# Nyt fra Fødevarestyrelsen Information til temagruppemøde i Sund By Netværket, Mad og måltider, den 22. november 2018.

# Nyt materiale til kommunikation til borgere 65+Danskerne lever længere, og andelen af borgere over 65 år stiger. For at sikre at denne befolkningsgruppe kan opretholde en god hverdag så længe som muligt, kræves der en øget opmærksomhed på madens indhold af næringsstoffer for at opfylde kroppens ændrede behov med alderen. Blandt andet er protein vigtig for at opretholde muskelmassen, og data tyder på, at over halvdelen af de 65-75 årige ikke får protein nok. Derudover er den nuværende situation desværre også, at over 60 % af personer, der er fyldt 65 år er overvægtige, og dette kan give en øget risiko for at udvikle livsstilsygdomme.

For at imødekomme de ændrede behov udarbejdede Fødevarestyrelsen i 2016 et supplement til De officielle Kostråd specifikt til denne gruppe af borgere over 65 år. Som opfølgning er der lige nu udviklet mere materiale til brug for kommunikation om forebyggelse gennem ernæring, mad og måltider i forhold til sund aldring til de relevante borgere (65+), deres pårørende, fagprofessionelle i og uden for kommunerne samt andre relevante aktører i kommunerne, samt de relevante dele af frivilligsektoren.

I uge 46 2018 – den 14. november - blev det nye materiale lanceret i forhold til kommunikation til borgere, der er fyldt 65 år, og relevante personer omkring denne gruppe. Der er i første omgang tale om en kort film af Morgenthaler, der leder hen på nye opdaterede sider på Altomkost.dk/65.
Filmen kan ses på dette link: <https://altomkost.dk/nyheder/nyhed/nyhed/du-kan-selv-goere-meget/>.
Fakta-arket ’Råd om mad når du er over 65 år’ findes her: <https://altomkost.dk/fileadmin/user_upload/altomkost.dk/Filer/Billeder/Borger_65_/Raad_om_mad_til_borger_65_.pdf>

Da projektet er en del af Måltidspartnerskabet, sikres en stor udbredelse af viden om materialet via de sociale medier og hjemmesider, hos blandt andet Ældre Sagen, Hjerteforeningen, Landbrug & Fødevarer og Kost & Ernæringsforbundet.

**Økologi og Det Økologiske Spisemærke**Forbrugernes efterspørgsel efter økologiske fødevarer er vokset markant i de seneste år og landbrugets interesse for at satse på den økologiske jordbrugsform vinder frem. Ifølge Danmarks Statistik var 19 procent af fødevareindkøbet i de offentlige storkøkkener økologisk i 2017.

Økologien er med til at beskytte natur og drikkevand, reducere indtaget af sprøjtemidler og tilsætningsstoffer og bidrager til øget dyrevelfærd. I de offentlige køkkener kan en økologisk omlægning skabe yderligere gevinster. Samlet tyder Fødevarestyrelsens undersøgelser på, at Det Økologiske Spisemærke, som eksponent for økologisk omlægning i køkkener, bidrager positivt til både sundhed og klima og på mange måder er et godt værktøj, der er med til at understøtte en lang række af FN's Verdensmål for Bæredygtig Udvikling.

DTU Fødevareinstituttet og Københavns Universitet har løbende udarbejdet undersøgelser for Fødevarestyrelsen, hvor fokus har været på sammenhængen mellem økologisk omlægning, madspild, fokus på ernæringsmæssig kvalitet mv. I de undersøgte offentlige køkkener, der har været igennem en økologisk omlægning, er der tendenser til, at menu-sammensætningen ændrer sig i en sundere retning mod mere frugt og grønt og mindre kød, hvilket er i overensstemmelse med anbefalingerne fra Fødevarestyrelsen og samtidig også skaber mere klimavenlige menuer. Herudover viser undersøgelserne et markant fokus på reduceret madspild og tydelige effekter af dette fokus. Dette giver i sig selv en mærkbar klimagevinst.

Der er i dag registreret cirka 2.600 økologiske spisemærker og 54 pct. kan henføres til et kommunalt køkken. Særligt de kommunale daginstitutioner viser et stort engagement. Fødevarestyrelsen vurderer, at mellem 35-40 pct. af de daginstitutioner (børnehaver, vuggestuer, integrerede), der er registreret som fødevarevirksomhed hos Fødevarestyrelsen og dermed har mulighed for at ansøge om Det Økologiske Spisemærke og få kontrol, i dag har mærket i enten guld, sølv eller bronze.

Fødevarestyrelsen holder informationsmøder om Det Økologiske Spisemærkes 10-årsjubilæum i 2019. Det første møde afholdes hos Fødevarestyrelsen i Glostrup den 21/11 og følges op af informationsmøde i Århus den 29/11 hos Økologisk Landsforening. Begge dage i tidsrummet 14.00-15.30. Send en mail til Fødevarestyrelsen v. Rikke Christel Kornval, ricko@fvst.dk, hvis du gerne vil have mere information og evt. deltage i ét af arrangementerne. Bemærk at antallet af pladser er begrænset.

**Nyt ambassadørkorps for madprofessionelle**Alle daginstitutioner, skoler, uddannelsesinstitutioner og arbejdsplader, der har **Måltidsmærket**, vil i det nye år blive inviteret til at være en del af et nyt ambassadørkorps der hedder ’Hverdagens Madhelte’, som er et korps af madprofessionelle, der slår et slag for den gode mad og de gode måltider.
Læs mere i det vedhæftede dokument ’Nyt ambassadørkorps for madprofessionelle’.