



Handläggare: Linn-Linn Thun
Telefon: 08-508 33 871

Till:
Utbildningsnämnden
2009-11-26

Förbud mot transfetter i livsmedel som staden köper in

Svar till kommunstyrelsen på remiss av motion från Stefan Nilsson (mp) Dnr 303-1613/2009

Förvaltningens förslag till beslut

Förvaltningen föreslår utbildningsnämnden att besluta följande

Förvaltningens tjänsteutlåtande överlämnas till kommunstyrelsen som svar på remissen.

Thomas Persson
Direktör

Carina Nilsson
Avdelningschef

Sammanfattning

I en motion av Stefan Nilsson (mp) föreslås att de livsmedel som köps in till stadens verksamheter inte ska innehålla skadliga transfetter.

Transfett finns naturligt i mejeriprodukter och i kött från kor och får men framställs även på kemisk väg av livsmedelsindustrin.

Förvaltningen föreslår att de rekommendationer som Livsmedelsverket förespråkar följs. Näringsrekommendationerna ligger till grund för kostråden att välja produkter med lågt innehåll av mättade fettsyror och transfettsyror. För att öka kunskaperna kommer förvaltningen att erbjuda de köksanställda utbildning för att öka kunskaperna kring livsmedelsval, tillagningsmetoder, matsedelsuppbyggnad och val av tillbehör.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom uppdragsavdelningen.

Bakgrund

Transfett bildas när flytande oljor "härddas". Det nyttiga omättade fett omvandlas på kemisk väg till mättat fett. Tekniken används i livsmedelsindustrin för att göra fett hårdare så att produkterna uppnår önskade egenskaper så som sprödhet och fasthet. Transfett finns även naturligt i mejeriprodukter som smör, ost, grädde samt i kött från kor och får.

Ungefär hälften av det transfett vi får i oss kommer från industriellt framställda produkter och hälften från mejeriprodukter och kött. Det ska framgå i ingrediensförteckningen om en produkt innehåller härdat fett. Det finns dock inte några krav på att ange om fett är delvis härdat eller fullhärdat. Fullhärdat fett, fett som har härddats fullt ut, innehåller inte transfett. Ofta avbryts härdningen innan dess, och det är då det bildas transfettsyror. Formen på fettsyran gör att den får olika effekter i kroppen. På grund av transfettsyrans uppbyggnad får de liknande effekter som mättade fettsyror. Mättade fettsyror och transfettsyror höjer det "onda" kolesterolet. Enkel- och fleromättade fettsyror sänker nivåerna. Intaget av mättade fettsyror och transfettsyror bör begränsas till omkring 10 procent av energiintaget. Såväl det mättade fett som transfett ökar risken för hjärt- och kärlsjukdom

Enligt WHO bör vi max få i oss 2 gram transfett per dag. Det är vad de flesta svenskar äter varje dag. De flesta svenskar äter även 30-40 gram mättat fett dagligen. Det är nästan dubbelt så mycket som rekommenderas.

Transfett kan öka risken för hjärt- och kärlsjukdom mer än samma mängd mättat fett. Det finns studier som pekar på att höga intag av transfetter skulle kunna vara en faktor som ökar risken för bröst- och prostatacancer.

Lagstiftning

Danmark är det enda land i EU som valt att införa en lag för att begränsa intaget av transfett. Det innebär att innehållet av transfetter i matfetter begränsas till högst

2 procent av totalfettet. I Sverige har man istället valt att föra diskussioner med livsmedelsindustrin. En av orsakerna till att Sverige valt den vägen är att man inte vill att transfettet byts ut mot andra fetter med samma eller högre innehåll av mättat fett.

Vilket är farligast – naturligt eller industriellt framställt?

Det verkar inte vara någon skillnad mellan hur naturligt transfett och industriellt framställt transfett påverkar kroppen.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Inom stadens skolor serveras dagligen ca 60 600 elever måltider dagligen. Det är av stor vikt att skolorna visar vägen för bra matvanor såväl ur pedagogisk synvinkel som ur ett folkhälsoperspektiv. Förvaltningen föreslår att de rekommendationer som Livsmedelsverket förespråkar följs. Från två års ålder är rekommendationen det samma som för vuxna. Näringsrekommendationerna ligger till grund för kostråden att välja produkter med lågt innehåll av mättade fettsyror och transfettsyror. Påverkan i körl samt matvanor och val av livsmedel skapas tidigt. Därför är det viktigt att skolorna gör rätt val då de väljer livsmedel och komponerar sina matsedlar.

För att höja kompetensen kommer förvaltningen att erbjuda de köksanställda utbildning för att öka kunskaperna kring livsmedelsval, tillagningsmetoder, matsedelsuppbyggnad och val av tillbehör. Utbildningsnivån hos kökspersonalen är avgörande för vad som serveras i stadens skolor.

Även om transfett är farligare än mättat fett påverkar det mättade fettets vår hälsa mer eftersom vi äter så mycket av det. Det är därför av stor vikt att samtliga skolor följer rekommendationerna som finns framtagna. Det innebär att begränsa såväl intag och utbud av mättade fetter och transfetter. Debatten i media har dessvärre påverkat många att köpa och välja fler produkter med hög andel mättat fett och transfett såsom smör, grädde och fetare mjölksorter.

Bilaga

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