



nieuwe Voedsel en Waren Autoriteit  
*Ministerie van Economische Zaken,  
Landbouw en Innovatie*

## **Onderzoek naar het gebruik van vloeibaar vet in de fastfood sector**

Versie 1

Datum        16 juni 2011  
Status       Definitief



## Samenvatting

Van begin augustus tot half oktober 2010 heeft de nVWA het gebruik van vloeibaar vet onderzocht bij cafetaria's, snackbars en formulebedrijven die onder de aanpak van de nVWA vallen. Van de 588 bezochte bedrijven in de fastfood sector verspreid over heel Nederland, bleek 61% van de bezochte ondernemers vloeibaar frituurvet te gebruiken. In 2004 gebruikte volgens de nVWA 33% van de ondernemers vloeibaar vet. Het percentage vloeibaar vetgebruikers is binnen de fastfood sector sinds 2004 dus bijna verdubbeld.

Volgens het onderzoek van de nVWA is de doelstelling van de campagne Verantwoord Frituren, dat eind 2010 circa 75% van de ondernemers vloeibaar vet gebruikt, echter niet gehaald.

## 1 Inleiding

In de horeca wordt veel gefrituurd. hiervoor kunnen de bedrijven gebruik maken van vast of vloeibaar frituurvet. Uit het oogpunt van de volksgezondheid is vloeibaar frituurvet aanmerkelijk gezonder. Vloeibaar frituurvet is namelijk rijker aan goede onverzadigde vetzuren en bevat tegelijkertijd minder transvetzuren en/of minder verzadigde vetzuren dan vast frituurvet. Transvetzuren zijn net als verzadigde vetten ongezond omdat zij het cholesterolgehalte in het bloed kunnen verhogen.

Koninklijke Horeca Nederland (KHN) en het Voorlichtingsbureau Margarine, Vetten en Oliën (MVO) zijn in 2004 samen met de campagne 'Verantwoord frituren' gestart. Het doel van deze campagne is zoveel mogelijk bedrijven in de horeca te laten overstappen op het gebruik van vloeibaar frituurvet. Ondernemers die meedoen aan de campagne kunnen dit met een poster of andere materialen aan hun klanten laten zien. Ook zijn er andere (individuele) acties van vetproducenten om de consument in een bedrijf te wijzen op het gebruik van 'gezond' frituurvet.

De nVWA volgt al enkele jaren het gebruik van vloeibaar frituurvet bij cafetaria's en snackbars<sup>1</sup>. In de eerste onderzoeken zijn alleen cafetaria's en snackbars bezocht en geen formulebedrijven in de fastfoodsector die vallen onder de aanpak van de VWA. In de rapportage van 2008 is hiervoor gecorrigeerd. Tijdens het onderzoek van 2010 zijn de formulebedrijven die vallen onder de aanpak van de nVWA wel meegenomen in de steekproef. Op deze wijze wordt vastgesteld welk percentage bedrijven in de horeca vloeibaar frituurt.

Uit onderzoek in 2004 bleek dat 33% van de cafetaria- en snackbarhouders frituurde in vloeibaar frituurvet. In 2007 was het percentage vloeibaar vetgebruikers gestegen naar 50%. Daarmee was de toenmalige doelstelling van de campagne gehaald. Daarop heeft de branche in 2007 het initiatief genomen om de doelstelling van de campagne 'Verantwoord Frituren' naar boven bij te stellen. Het nieuwe streven was dat eind 2010 75% van alle cafetaria's vloeibaar vet gebruikt.

<sup>1</sup> [Inspectieresultaten dossier frituurvet VWA-site](#)

## 2 Doel van het project

De nVWA levert door middel van het monitoren van het gebruik van vloeibaar vet in cafetaria's, snackbars en formulebedrijven een bijdrage aan het beleid van het ministerie van VWS dat beoogt de inname van ongezonde trans- en verzadigde vetzuren via de voeding te laten reduceren. Door het monitoren wordt zicht verkregen op het percentage ondernemers dat op een verantwoorde wijze frituurt.

### 3 Werkwijze

In de periode van augustus tot half oktober 2010 zijn 588 cafetaria's, snackbars en formulebedrijven die vallen onder de aanpak van de nVWA verspreid over geheel Nederland bezocht. De inspectielocaties zijn vooraf steekproefsgewijs gekozen uit het complete bedrijvenbestand van circa 6500 cafetaria's, snackbars en bedrijven van de nVWA.

Tijdens de inspectie werd een monster vet/olie genomen uit de oven voor het afbakken van frites.

Na aankomst van het monster vet/olie in het laboratorium werd visueel vastgesteld of het monster vast<sup>2</sup> of niet-vast was. Vervolgens werd middels het gebruik van een beslistabel (tabel 1) beoordeeld welke monsters wel en welke monsters niet geanalyseerd moesten worden op het vetzuurpatroon. De op voorhand als vast beoordeelde monsters werden niet geanalyseerd.

Van de niet-vaste monsters werd verder de helderheid vastgesteld. Van de als helder beoordeelde monsters wordt aangenomen dat deze uit vloeibaar vet/olie bestaan zodat van deze monsters de vetzuursamenstelling niet bepaald hoeft te worden. Ter controle van deze aanname zijn wel een twintigtal willekeurige monsters die als niet-vast en helder werden beoordeeld geanalyseerd. Alle onderzochte controlemonsters voldeden aan de gestelde normen voor het gebruik van vloeibaar vet.

Alleen de monsters die als niet-vast en troebel werden beoordeeld (=halfvast) zijn geanalyseerd op het vetzuurpatroon.

Een monster vet/olie is na analyse vloeibaar als het gehalte aan transvetzuur minder dan 5% is en het gehalte aan totaal onverzadigde vetten meer dan 65% is. Een monster vet/olie is vast als het gehalte aan transvetzuur meer dan 5% is en het gehalte aan totaal onverzadigde vetten minder dan 65%. Deze normen staan ook op de site van de campagne Verantwoord Frituren ([www.friturenindehoreca.nl](http://www.friturenindehoreca.nl)). In alle andere gevallen is de conclusie dat het monster vet/olie uit gemengd vet bestaat.

Tabel 1 Beslistabel voor het laboratorium

Visuele vaststelling laboratorium	Conclusie nav visuele beoordeling laboratorium	Analyse?	% trans*	%TOV**	Conclusie gebruik soort vet/olie	
Vast	-	Vast	Nee	-	Vast	
Niet-vast	Helder	Vloeibaar	Nee	-	Vloeibaar	
Niet-vast	Troebel	Halfvast	Ja	<5	>65	Vloeibaar
Niet-vast	Troebel	Halfvast	Ja	>5	<65	Vast
Niet-vast	Troebel	Halfvast	Ja	<5	<65	Gemengd
Niet-vast	Troebel	Halfvast	Ja	>5	>65	Gemengd

\* % trans = gehalte aan transvetzuur (in %)

\*\* %TOV = gehalte aan totaal onverzadigde vetzuren (in %)

<sup>2</sup> Onder vaste frituurvetten wordt verstaan: waren voor het frituren van levensmiddelen die bij 20° C vast en die bestaan uit triglyceriden van vetzuren van dierlijke of plantaardige oorsprong.

## 4 Resultaten en discussie

Van 588 monsters bleken na visuele vaststelling en/of analyse van het vetzuurpatroon 359 monsters uit vloeibaar vet (=61%), 214 monsters uit vast vet (=36 %) en 15 monsters uit gemengd vet (=3%) te bestaan. Alle 15 monsters gemengd vet bevatten minder dan 5% transvetzuur maar ook minder dan 65% totaal onverzadigd vet waardoor de monsters niet voldeden aan de normen voor vloeibaar vet zoals die vermeld stonden op de site van de campagne Verantwoord Frituren. De monsters gemengd vet zijn daarom niet opgeteld bij 'vloeibaar'.

In de steekproeven van de nVWA wordt geen onderscheid gemaakt tussen ondernemers die wel of niet meedoen met de campagne Verantwoord Frituren. Naast cafetaria's en snackbars zijn in 2010 in tegenstelling tot het onderzoek in 2008 ook formulebedrijven die vallen onder de aanpak van de nVWA in de steekproef meegenomen. Daarom geeft het resultaat uit dit project een betrouwbaar beeld van het totale percentage ondernemers in de Nederlandse horeca dat vloeibaar frituurt.

In tabel 2 zijn resultaten verzameld van het percentage vloeibaar vetgebruik in de horeca sinds 2004. De data uit de tabel zijn visueel weergegeven in figuur 1.

*Tabel 2 resultaten steekproef bij snackbars/cafetaria (en sinds 2008 inclusief formulebedrijven)*

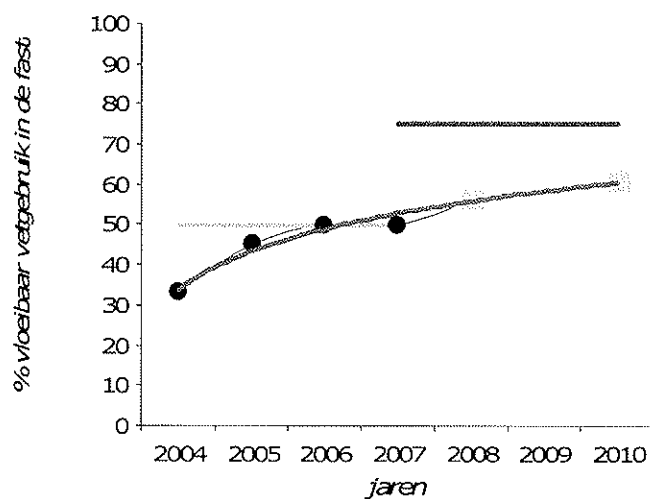
<b>Jaar</b>	<b>2004</b>	<b>2005*</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2010</b>
Grootte van de steekproef	700	700	610	520	624	588
% vloeibaar vetgebruik	33	45	50	50	53 (56**)	61***

\* effectmeting van de steekproef in 2004 (dwz dezelfde bedrijven bezocht als in 2004)

\*\* gecorrigeerd voor de formulebedrijven die vallen onder de formuleaanpak van de nVWA, aannemende dat alle formulebedrijven vloeibaar vet gebruiken

\*\*\* steekproef uit het bedrijvenbestand van de nVWA van alle fastfoodbedrijven in Nederland

Figuur 1 Percentage vloeibaar vetgebruik in de fastfoodsector in de jaren 2004 t/m 2010



De donkerblauwe rondjes zijn data van snackbars en cafetaria.

De lichtblauwe blokjes zijn data van snackbars, cafetaria én formulebedrijven die vallen onder de aanpak van de nVWA.

De rode doorgetrokken lijn geeft de trend weer van het vloeibaar vetgebruik door de jaren heen in de fastfoodsector gemeten door de nVWA.

De lichtgroene doorgetrokken lijn geeft de doelstelling van MVO weer van 50% vloeibaar vetgebruik in de fastfoodsector eind 2007.

De donkergroene doorgetrokken lijn geeft de doelstelling van MVO weer van 75% vloeibaar vetgebruik in de fastfoodsector eind 2010.



## 5 Conclusie

Uit onderzoek van de nVWA blijkt dat in 2010 61% van de fastfoodsector in Nederland gebruik maakt van vloeibaar frituurvet. In 2008 was dit 56%.

Het percentage vloeibaar vetgebruikers is binnen de fastfood sector sinds 2004 dus bijna verdubbeld.

Volgens het onderzoek van de nVWA is de doelstelling van de campagne Verantwoord Frituren, dat eind 2010 circa 75% van de ondernemers vloeibaar vet gebruikt, echter niet gehaald.