

Arbejdsprogram 2021 - Fødevarer og forbrugeradfærd

							Tidsfrist		Forventet inddragelse	
ID nr.	Indsatsområde	Titel	Kort beskrivelse (Formål, politisk baggrund og indhold)	Ydelseskategori (f.eks. rådgivning, overvågning, beredskab)	Leverance (f.eks. notits, notat, vidensyntese osv)	Evt. politisk aftale [angiv hvilken]	MFVMs frist for bestilling (måned)	Universitetets forventede frist for leverance (måned)	Eksterne parter (vælg trin 1-5 i model for inputs fra faglige bidrag fra eksterne parter)	Mulige samarbejder (Danske/udenlandske universiteter)
Rådgivning										
1 Råvarer og Fødevarer										
1-1	Råvarer og Fødevarer	Vurdering af algeovervågningsområder i Limfjorden	AU har tidligere til Fødevarestyrelsen leveret notat af 13. september 2017 med et forslag til revision af algeovervågningsområderne i Bekendtgørelse om muslinger m.m. Af notatet fremgår, at der dengang ikke fandtes en brugbar modelbeskrivelse til at beregne bevægelse i havstrømme igennem Limfjorden, hvorfor det ikke var muligt at fremkomme med et forslag til revision af algeovervågningsområderne i Limfjorden. Det er imidlertid mundtligt oplyst af DCE v/ Hans Jacobsen i juli 2020, at sådanne modeller nu findes, hvorfor det også vil være muligt at komme med forslag til revision af algeovervågningsområderne i Limfjorden. Fødevarestyrelsen ønsker derfor et forslag fra AU til revision af algeovervågningsområderne i Limfjorden ved brug af den omtalte model.	Rådgivning	Notat		aug-20	01-07-2021	1	
1-2	Råvarer og Fødevarer	Sanitary survey i produktionsområder/ opdrætsanlæg for toskallede bløddyr	Sanitary survey på produktionsområder/opdrætsanlæg for toskallede bløddyr. Alle sandsynlige kilder til fækal forurening adresseres, forårsaget af mennesker og dyr samt forslag til et forskningsbaseret prøveudtagningsprogram, baseret på en vurdering af de nævnte risici, med udpegning af repræsentative prøveudtagningspunkter.	Rådgivning	Rapporter		I hht. aftalt tidsplan	I hht. aftalt tidsplan	1	Primært indenfor AU, evt. også DTU Fødevareinstituttet
1-3	Råvarer og Fødevarer	Rådgivning og risikovurdering af toksiske alger i muslinger mm.	Der er behov for, at Fødevarestyrelsen kan få rådgivning i forhold til problematiske vedr. toksiske alger helt generelt - fx. hvis virksomheder ønsker at sammenlægge vandindtag, nye algelaboratorier skal etableres, konkrete fund af toksiske alger mv.	Rådgivning	Notat		ad hoc	31-12-2021	1	Primært indenfor AU, evt. også DTU Fødevareinstituttet
1-4	Råvarer og Fødevarer	Revision af afgrænsning af algeovervågningsområder i muslinge-bekendtgørelsen	Når der udlægges nye produktionsområder, skal der være tilhørende algeovervågningsområder. Der er behov for videnskabelig rådgivning i den forbindelse, for at sikre, at algeovervågningsområderne er homogene i forhold til forekomst af toksiske alger, og at prøveudtagningen dermed bliver repræsentativ.	Rådgivning	Notat		ad hoc	31-12-2021	1	Primært indenfor AU, evt. også DTU Fødevareinstituttet
1-5	Råvarer og Fødevarer	Vurdering af nye algearter	Fødevarestyrelsen har behov for rådgivning med hensyn til, om der er nye arter af toksiske alger, som skal dækkes af muslingeovervågningen, eller om gældende aktionsværdier eller liste over toksiske alger i hygiejnevejledningen skal ændres.	Rådgivning	Notat		Ad hoc	31-12-2021	1	Primært indenfor AU, evt. også DTU Fødevareinstituttet

1-6	Forbrugeradfærd og præferencer for fødevarer	Effektanalyse af FVSTs tiltag rettet mod små virksomheder, med særlig fokus på deres udfordringer i opstartsfasen	Projektet har sigte på effektoptimering, og skal afdække de sandsynlige effekter af de tiltag som Fødevarestyrelsen kommer til at tage som en del af den "småskalapakke", der er under udformning, og som en del af det igangværende Fødevarerforlig 4	Rådgivning	Rapport	FF4	jan-21	Afklares	1	Nej
-----	--	---	--	------------	---------	-----	--------	----------	---	-----

2 Forbrugeradfærd og præferencer for fødevarer

2-1	Forbrugeradfærd og præferencer for fødevarer	Analyse af forbrugeradfærd ved madspild.	Analysen skal bidrage med mere viden om og indsigt i, hvor og hvorfor de udvalgte forbrugergrupper spilder mad, herunder hvilke årsager initierer de u hensigtsmæssige vaner. Med baggrund i denne viden udarbejdes forslag til områder, hvor der med specifikke værktøjer – gode råd, øget viden, redskaber m.m. kan bidrages til at; ikke blot ændre den sociale norm, men også gøre det lettilgængeligt og nemt for den enkelte forbruger - uanset livssituation eller livsvilkår - at forebygge, at spildet opstår. Det er regeringens målsætning, at Danmark bidrager til at indfri FN's Verdensmål nr. 12.3: "Inden 2030 skal det globale madaffald (inkl. madspild, red.) på detail- og forbrugerniveau pr. indbygger halveres og fødevaretab i produktions- og forsyningskæder, herunder tab af afgrøder efter høst, skal reduceres."	Rådgivning	Rapport (analyse)		Sept. 2020	1. juli 2021.	1	MAPP, AU
2-2	Forbrugeradfærd og præferencer for fødevarer	Kvalitetsindeks 2021	Videreførelse af kvalitetsindeks 2014-2020. Kvalitetsindeks er en vigtig del af monitoreringen af udviklingen i danske forbrugeres kvalitetsopfattelser, kompetencer, betalingsvillighed og tilfredshed. Derudover har der hvert år været et varierende fokusområde, der er blevet belyst. Fokusområdet for de seneste to års rapporter har været på bæredygtighed. Fokusområdet for 2021 fastlægges pba. resultaterne i Kvalitetsindeks 2020 og i samarbejde med FVST og evt. Madkulturen.	Rådgivning	Rapport		1. kvartal	December 2021	1	
2-3	Forbrugeradfærd og præferencer for fødevarer	Holdbarhedsmærkning	Undersøgelse af forbrugernes forståelse af holdbarhedsmærkning og metoder til fremme af forbrugernes forståelse. Undersøgelsen skal være en forlængelse af dette års undersøgelse, såfremt det findes relevant på baggrund af dette års resultater at gå videre med en ny undersøgelse til yderligere uddybning af området. Denne opgave er en forlængelse af 2020 opgaven om holdbarhedsmærkning.	Rådgivning	Notat/vidensyntese		1. januar 2021	dec-21	1	Nej
2-4	Mad og måltidsvaner	Forbrugeradfærd i forhold til ernæringsanprisninger anvendt på snacks og søde sager	Danskerne har en meget sød tand og spiser mange søde sager. Kan vi guide danskerne via anprisninger til et lidt sundere valg inden for traditionelt "usunde" kategorier som fx slik og chokolade, chips, snacks og nødder, kage, barer mv. Formålet er at danne videns grundlag omkring anprisninger og kommunikation om sundere alternativer for partnerne i Snacks og søde sager i Innovationspartnerskabet. Vi ønsker et litteraturstudie, fokusgrupper og test i butik, så vi både får bredde, dybde og reel adfærd med i analysen.	Rådgivning	Rapport		jan-21	okt-21	1	Nej

3 Mad og måltidsvaner

3-1	Mad og måltidsvaner	Tilvænnning til fed mad	Vi vil gerne have danskerne til at spise mindre fedt fx ved at vælge mere fedtfattige fødevarer. Vi har samme udfordring ift. salt og sukker, som der tidligere er blevet lavet forskningsprojekter på. Sukker-projektet udarbejdes i 2020 hos AU. Der er behov for et opdateret vidensgrundlag i forhold til indtag af fødevarer med højt versus lavt fedtindhold. Medfører indtag af sådanne fødevarer tilvænnning til fed/mager smag, uhensigtsmæssige måltidsvaner, overvægt osv. Der ønskes et litteraturstudie, der omfatter kategorierne kød og vegetariske produkter - både fersk og forarbejdet (pålæg, pølser osv.), mejeri (mælk, fløde, ost, yoghurt, creme fraiche osv.), måltider (færdigretter, fastfood osv.) og snacks og søde sager (chips, kager osv.).	Rådgivning	Rapport		jan-21	dec-21	1	Nej
3-2	Mad og måltidsvaner	Forskningsprojekt Rammer om det gode måltid i daginstitutioner med DPU/AU. Step 2 videreførelse.	Opfølgning, evaluering om implementering af FVSTs officielle anbefalinger på rammer om det gode måltid (2018) i daginstitutioner. Projektet er allerede igangsat i 2019 og videreføres. Opgaven videreføres fra AP 2020	Rådgivning	Rapport		jan-19	Første halvår 2022	1	Nej

3-3	Mad og måltidsvaner	Værktøjer til fremme af bæredygtighed i professionelle køkkener, herunder "nudging"	Professionelle køkkener, herunder både de offentlige og private, spiller nu og fremover en vigtig rolle i at gøre det sunde og bæredygtige valg til det lette valg for danskerne. Det skal afdækkes, hvilke tiltag omkring klima/bæredygtighed der allerede arbejdes med i de professionelle køkkener. Analysen skal fx afdække om og hvilke materialer, værktøjer, formidlingsinitiativer eller kompetenceudviklende aktiviteter de professionelle køkkener allerede gør brug af samt evt. hvilke	Rådgivning	Rapport		jan-21	okt-21	1	Nej
3-4	Mad og måltidsvaner	Forbrugsanalyse for bælgrugter og grove grøntsager	Med nye klimakostråd er der behov for mere viden om forbrugernes viden og madkunderskab ift. bælgrugter og grove grøntsager. Der eksisterer i forvejen en del viden om frugt og grøntsager, men begrænset om bælgrugter og til dels også grove grøntsager. Der ønskes et litteraturstudie med efterfølgende spørgeskema og fokusgrupper for at få både bredde og dybde på analysen. Det skal afklares om der kan tilknyttes en køkkenvinkel.	Rådgivning	Rapport		jan-21	dec-21	1	Nej
3-5	Råvarer og Fødevarekvalitet	Kortlægning af eksisterende data om "grønne" anprisninger og målemetoder heraf	Som led i, at Fødevarestyrelsen kan vejlede virksomheder bedre om korrekt anvendelse af "grønne" anprisninger for at undgå green washing og vildledning af forbrugerne, samt for at Fødevarestyrelsen selv kommer i besiddelse af metoder til kontrollen heraf, ønskes en kortlægning af allerede eksisterende forskning på området samt et overblik over gyldige metoder til at dokumentere/kontrollere "grønne" anprisninger, herunder en validering af disse. Det skal munde ud i en form for positiv liste, som virksomheder kan anvende, hvis de ønsker at benytte sig af grønne anprisninger, og som Fødevarestyrelsen kan anvende til kontrollen af disse.	Rådgivning	Notat/vidensyntese		1. januar 2021	jul-21	1	Det kan være relevant for AU at samarbejde med andre forskningsinstitutter om dette projekt.