

Utlåtande 2010:125 RVII (Dnr 303-1613/2009)

Livsmedel som köps in till stadens verksamheter ska inte innehålla transfetter

Motion (2009:28) av Stefan Nilsson (MP)

Kommunstyrelsen föreslår att kommunfullmäktige beslutar följande.

Motion (2009:28) av Stefan Nilsson (MP) om ”Livsmedel som köps in till stadens verksamheter ska inte innehålla transfetter” anses besvarad med hänvisning till vad som anförts i detta utlåtande.

Föredragande borgarrådet Anna König Jerlmyr anför följande.

Ärendet

Stefan Nilsson (MP) föreslår i en motion (2009:28) att staden ska kräva av sina leverantörer att de livsmedel som köps in till stadens verksamheter inte ska innehålla transfetter.

Industriellt framställda transfetter skapas i en kemisk process med syftet att påverka produktens konsistens och hållbarhet. Industriellt framställda transfetter förekommer exempelvis i chips, kex och färdiglagade produkter. Små mängder transfetter finns även naturligt i mejeriprodukter och kött från kor och får. Transfetter ökar risken för hjärt- och kärlsjukdomar.

Beredning

Ärendet har remitterats till stadsledningskontoret, miljö- och hälsoskyddsnämnden, utbildningsnämnden, äldre- och äldreomsorgsnämnden, Rinkeby-Kista stadsdelsnämnd, Skarpnäcks stadsdelsnämnd och Älvsjö stadsdelsnämnd för yttrande.

Stadsledningskontoret delar uppfattningen att det är viktigt att den mat som serveras i stadens verksamheter håller så hög kvalitet som möjligt. Kontoret anser dock att det finns mer effektiva vägar att förhindra att transfetter förekommer i kosten i stadens verksamheter än att ställa krav i upphandlingen. Kontoret föreslår att relevant utbildning och information till de ansvariga beställarna av mat i stadens verksamheter även fortsättningsvis ska vara det sätt på vilket måltidernas kvalitet och näringsriktighet säkras.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden anser att motionen inte bör tillstyrkas med hänvisning till att befintliga regler för märkning inte kräver att delvis härdat fett redovisas, att flera kategorier livsmedel innehåller naturliga transfetter samt att intaget av fetter totalt är för stort och bedöms vara en större hälsofara.

Utbildningsnämnden framhåller att det är av stor vikt att samtliga skolor följer rekommendationerna som finns framtagna. För att höja kompetensen kommer förvaltningen att erbjuda de köksanställda utbildning för att öka kunskaperna kring livsmedelsval, tillagningsmetoder, matsedelsuppbbyggnad och val av tillbehör.

Äldre- och äldreomsorgsnämnden redogör för stadens *kostpolicy* för äldreomsorgen där näringsrekommendationerna grundas på de generella kostråden i Sverige (SNR), i Norden (NNR) och ESS-gruppens, expertgruppen för samordning av sjukhus-koster, rekommendationer (SLV 2003). Nämnden anför vidare att äldreförvaltningen bistått med specialistkunskap i livsmedelsupphandlingen. Äldreförvaltningen bidrar även kontinuerligt genom utbildningar till stadens ledning och personal för att höja kunskapen om bra mat och bra måltider.

Rinkeby-Kista stadsdelsnämnd anger att kökspersonalen vid förskolorna samtliga har någon form av köksutbildning. Det borgar för att maten som serveras är omväxlande och näringsriktig. Nämnden bedömer medvetenheten hos kökspersonalen som stor om de hälsorisker som transfetter kan utgöra. De undviker därför att köpa in livsmedel som är kända för att innehålla transfetter.

Skarpnäcks stadsdelsnämnd förespråkar ekologiska livsmedel som ska innehålla naturliga produkter och därmed inte tillåta en processad produkt som transfetter. Nämnden anser att transfetter är en onödig produkt som inte tillför livsmedlet särskild kvalitet.

Älvsjö stadsdelsnämnd påpekar att rådande lagstiftning om upphandling gör det svårt att genomföra en upphandling så som det föreslås i motionen utan att

detta bryter mot icke diskriminerande krav. Nämnden föreslår att frågan hän- skjuts till kommunstyrelsen för vidare utredning.

Mina synpunkter

Inledningsvis vill jag säga att naturliga transfetter återfinns i mjölk, smör och kött. Det finns ingen forskning som säger att dessa naturliga transfetter, som har en annan uppbyggnad än industriella transfetter, är hälsofarliga. Därför är det heller inte önskvärt att förbjuda dessa matvaror.

Serviceförvaltningen har genomfört en stadsövergripande upphandling som avser leveranser av livsmedel till stadens verksamheter. Stora delar av den mat som serveras i staden levereras av de leverantörer som vann upphandlingen, men de som slutligen ansvarar för vilken mat och vilka produkter som serveras är dock den kökspersonal som komponerar matsedlar och avropar produkter från livsmedelsleverantören.

Jag delar stadsledningskontorets uppfattning att det är viktigt att den mat som serveras i stadens verksamheter håller så hög kvalitet som möjligt. Jag delar även uppfattningen att det finns effektiva medel att förhindra att transfetter förekommer i stor omfattning. Här handlar det om sådan relevant utbildning som såväl stadsdelsnämnderna, som utbildningsnämnden och äldrenämnden redogör för. Inom äldrenämnden finns exempelvis en enhet med kostexperter som arbetar aktivt med dessa insatser och våren 2009 tillsattes en kostchef med liknande uppdrag inom utbildningsnämnden.

Relevant utbildning och information till de ansvariga beställarna av mat i stadens verksamheter är medlet med vilket måltidernas kvalitet och näringsrikthet kan säkras. Genom att följa näringsrekommendationerna reduceras även inköp av de produkter som innehåller störst andel transfetter som chips, kex och färdiglagade pajer.

Såväl transfetter som mättade fetter ökar risken för hjärt- och kärlsjukdomar. Istället för krav i upphandlingen på förbud av transfetter riktar staden in sig på ett hälsoproblem, det vill säga om kostpolicyn och näringsrekommendationerna följs innebär detta istället ett helhetsgrepp med fokus även på de osunda mättade fettsyror.

Det finns idag praktiska svårigheter. I och med att den svenska lagstiftningen inte kräver att producenterna tydliggör om eventuellt härdat fett i produkten är delvis härdat eller fullt härdat går det inte alltid att se på ingrediensförteckningen om en produkt innehåller transfetter eller inte. Från och med november 2010 kommer däremot en ny upphandlingsplan att gälla för Stockholm. I denna kommer ett krav att vara att industriella transfetter ska redovisas i samtliga

produkter där sådana kan återfinnas. Det är därefter möjligt att kräva att staden inte upphandlar mat som innehåller konstgjorda transfetter. Information och utbildning om val av näringsriktiga produkter är en effektiv metod för en näringsriktig kost i stadens verksamheter. Och vi bör, när detta blir möjligt, vara uppmärksamma och medvetna om riskerna med maten vi upphandlar.

Bilagor

1. Reservationer m.m.
2. Motion (2009:28) av Stefan Nilsson (MP)

Borgarrådsberedningen tillstyrker föredragande borgarrådets förslag.

Reservation anfördes av borgarråden *Carin Jämtin* och *Tomas Rudin* (båda S) enligt följande.

Vi föreslår kommunstyrelsen föreslå kommunfullmäktige besluta följande.

1. I upphandlingen av livsmedel kräva redovisning av ingredienser innehållande transfetter.
2. Använda upphandlingen som ett verktyg för att minimera användningen av transfetter i stadens verksamheter (Ett rikvärde kan vara det danska gränsvärdet om 2%)
3. Inom ramen för stadens fortbildningsinsatser satsa på utbildning om betydelsen av näringsriktig och hälsosam kost.
4. Därutöver anför följande.

Den mat som staden serverar i exempelvis äldreomsorgen, i skolor och på förskolor ska hålla en hög kvalitet och ska vara hälsosam. Vi delar tillfullo ståndpunkten att användningen av transfetter bör minska. De vetenskapliga studier som gjorts på området visa att såväl naturligt transfett som transfett framställt genom härdning i större mängder kan innebära ökade risker för hjärt- och kärlsjukdomar. WHO har satt gränsvärdet till 2 gram transfett per person och dag. En genomsnittlig svensk äter idag c:a 2 gram transfett men det skulle vara positivt om detta kunde sänkas ytterligare. Detta bör staden medverka till.

Ett absolut stopp för användningen av transfetter i stadens verksamheter är dock orealistiskt och skulle få oväntade konsekvenser. Detta eftersom transfetter finns naturligt i såväl kött- som mjölkprodukter. För att minska mängden transfetter bör dock ett gränsvärde för mängden transfett som andel av den totala mängden fett fastställas. I Danmark har transfetternas totala mängd av fetthalten satts till max 2 procent. I Sverige finns ingen lagstiftning på området.

Upphandlingsverktyget kan användas som ett effektivt styrmedel för att åstadkomma förbättring och utveckling på en rad områden. Staden som är en så pass stor

aktör kan statuera exempel och utgöra en förebild även inom livsmedelssektorn. Ett totalförbud av transfetter i stadens samtliga verksamheter ser vi för närvarande inte som realistiskt. Dock anser vi att upphandlingen kan användas som ett kraftfullt verktyg för att minimera användningen av transfetter.

Vi delar uppfattningen att utbildning av kökspersonalen är av stor betydelse för att åstadkomma en näringsriktig och hälsosam kost. Utbildning om fetters hälsoeffekter bör ingå i denna utbildning.

Reservation anfördes av borgarrådet *Per Bolund* (MP) enligt följande.

Jag föreslår kommunstyrelsen föreslå kommunfullmäktige besluta att

1. Bifalla motionen
2. Anföra följande

Stockholms stad är en mycket stor upphandlar av livsmedel till bl a skolor, förskolor och äldreomsorg. Det är oerhört viktigt att den mat som serveras i stadens verksamheter håller hög kvalitet och inte innehåller ingredienser som är hälsofarliga. Idag finns starka kopplingar mellan intag av transfetter och en ökad risk för sjukdom, bland annat ökar de risken för hjärt- och kärlsjukdomar.

Stockholms stad har, som stor upphandlare, möjlighet att använda sin konsumentmakt att ställa krav på leverantörer att de livsmedel som köps in inte innehåller industriellt framställda transfetter. Eftersom den kommande upphandlingsplanen innehåller ett krav på att industriella transfetter ska redovisas bör Stockholms stad ta steget fullt ut och i upphandlingar helt avstå från att köpa in livsmedel som innehåller sådana transfetter.

Kommunstyrelsen delar borgarrådsberedningens uppfattning och föreslår att kommunfullmäktige beslutar följande.

Motion (2009:28) av Stefan Nilsson (MP) om ”Livsmedel som köps in till stadens verksamheter ska inte innehålla transfetter” anses besvarad med hänvisning till vad som anförts i detta utlåtande.

Stockholm den 17 november 2010

På kommunstyrelsens vägnar:
STEN NORDIN

Anna König Jerlmyr

Ylva Tengblad

Reservation anfördes av *Carin Jämtin*, *Roger Mogert* och *Tomas Rudin* (alla S) med hänvisning till reservationen av (S) i borgarrådsberedningen.

Reservation anfördes av *Emilia Hagberg* och *Stefan Nilsson* (båda MP) och *Ann-Margarethe Livh* (V) med hänvisning till reservationen av (MP) i borgarrådsberedningen.

ÄRENDET

Stefan Nilsson (MP) föreslår i en motion (2009:28) att staden ska kräva av sina leverantörer att de livsmedel som köps in till stadens verksamheter inte ska innehålla skadliga transfetter.

Industriellt framställda transfetter skapas i en kemisk process med syftet att påverka produktens konsistens och hållbarhet. Industriellt framställda transfetter förekommer exempelvis i chips, kex och färdiglagade produkter. Små mängder transfetter finns även naturligt i mejeriprodukter och kött från kor och får. Transfetter ökar risken för hjärt- och kärlsjukdomar.

BEREDNING

Ärendet har remitterats till stadsledningskontoret, miljö- och hälsoskyddsnämnden, utbildningsnämnden, äldre- och familjenämnden, Rinkeby-Kista stadsdelsnämnd, Skarpnäcks stadsdelsnämnd och Älvsjö stadsdelsnämnd för yttrande.

Stadsledningskontoret

Stadsledningskontorets tjänsteutlåtande daterat den 14 december 2009 har i huvudsak följande lydelse.

Serviceförvaltningen genomför för närvarande en stadsövergripande upphandling som avser leveranser av livsmedel till stadens verksamheter. Stora delar av den mat som serveras i staden kommer framöver att levereras av de leverantörer som vinner upphandlingen. De som slutligen ansvarar för vilken mat och vilka produkter som serveras är dock den kökspersonal som komponerar matsedlar och avropar produkter från livsmedelsleverantören.

Stadsledningskontoret delar uppfattningen att det är viktigt att den mat som serveras i stadens verksamheter håller så hög kvalitet som möjligt och att den inte innehåller ingredienser som är direkt hälsofarliga. Stadsledningskontoret anser dock att det finns mer effektiva vägar att förhindra att transfetter förekommer i kosten i stadens verksamheter än att ställa krav i upphandlingen.

Stadsledningskontoret föreslår att relevant utbildning och information till de ansvariga beställarna av mat i stadens verksamheter även fortsättningsvis ska vara det sätt på vilket måltidernas kvalitet och näringsriktighet säkras. Inom äldre- och familjenämnden finns en enhet med kostexperter som arbetar aktivt med dessa insatser och våren 2009 tillsattes en kostchef med liknande uppdrag inom utbildningsnämnden.

Stadens antagna kostpolicy för äldreomsorgen slår bland annat fast att den mat som

serveras i stadens verksamheter ska motsvara gällande riktlinjer utifrån svenska näringsrekommendationer (SNR). Även utbildningsnämnden föreslår att de rekommendationer som Livsmedelsverket förespråkar efterföljs. Genom att följa näringsrekommendationerna reduceras inköp av de produkter som innehåller störst andel transfetter som chips, kex och färdiglagade pajer.

Såväl transfetter som mättade fetter ökar risken för hjärt- och kärlsjukdomar. Livsmedelsverket menar att även om transfetterna i sig är farligare har de mättade fetterna en större betydelse för vår hälsa i och med att intaget är större. Med krav i upphandlingen på förbud av transfetter riktar staden in sig på ett hälsoproblem. Stadsledningskontoret vill understryka att om kostpolicyn och näringsrekommendationerna följs tas istället ett helhetsgrepp med fokus även på de osunda mättade fettsyror.

I och med att den svenska lagstiftningen inte kräver att producenterna tydliggör om eventuellt härdat fett i produkten är delvis härdat eller fullt härdat går det inte alltid att se på ingrediensförteckningen om en produkt innehåller transfetter eller inte. Detta gör att möjligheterna för en effektiv uppföljning av ett eventuellt krav i upphandlingen försämras. Problemen med uppföljningen, som riskerar att bli svår och kostsam, är enligt Stadsledningskontoret ytterligare ett argument till varför information och utbildning om val av näringsriktiga produkter är en mer effektiv metod för en näringsriktig kost i stadens verksamheter.

Stadsledningskontoret föreslår att motionen besvaras med hänvisning till vad som sagts i detta tjänsteutlåtande.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden

Miljö- och hälsoskyddsnämnden beslutade vid sitt sammanträde den 19 november 2009 följande

1. Miljö- och hälsoskyddsnämnden avstyrker motionen.
2. Nämnden överlämnar förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på remissen.

Reservation anfördes av vice ordförande Åsa Romson (MP), Malte Sigemalm m.fl. (S) och Stellan F Hamrin (V), *bilaga 1*.

Miljöförvaltningens tjänsteutlåtande daterat den 3 november 2009 har i huvudsak följande lydelse.

Miljöförvaltningens myndighetsroll inom livsmedelslagens område

Förvaltningen har inom ramen för livsmedelslagstiftningen tillsyn och övervakning som sin huvuduppgift. Inom området livsmedelskontroll görs kontroller av att regler för livsmedelshantering följs. Både livsmedelshygieniska aspekter och redlighet, dvs.

märkningsfrågor är viktiga kontrollområden. Härvid baseras bedömningarna på lagstiftningens krav, vägledningar och annan information från Livsmedelsverket samt godkända branschriktlinjer.

När det gäller transfetter finns det i gällande lagstiftning inget krav på att tillverkaren måste ange om fett som ingår i en produkt är delvis härdat eller fullhärdat. Där emot ska det framgå i ingrediensförteckningen om en produkt innehåller härdat fett. Myndighetens kontroller av märkning kan följaktligen inte avgöra om produkten innehåller transfetter eller inte.

Upphandlingskrav

Utifrån Miljöförvaltningens ansvarsområde avseende kontroll av livsmedel och livsmedelsverksamheter, kan konstateras att avsaknaden av lagkrav rörande märkning av transfettinnehåll gör det svårt att identifiera livsmedel med respektive utan transfettinnehåll. Det torde därför vara svårt att identifiera livsmedel innehållande transfetter i en upphandling. Frågan kompliceras ytterligare av det faktum att transfetter förekommer naturligt i livsmedel som exempelvis smör, grädde, ost och fett kött.

Allmänna överväganden

Debatt om transfetter

Transfetter finns naturligt i feta mejeriprodukter och vissa feta köttprodukter, men bildas också då omättade fetter bearbetas industriellt till så kallat delvis härdat fett. Transfetter återfinns därför också i feta bageriprodukter, vissa sorters snabbmat, godis, kex och snacks.

Under senare år har ett högt intag av transfetter kopplats till ökad risk för sjukdom, bland annat ökar de risken för hjärt- och kärlsjukdomar. Debatten har medfört ett stort antal motioner bl.a. till Riksdagen och flera landsting och kommuner, däribland Stockholms läns landsting, med bl.a. krav på lagstiftning om begränsning av tillåten halt av transfett i livsmedel. Riksdagen har avslagit motionerna.

Hälso- och sjukvårdsförvaltningen i Stockholms läns landsting har i tjänsteutlåtande framfört följande synpunkter:

- ”Förvaltningen anser att transfettsyror är en icke-önskvärd ingrediens i livsmedel samtidigt som intaget i befolkningen som helhet redan ligger på en tolerabel nivå. Hos vissa grupper kan denna nivå dock överstigas beroende på ett högt intag av friterad mat, kex, kakor och bakverk, vilket är vanligare bland lågutbildade och socialt utsatta. Det torde vara mer kostnadseffektivt att minska konsumtionen av dessa produkter än att specifikt rikta sig mot transfetter. Livsmedelsverket arbetar på EU-nivå med att få till stånd en tydlig märkning av innehållet av transfetter i livsmedel riktat till konsumenterna. Sammanfattningsvis anser förvaltningen att det är angeläget att utveckla folkhälsoarbetet för goda matvanor och fysisk aktivitet samt att utveckla hälsokommunikation och –information till befolkningen via befintliga kanaler.”

Miljöförvaltningens bedömning

Miljöförvaltningen anser att det är viktigt med nyttiga livsmedel, goda matvanor och en varierad kost som ett led i en god folkhälsa. Livsmedelsindustrin har redan på frivillig väg minskat användningen av sådana delvis härdade fetter där transfettsyror

kan finnas. Som en följd härav beräknas intaget av transfetter i Sverige, trots avsaknad av tvingande lagstiftning, ligga i nivå med den mängd som WHO rekommenderar, dvs. cirka 2 gram transfett per dag.

Detta ska ställas i relation till intaget av mängden mättat fett som uppgår till ca 30-40 gram per dag. Denna andel är dubbelt så hög som den nivå WHO rekommenderar. Det är det mättade fett som anses utgöra det huvudsakliga hälsoproblemet och som därför bör minska i den dagliga kosten.

En generell förbättring av kosthållningen hos den svenska befolkningen bedöms av experter vara önskvärd och här ingår bland annat en minskning av mängden mättat fett i maten som en viktig del. Den stora folkhälsofrågan är mättat fett. Omkring 15 procent av energiintaget kommer från mättat fett och vi äter i genomsnitt 50 procent för mycket mättat fett. Detta ökar risken för bl a hjärt- och kärlsjukdomar.

Riskerna med transfettsyror är också angelägna att bevaka och målsättningen att minska intaget av transfettsyror bör kvarstå.

Med hänvisning till att befintliga regler för märkning inte kräver att delvis härdat fett redovisas, att flera kategorier livsmedel innehåller naturliga transfetter samt att intaget av fetter totalt är för stort och bedöms vara en större hälsofara anser förvaltningen att motionen inte bör tillstyrkas.

Utbildningsnämnden

Utbildningsnämnden beslutade vid sitt sammanträde den 26 november 2009 följande

Att förvaltningens tjänsteutlåtande överlämnas till kommunstyrelsen som svar på remissen.

Utbildningsförvaltningens tjänsteutlåtande daterat den 26 oktober 2009 har i huvudsak följande lydelse.

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 kärl 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.

Äldrenämnden

Äldrenämnden beslutade vid sitt sammanträde den 15 december 2009 följande

att godkänna förvaltningens tjänsteutlåtande och överlämnar till kommunstyrelsen som sitt svar på remissen.

Reservation anfördes av vice ordföranden Leif Rönngren m.fl. (S), ledamoten Berit Bornecrantz Dias (V) och ledamoten Eivor Karlsson (MP) till förmån för motionen.

Äldreförvaltningens tjänsteutlåtande daterat den 2 november 2009 har i huvudsak följande lydelse.

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 "härdas". 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 nyckelhålmärkning 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 fetthinnehållet i produkten. Ovanstående gäller för industriellt framtaget transfett, inte de naturliga fetterna 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 fettsammansättning 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 ansevärd 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.

Rinkeby-Kista stadsdelsnämnd

Rinkeby-Kista stadsdelsnämnd beslutade vid sitt sammanträde den 17 december 2009 följande

Tjänsteutlåtandet utgör svar på remissen

Rinkeby-Kista stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande daterat den 3 december 2009 har i huvudsak följande lydelse.

Enligt Livsmedelsverket ska det framgå av ingrediensförteckningen om en produkt

innehåller härdat fett. Däremot finns det inget krav på att tillverkaren måste ange om fettets är delvis härdat eller fullhärdat. Beteckningen ”delvis härdat fett” innebär att det kan ingå transfett av varierande mängd. Fullhärdat fett, det vill säga fett som har härdats fullt ut, innehåller inte transfett. Sverige har valt att inte lagstifta om mängden industriellt framställda transfetter. Livsmedelsverket har istället fört diskussioner med livsmedelsindustrin om möjligheten att välja fettråvaror med en högre andel omättat fett eller att minska fettinnehållet. Mängden transfett har i svenska livsmedel sjunkit sedan mitten av 1990-talet.

Inom stadsdelsområdets *förskolor* serveras frukost, lunch och mellanmål. Livsmedlen köps in av upphandlade leverantörer. I upphandlingsavtalen finns inga krav ställda om att de levererade livsmedlen inte ska innehålla transfetter. Kökspersonalen vid förskolorna har samtliga någon form av köksutbildning. Det borgar för att maten som serveras är omväxlande och näringsriktig. Medvetenheten hos kökspersonalen är stor om de hälsorisker som transfetter kan utgöra. De undviker därför att köpa in livsmedel som är kända för att innehålla transfetter. Det är dock inte möjligt att garantera att livsmedlen är helt utan transfetter, eftersom innehållsdeklarationerna ofta är småstiltta och på andra sätt svåra att tyda. Dessutom kan det framgå av innehållsdeklarationen att livsmedlet innehåller härdat eller delvis härdat fett utan att mängden är angiven.

Inom stadsdelsområdets *äldreomsorgs verksamhet* tillagas ingen mat. Externa leverantörer levererar lunch- och middagsmål till äldre inom vård- och omsorgsboendena. Några krav vad avser transfetter var inte aktuellt att ställa när denna kostupphandling genomfördes. Vid kontakt med leverantörerna av maten till äldreomsorgen har dessa framhållit att de är medvetna om problemet med transfetter, vilket de också hävdar att de uppmärksammar vid inköp av råvaror.

Livsmedel till de enklare frukost- och mellanmål som serveras inom äldreomsorgens vård- och omsorgsboenden inhandlas från företag som är upphandlade av staden centralt. Inte heller i denna upphandling har krav ställts avseende transfetter.

Inom *omsorgen om personer med funktionsnedsättning* tillagas mat inom den dagliga verksamheten. Kocken inom den dagliga verksamheten framhåller att man är medveten om problemet med det härdade fettets skadliga hälsoeffekter, men konstaterar att man för närvarande inte har en helt klar bild över vilka produkter som innehåller transfetter. Den dagliga verksamheten pekar på att insikten om transfetternas skadliga inverkan glädjande nog har medfört att ett antal producenter slutat med transfetter i sina produkter.

Förvaltningen har inget att erinra mot motionärens förslag om att staden i kommande upphandlingar kräver av leverantörerna att skadliga transfetter inte ska finnas i de livsmedel som köps in till stadens verksamheter. Det bör åtminstone framgå om och i vilken utsträckning en produkt innehåller transfetter. Den ökade kunskapen och medvetenheten om de skadliga transfetterna torde innebära att användningen av dessa på sikt kommer att minska.

Skarpnäcks stadsdelsnämnd

Skarpnäcks stadsdelsnämnd beslutade vid sitt sammanträde den 10 december 2009 följande

Detta tjänsteutlåtande överlämnas som svar på remissen.

Skarpnäcks stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande daterat den 16 november 2009 har i huvudsak följande lydelse.

Förvaltningen anser att förslaget sammanfaller med budget för Stockholm och Stockholms miljöprogramns mål 2, giftfria varor och byggnader. Budget för Stockholm 2010 beskriver under kommunfullmäktiges mål ”En hållbar livsmiljö ska värnas och utvecklas” hur viktig staden är som aktör på marknaden och hur staden med sina val kan bidra till utvecklingen av ekologiskt hållbara alternativ. I stadens övergripande styrdokument ”miljöprogram för Stockholms stad” skriver man bland annat följande:

Delmål:

- ”Stockholms stad ökar andelen inköpta livsmedel som uppfyller EU:s krav för ekologiska produkter till minst 15 procent.”
- ”Vid upphandling av entreprenad av färdiga måltider till skolor, förskolor, äldreomsorg m.m. ställa krav på minst 15 procent ekologiska livsmedel.”

Förvaltningen erfar att ekologiska livsmedel ska innehålla naturliga produkter och därmed inte tillåta en processad produkt som transfetter. Förvaltningen anser att transfetter är en onödig produkt som inte tillför livsmedlet särskild kvalitet.

Förvaltningen anser att Stockholm i kommande upphandlingar ska ställa krav på att livsmedel ska vara fria från transfetter.

Älvsjö stadsdelsnämnd

Älvsjö stadsdelsnämnd beslutade vid sitt sammanträde den 3 december 2009 följande

att överlämna detta tjänsteutlåtande som svar på remissen.

Älvsjö stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande daterat den 30 oktober 2009 har i huvudsak följande lydelse.

Förvaltningen kan konstatera att det inte finns någon lagstiftning i Sverige som re-

glerar förekomst av transfetter i livsmedel eller krav om innehållsdeklaration av specifikt dessa fetter i livsmedel. Enligt gällande föreskrifter om innehållsdeklaration av livsmedel ska endast förekomst av härdat fett deklarerars. Livsmedelsverket har dock utfärdat rekommendationer om att intaget av mättade och transfettsyror bör begränsas till omkring 10% av energiintaget (E%) samt att transfettsyror från partiellt härdade fetter bör begränsas i möjligaste mån.

De upphandlingsrättsliga grunderna för att ställa dylika krav i en anbudsupphandling finns i 6 kapitlet 2,3 §§ lagen om offentlig upphandling (LOU). Enligt dessa bestämmelser får den upphandlande myndigheten ange de tekniska specifikationer, krav på egenskaper t.ex. kvalitetsnivå hos den vara som är föremål för upphandling. Avsaknaden av svensk standard för transfetter, som överensstämmer med europeisk standard, gör dock att dylikt krav måste formuleras på sätt att vissa anbudslämnare inte diskrimineras från att delta i en anbudsupphandling av livsmedel.

Motionären anför att vissa kommuner t.ex. Solna och Södertälje ställt krav om transfetter vid upphandling av skolmat. Vid kontakt med Solna har det bekräftats att staden som svar på väckt motion om att undvika ohälsosamma transfetter beslutat enligt dess förvaltnings förslag: ”De krav som staden ställer i upphandlingar måste vara möjliga att följa upp. När det gäller transfetter ser vi det som mycket svårt för staden att fullt ut ställa de krav som motionären föreslår. Däremot bör man föra en dialog med entreprenörer och egen regi att så långt möjligt undvika att servera livsmedelsprodukter som transfetter.”

Huvuddelen av de livsmedel som upphandlas till stadens verksamheter centralupphandlas av kommunstyrelsen. Näst största livsmedelsvolym är skolmat som upphandlas av utbildningsnämnden. Lokal upphandling av matleveranser alternativt entreprenaddrift av servicehusrestauranger förekommer i viss mindre omfattning. I staden genomförs f.n. anbudsupphandling av livsmedel som centralupphandling av kommunstyrelsen och som lokal upphandling av utbildningsnämnden.

Förvaltningen föreslår, mot bakgrund av vad som anförts ovan om rådande möjligheter att enligt LOU ställa icke diskriminerande krav om transfetter i livsmedel, att frågan hänskjuts till kommunstyrelsen för vidare utredning.

RESERVATIONER M.M.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden

Reservation anfördes av vice ordförande Åsa Romson (MP), Malte Sigemalm m.fl. (S) och Stellan F Hamrin (V) enligt följande.

att miljö- och hälsoskyddsnämnden beslutar att föreslå att Stockholms stad ska kräva av sina leverantörer att de livsmedel som köps in till stadens verksamheter inte skall innehålla industriellt framställda transfetter.

Motivering

Förvaltningen påpekar i sitt svar att det förekommer naturligt bildade transfetter i vissa livsmedel. Det är dock inget argument mot att undvika ytterligare konsumtion av industriellt framställda transfetter som tillsätts i våra livsmedel.

Att det finns andra hälsoproblem som är värre är inget argument för att inte minska onödiga hälsorisker. Att livsmedelsverket, som förvaltningen noterar, för diskussioner om transfetter med industrin kan tolkas som ett uttryck för att verket inte anser att transfetter är ett försumbart problem.



KOMMUNFULLMÄKTIGE

Motioner

2009:28

2009:28

Motion av Stefan Nilsson (mp) om de livsmedel som köps in till stadens verksamheter inte ska innehålla transfetter*Dnr 303-1613/2009*

Problemen med industriellt framställda transfetter i livsmedel har under de senaste åren blivit alltmer uppmärksammade, då dessa fetter ökar risken för hjärt- och kärlsjukdomar. Transfetter är delvis härdade omättade fettsyror som både höjer det s.k. "onda" kolesterolet LDL och sänker det "goda" kolesterolet HDL. Processen med att delvis härdade de omättade fettsyrorna görs bl.a. för att få en längre hållbarhet. Det är viktigt att skilja på naturliga transfetter och de kemiskt framställda. De små mängder naturliga transfetter som finns i smör och annat animaliskt fett påverkar inte risken för t.ex. hjärtsjukdom.

På flera håll i världen har det införts lagar och bestämmelser för att minska eller få bort industriellt framställda transfetter ur mat. Exempelvis Danmark införde 2004 en lag som i praktiken innebär att dessa fetter helt har försvunnit ur livsmedel. Produkter som innehåller transfett ska märkas och transfett får utgöra maximalt 2 procent av fetthalten i danska livsmedel. Staden New York har infört förbud för restauranger att använda transfetter i matlagning.

I Sverige finns inte någon liknande lagstiftning som den i Danmark och det finns inte heller krav på innehållsdeklaration av transfetter i livsmedel. Många företag inom livsmedelsbranschen har dock på egen hand tagit bort transfetter ur sina produkter. Vissa kommuner har också valt att ställa krav om transfetter i upphandlingen av exempelvis skolmat, bl.a. Solna och Södertälje. Trots det toppar Sverige listan vad gäller transfetter i bakverk, choklad och godis visar en ny forskarrapport (som EU-parlamentets miljöutskott har beställt) som har jämfört Sverige med 10 andra europeiska länder. Detta innebär naturligtvis stora kostnader i form av sjukvård och ohälsa samtidigt som människors livskvalitet kraftigt försämras om de själva eller anhöriga blir sjuka.

Stockholm är en mycket stor upphandlare av livsmedel; till förskolor, skolor, äldreomsorg, omsorg om människor med funktionsnedsättningar och andra verksamheter. Det är mycket viktigt att den mat som serveras i stadens verksamheter håller så hög kvalitet som möjligt och inte innehåller ingredienser som är hälsofarliga. Stockholm kan genom sin storlek som upphandlare ställa krav på sina leverantörer att de livsmedel som levereras är fria från skadliga transfetter.

Jag föreslår fullmäktige besluta

- att Stockholms stad ska kräva av sina leverantörer att de livsmedel som köps in till stadens verksamheter inte ska innehålla skadliga transfetter.

Stockholm den 3 augusti 2009

Stefan Nilsson