



Kashif Ahmad (B)

## Spørgsmål om ultraforarbejdet fødevarer

12-12-2024

Kære Kashif

Sagsnummer I F2  
2024 - 24858

Du har den 3. december 2024 stillet følgende spørgsmål til forvaltningen om ultraforarbejdede fødevarer:

Dokumentnummer i F2  
6847463

Dagbladet Politiken har i november 2024 bragt [artikler](#), som afdækker, at industriens ultraforarbejdede mad er direkte skadeligt for vores sundhed. Det fremgår af artiklerne, at fødevarerindustriens mad er kædet sammen med 32 sygdomme og sundhedsproblemer. I [kategoriseringen](#) af forarbejdningsgraden anvendes nova-klassifikationen, som inddeler fødevarer i fire kategorier. Gruppe 1 er den ubehandlede mad, gruppe 2 er forarbejdede ingredienser, som fx smør og sukker, gruppe 3 er forarbejdede fødevarer, så er tilføjet stofferne fra gruppe 2 sammen med fødevarer fra gruppe 1. Endelig gruppe 4 som er de ultraforarbejdede fødevarer, så som læskedrikke, færdiglavede frosne retter, som hovedsageligt eller udelukkende er fremstillet af substanser, som stammer fra fødevarer og tilsætningsstoffer, med lidt, om nogen, intakt gruppe 1-fødevarer.

Sagsnummer i eDoc  
2024-0421100

Jeg vil derfor gerne have en redegørelse af følgende:

1. Hvor stor en andel af kommunens skoler og daginstitutioner har mulighed for selv at lave den mad, der serveres?
2. Er der kendskab til, hvor stor en andel af den serveret mad i kommunens skoler og daginstitutioner, som falder i kategorien "ultraforarbejdet fødevarer"?
3. Er der retningslinjer for, hvor stor en andel af den kommunale mad, der må være eller indeholde ultraforarbejdet fødevarer?

### Besvarelse

**Ad1** - Hvor stor en andel af kommunens skoler og daginstitutioner har mulighed for selv at lave den mad, der serveres?

21 skoler er 'madskoler' med eget produktionskøkken, hvor al mad laves på stedet. Derudover har 48 skoler EAT-ordningen, hvor maden produceres i et centralkøkken og færdigtilberedes på skolen.

Stort set alle daginstitutioner har eget køkken og laver maden selv. Der er løbende ca. 10 institutioner, der får maden leveret fra et cateringfirma. Dette skyldes enten, at de ikke har et egnet køkken, eller

Center for Politik og HR  
Ledelsessekretariatet  
Rådhuspladsen 1 1550  
København V

EAN-nummer  
5798009382160

at der foregår ombygning eller andre praktiske forhold. Derudover er der enkelte institutioner, hvor forældrene har fravalgt den fælles frokostordning.

**Ad2** - Er der kendskab til, hvor stor en andel af den serveret mad i kommunens skoler og daginstitutioner, som falder i kategorien "ultraforarbejdet fødevarer"?

Det er vanskeligt at kortlægge præcist, om mad falder i kategorien ultraforarbejdet fødevarer (UFF), da det ikke umiddelbart kan vurderes alene ud fra varebetegnelsen og varekategorier i forvaltningens fødevarerdata. Vurderingen er dog, at det er en meget lille andel af forvaltningens 100 procent økologiske aftalevaresortiment, som er i kategori UFF, da der stilles meget strenge krav til økologiske forarbejdede fødevarer jf. [Økologiforordningen](#). Positivliste over hvilke tilsætningsstoffer, som må benyttes, kan læses [her](#). Kommunens køkkener kan stadig købe ind fra hele Hørkrans sortiment, men økologikravene og pejlemærkerne begrænser brugen af UFF.

Kommunens økologikrav til køkkener er med til at sikre, at køkkener kun vil kunne købe en lille andel UFF-varer. Ligeledes er kommunens Pejlemærker for klimavenlige og sunde måltider med til at sikre sund og nærende mad lavet i eget køkken. Enkelte eksempler kunne være paneret fisk, som vi ikke efterspørger økologisk, da vild fisk ikke er omfattet økologi.

I klima- og økologirapporter følges der op på, hvilke konventionelle varer køkkenet har købt mest af. Dette værktøj bruges i rådgivningen til at have fokus på, hvordan denne andel kan mindskes. Det kan ligeledes bruges som værktøj til at få synliggjort, hvilke forarbejdede færdigvarer et køkken eventuelt indkøber.

Ved analyse af BUFs 300 mest indkøbte varelinjer (i kg) udenfor aftalesortimentet findes der en håndfuld UFF'er. Disse er sodavand, saft og konventionelt fremstillet fjerkræ, pølse og pålæg.

**Ad3** - Er der retningslinjer for, hvor stor en andel af den kommunale mad, der må være eller indeholde ultraforarbejdet fødevarer?

De kommunale måltider skal følge kommunens Pejlemærker for klimavenlige og sunde måltider. Disse er, sammen med kravet om økologisk spisemærke i guld (over 90% økologi), i vid udstrækning med til at sikre, at brugen af ultraforarbejdede fødevarer er meget begrænset.