

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og fiskeri
Fødevarestyrelsen
Kontor for ernæring

sendt på mail til 7kontor@fvst.dk og mosk@fvst.dk



Høringsvar til Udkast til bekendtgørelse om anvendelse af Nøglehulsmærket - J. nr. 2010-20-290-00061

Kost & Ernæringsforbundet ser positivt på fødevarerministeriets sundhedsfremmende Nøglehulsindsats i forhold til direkte anvendelse på Spisesteder. Brugen af Nøglehulsmærket vil give mulighed for at guide slutbrugeren/den spisende til et positivt tilvalg af sunde, veltillavede og velsmagende fødevarer og måltider.

Kost & Ernæringsforbundet ser det som en stor udfordring for Fødevarestyrelsen, de mange involverede partnere og forbundet selv, at finde en fælles forståelse i et gunstigt udviklingsarbejde omkring udarbejdelsen af tilhørende vejledninger, kommunikations- og markedsføringsarbejde, pilotafprøvninger m.m. til gavn for mærkningsordningens håndterbarhed og troværdighed.

Vedr. § 11

I forhold til § 11 efterlyser vi en udspecificering af nøglehulsmærkede energiholdige drikkevarer og kravene hertil.

Vedr. Bilag 2

Kost & Ernæringsforbundet anser, at bilag 2 i sin nuværende form, kan være forhindrende for madprofessionelles kompetente tilberedning og tilsmagning. Erfaringerne taler for, at specielt velsmagende og sunde grønsagstilberedninger, som salater og tilbehør, bliver langt mere attraktive, når de smagsmæssigt afstemmes med brug af fedtstoffer.

Kost & Ernæringsforbundet er bekendt med, at bilag 2 er under revision. Det fælles nordiske revisions samarbejde kan forhåbentlig bidrage til, at der skabes gode muligheder for kompetent og kulinarisk attraktiv tilsmagning. Der til at der sikres overensstemmelse mellem anbefalingerne

Nørre Voldgade 90
1358 København K
tel 33 41 46 60
post@kost.dk
www.kost.dk

Karen Leth
Mad- og måltidskonsulent
tel 33 41 46 79
fax 33 41 46 70
Kdl@kost.dk

8. juni 2011
J.nr. - Kdl/cbl

vedr. indhold af fuldkorn, sukker, fedt og salt, de officielle kostråd og de Nordiske Næringsstofanbefalinger.

I sin nuværende form, vil der f.eks. være divergens mellem bilag 2, stk. 14, (Teksten lyder: Grønt skal udgøre mindst 25 g. ift. 100 g. produkt, dvs. 25%) og bilag 3, 1.6 (her anvises formidling af nøglehulsprincipperne ift. Y-tallerkenen – dvs. 33%).

Derudover vil Kost & Ernæringsforbundet anbefale, at det præciseres, om der er tale om rå eller tilberedt vægt på de omtalte fødevarer.

Vedr. bilag 4

I bilag 4, stk. 1.1. og 1.2, efterlyser Kost & Ernæringsforbundet en klar præcisering af, at kravet om særlige kompetencer i forhold til regler og retningslinjer for korrekt brug af Nøglehulsordningen, skal gælde for minimum 1 person på hvert enkelt spisested, samt at minimum 75% af spisestedets personale skal gælde for hvert enkelt spisested. Formålet er at sikre nøglehulsmærkets validitet og troværdighed ude på de enkelte spisesteder.

Vedr. bilag 5

Ifølge bilag 5 vil vi gerne sikre os, at der i anvisningen af smørrebrødsbuffet er tilstrækkeligt med grønt, og at dette kan eksemplificeres. Derfor anbefaler Kost & Ernæringsforbundet, at der ifm. pilotafprøvningerne, skal være opmærksomhed på de udfordringer, der ligger i tilberedningen af smørrebrød, salater, salatbuffet og brød.

Vedr. valide data og næringsberegning

Kost & Ernæringsforbundet mener, at næringsberegnete opskrifter skal indgå i grundlaget for køkkener og fødevarereproducenters dokumentation for, at de udbudte varer og måltider er sunde.

I den forbindelse vil Kost & Ernæringsforbundet henstille til, at der fra officielt hold ydes en koordineret indsats for at opdatere de fødevarerdata/næringsstabeller (eks. www.Foodcomp.dk), som ligger til grund for kostberegningsprogrammer o.lign.

Venlig hilsen

Karen Leth
Mad- og Måltidskonsulent