

Motion av Raymond Wigg m.fl. (mp) om ohälsosamma transfetter

Industriellt framställda transfetter är skadliga för människors hälsa. Många halv- och helfabrikat, t.ex. industribakat bröd, såser, glass, kakor och färdigrätter av olika slag innehåller industriellt härdat fett i stället för naturligt fett som kallpressad olja eller smör.

Delvis härdat fett är flytande fett som gjorts fast genom kemisk behandling med bl.a. nickelspån, vätgas, värme och tryck i reaktorer. De flesta vegetabiliska fetter är flytande i sitt naturliga tillstånd. När de härdas får livsmedelsindustrin ett fast fett som är lättare att använda än flytande. Det delvis härdade fett har under processen fått ett innehåll av skadliga transfetter samtidigt som det förlorat viktiga näringsämnen. Utarmningen av näringsämnen ger samtidigt produkten en längre hållbarhet, bra för industrin och handeln men dåligt för människors hälsa.

Transfetter i kosten ökar risken att drabbas av hjärtsjukdom, insulinresistens och försämrat immunförsvar. Transfetter kan också orsaka fosterskador ger bröstmjölken en sämre kvalitet. De ökar risken för bröstcancer. Studier kring detta har presenterats i New England Journal of Medicine och i den danska läkartidningen och nu senast presenterades en stor fransk studie om bröstcancer vilken föranledde IARC, – International agency for Research on Cancer, - som är Världshälsoorganisationens center för cancerforskning, att utfärda en varning för transfetter. Det finns även rapporter från USA som talar för att transfetterna kan förorsaka fler dödsfall än vad som sker i trafiken varje år.

Det är viktigt att skilja på naturliga transfetter som kommer från idisslare och de kemiskt framställda. De naturliga transfetterna i smör och animaliskt fett påverkar inte risken för t.ex. hjärtsjukdom. De förekommer i mindre mängder av det totala fett, cirka 6 procent, medan industrihärdat fett kan innehålla upp till 60 procent transfett.

Den amerikanska motsvarigheten till livsmedelsverket, FDA (Food and Drug Administration) har utfärdat en varning för transfetter från industrin. USA har infört en obligatorisk märkning av transfetter på konsumentförpackningar, och staden New York har infört ett förbud för transfetter i restauranger.

I Danmark har man genom lagstiftning kraftigt begränsat användningen av transfetter. Från 2003 får högst 2 procent av fettmängden i livsmedel som produceras i landet eller som importeras, bestå av transfettsyror.

EU har inte satt sig emot Danmarks åtgärder mot transfetter, men ännu finns inget EU-beslut om att införa ett motsvarande förbud. Det svenska livsmedelsverket har hittills valt att passivt invänta ett eventuellt EU-beslut och till dess förlita sig på frivilliga insatser från industrin.

Miljöpartiet de Gröna anser att Stockholms läns landsting ska gå före när det gäller att välja hälsosamma livsmedel. Detta kan vi göra dels genom att kräva att kosten inom landstingets verksamheter är fri från skadliga transfetter, dels genom kostråd till patienter och genom att informera allmänheten. Landstingets kostpolicy innebär ett åtagande att erbjuda hälsosamma livsmedel. Detta gäller såväl den kost som serveras i egen regi som den kost som tillhandahålls av entreprenörer. Med kostpollicyn i ryggen kan vi kräva att kosten ska vara fri från skadliga transfetter.

Miljöpartiet de Gröna föreslår landstingsfullmäktige besluta

- att* den mat som serveras inom landstingets verksamheter ska vara fri från skadliga transfetter
- att* den kostrådgivning som sker till patienter inom hälso- och sjukvården ska ta upp frågan om hur skadliga transfetter kan undvikas
- att* landstinget tar initiativ till informationsinsatser om transfetter gentemot befolkningen
- att* landstinget söker samverkan i dessa frågor med kommunernas barnomsorg, äldreomsorg och skolor

Stockholm den 13 maj 2008

Raymond Wigg

Lena-Maj Anding

Åke Askensten

Agnetha Boström

Cecilia Engström

Vivianne Gunnarsson

Sigvard Lindblom

Ingvar von Malmberg

Folke Nässla

Kaija Olausson