågor genom att samordna stadens riktlinjer och policys för mat och måltider, stödja stadens nämnder vid implementering av matstrategin, riktlinjer och policys, ta fram underlag för planering och uppföljning av stadens mat och måltider, utveckla arbetet med livsmedelsupphandlingar och bevaka omvärldsförändringar.

### Ärendet

Kommunstyrelsen har remitterat förslag till Strategi för God, Hälsosam och Klimatsmart mat till bland annat miljö- och



hälsoskyddsnämnden. Stadsledningskontoret föreslår i sitt tjänsteutlåtande att kommunstyrelsen ska besluta om att införa en för staden gemensam matstrategi.

Förvaltningens yttrande ska vara Kommunstyrelsen tillhanda den 12 november 2018. Ärendet har beretts av avdelningen för Livsmedelskontroll i samråd med avdelning Plan och miljö. Remissen besvaras genom detta tjänsteutlåtande

### **Förvaltningens synpunkter och förslag**

Fokus för förvaltningens synpunkter ligger på de delar av strategin som närmast berör miljöförvaltningens verksamhetsområde. För detaljerade synpunkter och textförslag på förslaget till matstrategi hänvisas till bilaga 1.

Miljöförvaltningen välkomnar förslaget om en stadsövergripande Strategi för God, Hälsosam och Klimatsmart mat och ställer sig positiv till att bidra med kompetens kring miljö, klimat och livsmedelssäkerhet i ett nätverk kopplat till implementering, samordning, kompetensutveckling och uppföljning av matstrategin. Vi ser det som mycket positivt att samordningsfunktionen finns med i matstrategin och att den funktionen kommer att bidra till ökad kunskap och ett bättre informationsutbyte i Stockholm. Inom samordningsfunktionen bör det finnas tillgång till spetskompetens inom matsäkerhet för att kunna göra bedömningar när eventuella intressen ställs mot varandra.

Strategin omfattar alla stadens verksamheter och måltidssituationer. Målgrupperna förskola, skola och äldreomsorg berörs i hög grad och miljöförvaltningen välkomnar att särskilda riktlinjer för dessa målgrupper utarbetas och att befintliga revideras i samband med implementeringen av matstrategin.

Förvaltningen välkomnar att uppföljningsmålet andel ekologisk mat kompletteras för att täcka in mål om minskad klimatbelastning och matsvinn samt är positiv till stadsledningskontorets förslag att bistå i arbetet att ta fram underlag för de nya uppföljningsmåten. Samtidigt konstaterar förvaltningen att begreppet matsvinn behöver förtydligas i strategin. Enligt förslaget får miljö- och hälsoskyddsnämnden och utbildningsnämnden uppdraget att ta fram underlag för att utarbeta förslag till uppföljningsmätt.

Förvaltningen föreslår att ansvaret för att ta fram underlaget ges enbart till utbildningsnämnden. Miljöförvaltningen har ett myndighetsansvar som gör det mindre lämpligt att miljö- och hälsoskyddsnämnden ska ta fram underlaget för skolor, men miljöförvaltningen är självklart gärna med och ger stöd och råd i det arbetet.

De delar av strategins mål som tas in som mål eller delmål i miljöprogrammet bör följas upp genom ILS-systemet. Men man skall vara restriktiv med att påföra nya uppföljningar för stadens förvaltningar och bolag. De delar av strategin som inte blir uttryckliga mål i miljöprogrammet eller kommunfullmäktiges budget bör kunna följas upp på annat sätt.

Förvaltningen delar Stadsledningskontorets bild av att en samlad styrning och uppföljning av måltidsfrågor och integrering i stadens ledningssystem ökar förutsättningarna att nå ställda mål. Likaså är det viktigt att samordna matstrategin med övriga relevanta styrdokument i staden. Matstrategin hänvisar till miljöprogrammet, men även stadens Avfallsplan innehåller mål och strategier för att minska matsvinn och matavfall, liksom Kemikalieplanen som har mål kopplat till livsmedelssäkerhet. Även dessa styrdokument bör nämnas i strategin. Miljöförvaltningen noterar vidare att matstrategin hänvisar till avfallsmålen i stadens miljöprogram och avfallsplan som sträcker sig till år 2020 – ej år 2021 som anges i strategin – samt att dessa inte överensstämmer med stadens budget 2018 och KFs årsmål för indikatorn ”Andel matavfall till biologisk behandling av förväntad uppkommen mängd” anges till 60 procent till år 2020. Vilket framgår av KFs indikatorer för SVOA (sid 304 i KFs budget).

Miljöförvaltningen instämmer i att Stockholms stad aktivt ska ta tillvara upphandlings- och uppföljningsprocessens goda förutsättningar till dialog i syfte att minska stadens och dess invånares miljö- och klimatpåverkan, öka livsmedelssäkerheten samt bidra till att påverka branschen i hållbar riktning.

Stadens verksamheter ska enligt matstrategin sträva efter att erbjuda minst två fullgoda huvudrätter, varav en vegetarisk. Denna formulering kan tydas som att det ena alternativet ska vara en huvudrätt med kött. Förvaltningen anser att minst en vegetarisk måltid ska kunna erbjudas. Erfarenheter i stadens verksamheter visar dessutom att minskade inköp av mängden kött leder till att en omfördelning av resurser kan göras så att grönsaker och rotfrukter av bättre kvalitet samt kravodlat kött kan köpas in utan kostnadsökningar.

Miljöförvaltningen delar synen att relevant kompetens krävs inom stadens måltidsverksamheter för att kunna möta efterfrågan på vegetariska alternativ, minimera matsvinn samt möta kraven på livsmedelssäkerhet.

Förvaltningen noterar att strategin inkluderar såväl brukare som stockholmare och besökare i Stockholms stad och ser positivt på att

matstrategin kan bidra till att öka kunskap och inspirera dessa målgrupper. Förvaltningen vill, utöver vad som anförts, betona att staden behöver fortsätta utveckla aktiviteter för stockholmare och besökare för att minska den negativa påverkan från mat och måltider i Stockholm. Arbetet med att engagera stockholmarna i att odla, köpa, tillaga, förvara och äta klimatsmart mat kan bland annat vidareutvecklas utifrån de goda erfarenheterna med miljöförvaltningens kokbok Det smarta köket och en aktiv användning av stadens Guide för hållbara event i stadens verksamheter.

Många stadsdelsförvaltningar och förskolor i staden jobbar aktivt med Håll Sverige Rents miljömärkning Grön flagg. Förvaltningen anser att detta arbete, liksom att Stockholms stad är en Fair Trade City, bör nämnas i matstrategin.

I början av ”upphandling och inköp” framgår det att Stockholm stad ska främja utvecklingen av nya livsmedel och samtidigt bidra till att ligga i framkant för en utveckling av nya säkra livsmedelsprodukter. Det är viktigt att det framgår vad som menas med detta. Det bör i sammanhanget påpekas att nya livsmedel regleras i förordning (EU) nr 2015/2283. Med nya livsmedel menas livsmedel som inte har använts som människoföda i betydande omfattning i unionen före den 15 maj 1997. Huvudregeln enligt förordningen är att sådana livsmedel är förbjudna innan de har blivit godkända av EU-kommissionen. Processen för att ansöka om ett sådant godkännande är relativt lång och komplicerad.

Det finns flera goda exempel och viktiga föregångare i Stockholms stad inom klimatsmart mat och matsvinn, en del har fått Pingvinpriset som månadens klimatsmarta exempel inom staden. Miljöförvaltningen anser att aktiv användning och spridning av goda exempel är en värdefull metod för att öka kunskaper och praktiskt utveckla stadens verksamheter för att uppnå målen i matstrategin.

## **Bilagor**

1. 2018-11675 Bilaga 1 Tillägg till remissvar av Förslag till Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat.
2. 2018-11675 Bilaga 2 Remissversion av Förslag till Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat KS 2018/430
3. 2018-11675 Bilaga 4 Kopia av godkänt tjänsteutlåtande KS 2018/430