



Handläggare: Birgitta Persson
Telefon: 08-508 36 213

Till
Äldrenämnden
Den 15 december 2009

Motion om att de livsmedel som köps in till stadens verksamheter inte ska innehålla transfetter

Svar på remiss till äldrenämnden från Stefan Nilsson (MP)

Äldreförvaltningens förslag till beslut

Äldrenämnden beslutar att som svar på remissen överlämna detta tjänsteutlåtande till kommunstyrelsen.

Gunnel Rohlin
direktör

Raili Karlsson
avdelningschef

Sammanfattning

I motion till äldrenämnden föreslår Stefan Nilsson (MP) att livsmedel som köps in till stadens verksamheter inte ska innehålla transfetter. Motionären anser att Stockholm är en mycket stor upphandlare av livsmedel till olika målgrupper och verksamheter. Stockholm kan genom sin storlek som upphandlare ställa krav på sina leverantörer så att de livsmedel som levereras är fria från skadliga transfetter.

Äldreförvaltningen anser att den mat som serveras inom Stockholms stads äldreomsorg ska vara av hög kvalitet. I stadens kostpolicy för mat och måltider inom äldreomsorgen, tydliggörs vilka krav som ska gälla. De generella kostråden för friska personer bygger på högt intag av frukt, grönsaker och fibrer, begränsat intag

av socker, och en fettsammansättning där maximalt 10 energiprocent (av totalt 30 energiprocent) kommer från mättat fett, inklusive transfett per dag. Alla bör oavsett ålder sträva efter att konsumera fett av god kvalitet. För äldre rekommenderas många gånger ett högre intag av fett. Fett är tillsammans med protein och kolhydrater en viktig energikälla som bland annat behövs för att motverka olika undernäringstillstånd. Produkter som tidigare deklarerats med höga halter av transfetter så som snacks, kex, pommes frites, vissa mixer, pulversåser, rekommenderas inte i ordinarie kost för äldre.

Staden upphandlar mycket riktigt en anseelig mängd livsmedel och har därmed vissa möjligheter att påverka livsmedelsval. Genom att ställa höga krav på livsmedelsindustrin och samtidigt underlätta främjandet av bra livsmedelsval kan användandet av transfett bli minimalt. I den nu pågående livsmedelsupphandlingen har förvaltningen bistått med specialistkunskap. Förvaltningen följer fortlöpande den aktuella forskningen som pågår inom området transfett. Äldreförvaltningen bidrar även kontinuerligt genom utbildningar till stadens ledning och personal, för att höja kunskapen om bra mat och bra måltider.

Bakgrund

I motion till äldrenämnden föreslår Stefan Nilsson (MP) att livsmedel som köps in till stadens verksamheter inte ska innehålla transfetter.

Motionären anser att Stockholm är en mycket stor upphandlare av livsmedel till olika målgrupper och verksamheter. Stockholm kan genom sin storlek som upphandlare ställa krav på sina leverantörer så att de livsmedel som levereras är fria från skadliga transfetter.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts av äldreförvaltningen. Kommunstyrelsens pensionärsråd och äldrenämndens handikappråd har tagit del av ärendet den 8 december 2009. De fackliga organisationerna har tagit del av ärendet i förvaltningsgruppen den 9 december 2009.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Fett är tillsammans med kolhydrater och protein en viktig energikälla inte minst för äldre. Det finns olika fetter; mättade, enkelomättade och fleromättade. Dessutom förekommer en typ av fett som kallas transfett. Transfetter förekommer i två olika grupper av livsmedel dels i mejeriprodukter som ost, mjölk och smör där de är naturligt förekommande, dels industriellt framställda när flytande växtoljor

”härdaas”. I ingrediensförteckningar brukar transfetter nämnas som härdat fett eller delvis härdat fett. Dessa fetter framställs i processer där härdning är den teknik som används för att göra fettets hårdare. Transfett används bland annat för att produkten ska få en viss konsistens och för en ökad hållbarhet. Höga halter av transfetter har tidigare deklarerats i bl.a. färdiglagad mat, snacks, godis, pommes frites, vissa mixer, pulversåser, produkter som ofta har lång hållbarhetstid. Mängden industriellt framställt transfett har sjunkit kraftigt under de senaste åren. Det är i dag ovanligt med höga halter av transfetter i livsmedel. I all märkning ska det framgå i ingrediensförteckningen om en produkt innehåller transfett. I nordisk nyckelhälsmärkning får olja och/eller fett som används i produkter innehålla totalt högst 2 gram industriellt framställda transfettsyror per 100 gram olja och/eller fett.

Precis som det mättade fettets höjer transfettets halten av det onda LDL-kolesterolet i blodet och minskar halten av det goda HDL-kolesterolet. Enligt vetenskapliga studier är det känt att transfetter till viss del kan öka risken för hjärt- och kärlsjukdomar varför det är viktigt att starkt begränsa eller helt ta bort de industriellt framställda transfetterna i livsmedelsprodukter. I en omfattande genomgång av forskningen om transfettets betydelse, har WHO nyligen rekommenderat att transfett helt tas bort i livsmedel. Konsekvensen av att helt utesluta transfetter är bra men risken finns att fettets då ersätts med andra fetter med högre innehåll av mättat fett. I Sverige för Livsmedelsverket kontinuerligt diskussioner med livsmedelsindustrin att om möjligt istället välja fettråvaror med högre andel omättat fett eller att minska fettinnehållet i produkten. Ovanstående gäller för industriellt framtaget transfett, inte de naturliga transfetterna i till exempel mjölk och kött.

För äldre rekommenderas många gånger ett högre intag av fett som är av god kvalitet. Fett är en mycket viktig energikälla som bland annat behövs för att motverka olika undernäringstillstånd. I stadens *kostpolicy* för äldreomsorgen är näringsrekommendationerna grundade på de generella kostråden i Sverige (SNR), i Norden (NNR) och ESS-gruppens, expertgruppen för samordning av sjukhuskost, rekommendationer (SLV 2003). De generella kostråden för friska personer bygger på högt intag av frukt, grönsaker och fibrer, begränsat intag av socker och en fett-sammansättning där maximalt 10 energiprocent (av totalt 30 energiprocent) kommer från mättat fett, inklusive transfett per dag. En sådan sammansättning av kosten ger mycket lite transfett. De flesta livsmedel som innehåller industriellt framtaget transfett är inte nödvändiga i en bra kosthållning.

Staden upphandlar mycket riktigt en anseelig mängd livsmedel och har därmed vissa möjligheter att påverka livsmedelsval. Genom att ställa höga krav på livsme-



delsindustrin och samtidigt underlätta främjandet av bra livsmedelsval kan användandet av transfett bli minimalt. I den nu pågående livsmedelsupphandlingen har förvaltningen bistått med specialistkunskap. Förvaltningen följer fortlöpande den aktuella forskningen som pågår inom området transfett. Äldreförvaltningen bidrar även kontinuerligt genom utbildningar till stadens ledning och personal, för att höja kunskapen om bra mat och bra måltider.

Bilaga

Motion till äldrenämnden av Stefan Nilsson (MP), De livsmedel som köps in till stadens verksamheter ska inte innehålla transfetter.