Motion angående antibiotikafria köttprodukter

**Varje dag serveras tre miljoner måltider i våra offentliga kök. Men hälften av den mat som serveras är producerad med metoder som är förbjudna i Sverige, med lägre djurskydd och mer antibiotika. Det är en dubbelmoral som vi vill sätta stopp för.
Idag får djur i många andra länder antibiotika i förebyggande syfte. Det genererar billigt kött men även multiresistenta bakterier. Minskar vi inte användandet av antibiotika så kommer det att medföra att vi inte kommer att kunna behandla infektioner i framtiden.**MRSA (meticillinresistenta stafylokocker) finns idag i mycket av det kött vi importerar då man använt antibiotika i förebyggande syfte. Det är även lättare att smittas av MRSA och ESBL (Extended Spectrum Beta-Lactamase) om man tidigare i sitt liv fått antibiotika och det är större risk att stammar av salmonella, campylobakter och yersinia utvecklar antibiotikaresistens om vi ger djur antibiotika. ESBL är ett av vår tids största hot mot vår hälsa och sprider sig idag enligt Jan Kluytmans (överläkare och professor i mikrobiologi) lika snabbt som digerdöden gjorde på 1300-talet.

Vi har i Sverige en lagstadgad karenstid som reglerar att djur som varit sjuka och fått antibiotika sätts i karens en viss tid innan de får slaktas. I resten av världen ser det annorlunda ut. Cirka två tredjedelar av all antibiotikaproduktion går till djuruppfödning, så vi får i oss antibiotika även när vi inte är medvetna om det. Vi kan tyvärr inte tvinga andra länder till samma hårda krav som vi har i Sverige men det vi faktiskt kan göra är att ställa krav på det kött som köps in till kommunens verksamheter. Det går att upphandla produkter som är fritt från antibiotika.

Centerpartiet vill att kommunen upphandlar köttprodukter som är fri från antibiotika. På så sätt reducerar vi risken med multiresistenta bakterier. Antibiotika kan sitta i djuret, framför allt i fettvävnaden, i upp till två veckor. Det är viktigt att vi redan idag börjar minska användandet av antibiotika.
Vi har ett ansvar som kommun att servera mat som är bra mat både för barn och äldre.

Vi har krav på att andra produkter ska vara giftfria. Varför inte ha samma krav på det som vi äter. Mat ska produceras utan onödig användning av antibiotika och vara sund, säker och hållbar och ingen ska behöva oroa sig för om det finns gifter i maten. Kommuner och landsting måste börja ställa krav på att den mat de köper för skattepengar minst motsvarar svensk djurskyddslagstiftning. Något annat är inte acceptabelt. Vi måste gå från att se på maten som serveras i kommunens verksamhet som kronor och ören till att se kvalitet, djurskydd och biologisk mångfald på landsbygden.

**Vi yrkar på att**

* Att köttprodukter som serveras inom förskolan, skolan, gymnasiet samt äldreomsorgen är fritt från antibiotika.
* Att kommunen följer svenska djurskyddsregler i alla upphandlingar
* Att kommunen tar fram en livsmedelsstrategi för mer sund, säker och närproducerad mat.
* Att kommunen tillser att närproducerad mat, precis som all annan mat, inte har gödslats med slam från reningsverk eller enskilda avlopp som riskerar innehålla antibiotikaresistenta bakterier och andra oönskade produkter.
* Att kommunen ser över sin uppföljningskontroll utav upphandlade livsmedel så att den håller hög standard.
* Att kommunen får en leverantörsförsäkran med varje leverans av köttprodukter till varje kök.

Uddevalla den 17 mars 2017

Anna-Malin Björk Joelsson Elving Andersson

Stig Olsson Jakob Olsson