

2019-03-04

TJÄNSTESKRIVELSE
KFKS 2018/1215

Kommunstyrelsen

Motion – Krav vid upphandling av livsmedel

Motion den 17 december 2018 av Sidney Holm m.fl. (MP)

Förslag till beslut

Kommunstyrelsens verksamhetsutskott föreslår kommunstyrelsen besluta följande.

Kommunstyrelsen föreslår kommunfullmäktige fatta följande beslut.

Kommunfullmäktige avslår förslaget att införa ett krav på nitrit-fria processade köttprodukter i de kommunalt upphandlade livsmedlen eftersom det skulle innebära att inga charkprodukter kan upphandlas på grund av bristande tillgång, att det inte är i enlighet med Nackas styrmodell samt att riskerna med att ta bort nitriten bedöms större än nyttan.

Sammanfattning

Motionärerna föreslår att kommunen ska införa ett krav på nitrit-fria processade köttprodukter i de kommunalt upphandlade livsmedlen.

Tillsatsen nitrit används som konserveringsmedel för att minska tillväxten av flera farliga bakterier, förutom i KRAV-märkta produkter där tillsatsen inte är tillåten. Tillgången på KRAV-märkta charkprodukter är dock mycket begränsad och ett förbud skulle innebära att kommunen inte skulle kunna köpa korv- och charkprodukter på avtal. Kommunen ska även vara konkurrensneutral och i enlighet med styrmodellen är det därmed av stor vikt att verksamheterna inte styrs i detalj vad som ska serveras. Därtill finns det risker med att ta bort nitriten som bedöms större än nyttan.

Förslagen i motionen

I motionen föreslås att kommunen ska införa ett krav på nitrit-fria processade köttprodukter i de kommunalt upphandlade livsmedlen. Detta genom att ställa krav på helt nitrit-fritt utbud i kommunens upphandling och livsmedelspolicys. Nitrit förekommer naturligt i livsmedel men även som tillsats i korv- och charkuterivaror som kan omvandlas till den hälsofarliga mixen nitrosamin. I KRAV-märkta produkter är inte tillsatsen av nitrit tillåten.

Enhetens utredning och bedömning

Nitrat och nitrit finns naturligt i gröna bladgrönsaker såsom spenat och kan även bildas i kroppen, bland annat av bakterier vi har naturligt i munnen¹. Forskning har visat att endast ca 5 % av intaget nitrit och nitrat kommer från processade köttprodukter, medan resten kommer från grönsaker och saliv².

Rött kött och särskilt charkprodukter ökar risken för tjock- och ändtarmscancer. Livsmedelsverkets rekommendation är därför att begränsa mängden till 500 gram per vecka. Det är dock inte fastställt att det är nitriten i charken som är orsaken till den ökade risken, utan troligtvis flera faktorer som samverkar³. Korv- och charkprodukter innehåller även mycket salt och mättat fett, varför de ändå ska begränsas i de offentliga måltiderna.

Nitrit används i charkprodukter för sina konserverande egenskaper och minskar tillväxt av olika bakterier som *Listeria monocytogene*⁴ och *Clostridium botulinum* som orsakar förgiftningen botulism⁵. Nitrit har även färggivande och sensoriska egenskaper. Om nitrit inte tillsätts krävs kortare hållbarhetstider och förvaring i lägre temperatur, men för särskilt känsliga personer såsom äldre och personer med nedsatt immunförsvar ökar riskerna att bli sjuka av listeriabakterierna. Detta gäller särskilt produkter med längre hållbarhet där listeriabakterierna kan föröka sig till skadliga nivåer redan innan hållbarhetstiden har passerat. Riskerna som uppstår genom att nitriten tas bort bedöms större än nyttan.

Förslaget är konkurrenshämmande och mycket kostnadsdrivande då det utesluter charkprodukter som inte är KRAV-märkta, eftersom även EU-ekologiska produkter innehåller nitrit. KRAV hade ett remissförslag⁶ under 2017 om de skulle tillåta nitrit i KRAV-märkta charkprodukter eftersom de har svårt att etablera sig och bli tillgängligt för många konsumenter på grund av förbudet men stod ändå kvar vid beslutet. Tillgången på KRAV-märkt chark är mycket begränsad och skulle innebära att kommunen inte skulle få några charkprodukter på avtal vilken i sin tur skulle medföra att verksamheterna inte skulle kunna köpa dessa produkter alls alternativt utanför avtal för ett mycket högre pris. Kommunen ska även vara konkurrensneutral och i enlighet med styrmodellen är det därmed av stor vikt att verksamheterna inte styrs i detalj vad som ska serveras.

Det pågår även ett arbete med att höja kompetensen i verksamheterna genom utbildningar, inspirationsföreläsningar och workshops, exempelvis genom seminarierien Framtidens

¹ <https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/oonskade-amnen/nitrat-nitrit-och-nitrosaminer>

² https://stud.epsilon.slu.se/4895/7/pettersson_I_121004.pdf

³ <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad-och-matvanor/rad-om-bra-mat-hitta-ditt-satt/kott-och-chark>

⁴ <https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/bakterier-virus-parasiter-och-mogelsvampar1/bakterier/listeria-monocytogenes>

⁵ <https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/bakterier-virus-parasiter-och-mogelsvampar1/bakterier/clostridium-botulinum>

⁶ http://www.krav.se/kravdrupal/sites/default/files/remissforslag_nitrit.pdf



mat som arrangerats under året. Ett stort fokus har varit att minska matens klimatpåverkan vilket innebär att mängden korv- och charkprodukter behöver minskas.

Förslagets ekonomiska konsekvenser

Förslaget i motionen skulle medföra en kostnadsökning på en till två miljoner kronor per år då korv- och charkprodukterna skulle köpas utanför avtal istället.

Konsekvenser för barn

Förslaget medför inte några konsekvenser för barn.

Bilaga

1. Motion

Marina Förström
Inköpare
Inköpsenheten

Helena Ekwall
Chef för verksamhetsstöd
Välfärd skola

Henrik Feldhusen
Bitr. produktionsdirektör
Välfärd samhällsservice