



kost & ernæringsforbundet
mestre i mad & sundhed

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
DK-2600 Glostrup

**Kost & Ernæringsforbundets hørings svar vedr. høring
om bekendtgørelse om økologisk storkøkkendrift**

J.nr.: 2013-29-2301-01254/TEG
12.04.2013

19. april 2013

Kost & Ernæringsforbundet

Nørre Voldgade 90
1358 København K

D: 33414684
M: 30506682
E: kka@kost.dk

www.kost.dk
facebook.com/forbundet

Kost & Ernæringsforbundet værdsætter revisionerne samt den øgede gennemsigtighed i bekendtgørelsen. Vi har kommentar til flg. kapitler i bekendtgørelsesudkastet.

Kapitel 1 § 4 stk 2

At det professionelle køkken nu kan undlade at opgøre andelen af fødevarer til særlig ernæring, er af anselig betydning for at opnå det økologiske sølv- og guldmærke.

Vi anbefaler, at det i vejledningen bliver mere konkret beskrevet hvad der indgår under særlig ernæring. Dels for at øge gennemsigtigheden, men også overskueligheden i forhold til en potentiel omlægningsstrategi. I nærværende bekendtgørelse henvises der til bekendtgørelsen nr. 1102 af 26/11/2012 om fødevarer til "særlig ernæring":

Kost & Ernæringsforbundets medlemmer håndterer i dette regi eksempelvis:

Glutenfri produkter, kreatinprodukter, kulhydratrige produkter, laktosefri produkter, lavproteinprodukter, højproteinprodukter, modermælkserstatning og tilskudsblending samt andre produkter til særlige medicinske formål.

Det er med andre ord mange forskellige produktkategorier. Vi forudsætter at der i tilsynsøjemed kan være behov for en mere konkret beskrivelse af hvad "særlig ernæring" er.

Kapitel 1 §4 stk 3

At det nu er gennemsigtigt hvordan det professionelle køkken skal forholde sig til, og registrere, hjemmedyrkede frugter, grøntsager, krydderurter mm. Dette vil være af stor betydning for de professionelle køkkener og institutioner som arbejder helhedsorienteret med begrebet bæredygtighed og brugerinddragelse.

Kapitel 4 §13

At det er gjort helt klart at guldmærkeoppebærende køkkener skal udarbejde en politik, for hvordan det professionelle køkken forholder sig når råvarer af økologisk beskaffenhed ikke kan skaffes. Dette øger troværdigheden og sikkerheden i den daglige produktion.

Kost & Ernæringsforbundets medlemmer varetager dagligt opgaver inden for et bredt arbejdsfelt af professionel forplejning, behandling og vejledning, sundhedsfremme og forebyggelse samt strategisk, administrativt og operationel ledelse.

Kost & Ernæringsforbundet bidrager gerne til en uddybning af behovet for klare retningslinjer i forhold til fortolkning af bekendtgørelsen.

Med venlig hilsen

Karina Kyhn Andersen
Mad- og måltidskonsulent