



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri



Miljøministeriet

Årsrapport 2024 Ydelsesaftale Kemi og Fødevarer

Årsrapportering for
ydelsesaftale Kemi og
Fødevarer til rammeaf-
tale indgået mellem Mil-
jøministeriet, Ministeriet
for Fødevarer, landbrug
og fiskeri og Danmarks
Tekniske Universitet om
forskningsbaseret myn-
dighedsbetjening

Maj 2025

Indhold

1.	Indledning	3
2.	Økonomisk rapportering	3
2.1	Opsummering	3
2.2	Definitioner	4
2.3	Tabel 1: Indtægter 2024	6
2.4	Tabel 2: Omkostninger 2024	7
2.5	Tabel 3: Resultat 2024	8
2.6	Tabel 4: Anvendelsen af MIM/FVM's Rammebevilling 2024 (del 1)	8
2.7	Tabel 5. Anvendelsen af MIM/FVM's Rammebevilling 2024 (del 2)	9
	Tabel 5A. Anvendelsen af MIM/FVM's Rammebevilling 2024 – Opdelt på ordinær drift og gearing	10
3.	Faglig rapportering	11
3.1	Tabel 6. Planlagte og nye opgaver fordelt på indsatsområder	11
3.2	Kemisk Fødevaresikkerhed	12
3.3	Kemisk Produktsikkerhed	13
3.4	Mikrobiologisk Fødevaresikkerhed	14
3.5	Ernæring og Kostens Klimaaftryk	16
3.6	Status på udmøntning af de strategiske sigtelinjer	19
4.	Øvrige aktiviteter	22
4.1	Synergi, internationale samarbejde og inddragelse af eksterne parter	22
4.1.1	Synergi ml. indsatsområder og tværfaglighed	22
4.1.2	Nationale samarbejder	22
4.1.1	Internationale samarbejder	22
4.1.2	Inddragelse og samarbejde med eksterne parter	23
4.2	Impact og rekruttering	23
4.3	Pressearbejde	24
4.4	Offentliggørelse af rådgivningen	24
5.	Kvalitetssikring	25
5.1	Beskrivelse af procedurer for kvalitetssikring samt evt. nye tiltag	25
5.2	Kvalitet af bestillinger	25

1. Indledning

Dette dokument udgør DTU Fødevareinstituttet's årsrapportering 2024 for ydelsesaftalen Kemi og Fødevarer under rammeaftalen indgået mellem Miljøministeriet (MIM) og Fødevareministeriet (FVM) og Danmarks Tekniske Universitet (DTU) om forskningsbaseret myndighedsbetjening. Formålet med rapporteringen er at give et overblik over den forskningsbaserede myndighedsbetjening, som DTU Fødevareinstituttet leverer til MIM og FVM inden for ydelsesaftalen for Kemi og Fødevarer i 2024.

Ydelserne i relation til Kemi og Fødevarer er målrettet følgende faglige indsatsområder:

Kemisk fødevarer sikkerhed

Kemisk produksikkerhed

Mikrobiologisk fødevarer sikkerhed

Ernæring og kostens klimaaftryk

2. Økonomisk rapportering

Alle projekter, der efter faglig vurdering klassificeres som FVM- og MIM-relevante, jf. aftalens indsatsområder, indgår i nærværende regnskabsaflæggelse – det vil sige uafhængigt af finansieringskilde. Det betyder f.eks., at FVM- og/eller MIM-relevante forskningsprojekter med hel eller delvis tredjepartsfinansiering, i regnskabsaflæggelsen tæller med på både indtægts- og omkostningssiden. For at sikre transparens i regnskabsaflæggelsen anvender DTU en 'full cost-opgørelse', som ud over de direkte omkostninger inkluderer de relevante projekters relative andel af DTU's indirekte omkostninger. Som indirekte omkostninger regnes alle omkostninger, hvis afholdelse ikke kan henføres til et enkeltstående projekt. Resultatet opgøres som summen af de indregnede indtægter fratrukket summen af de indregnede omkostninger.

2.1 Opsummering

Nedenfor opsummeres i Tabel 1-5A en række økonomiske indikatorer for ydelsesaftalen.

Resultatet for 2024 viste et samlet overforbrug på 3,7 mio. kr. som skal ses i lyset af et underforbrug på 9,0 mio. kr. i 2023. Resultatet er dermed i væsentlig bedre balance end forrige år, dog med visse forskydninger i de enkelte indsatsområder. Nedenstående giver en kort opsummering og forklaring af tallene.

De gennemførte aktiviteter er finansieret af rammebevillingen på 138,2 mio. kr (inkl. særbevilling) samt tilkøb (4,0 mio. kr.) som samlet udgør 142,2 mio. kr, hvilket er på samme numeriske niveau som sidste år uden pristalsregulering (jf. tabel 1). I 2024 var der en væsentlig stigning i indtægter fra konkurrenceudsatte midler med faglig relevans for ydelsesaftalen, som udgør i alt 82,0 mio. kr, hvilket er 6,6 mio. kr højere end i 2023 (MIM/FVM-konkurrence + andre indtægter angivet i tabel 1). På baggrund af disse tal beregnes den samlede gearingsfaktor på

indkomstsiden til 59%, hvilket er lidt højere end tidligere år (jf. tabel 1) og viser at tildeling af konkurrenceudsatte midler i stigende grad er et vigtigt element for at styrke det faglige fundament, der er nødvendigt for at levere forskningsbaseret rådgivning.

Den realiserede fuldkost overheadsats på 66% (jf. tabel 2) beskriver forholdet mellem de samlede indirekte omkostninger og de samlede direkte omkostninger (begge inkl. relevante konkurrenceudsatte midler) og er på samme niveau som i 2023. Der ses en stigning i de samlede indirekte omkostninger (fra 82,8 mio. kr. i 2023 til 90,5 mio. kr. i 2024), hvoraf 70,3 mio. kr. er anvendt fra rammen jf. tabel 5, som bringer de samlede indirekte omkostninger tilbage til niveauet fra tidligere år (2021-2022). Dette kan delvis forklares ved øget bidrag til finansiering af fuldkost overhead på konkurrenceudsatte rådgivnings- og forskningsprojekter med direkte relevans for ydelsesaftalen (jf. tabel 5 og 5A). Den særskilte overhead sats for anvendelse af rammebevillingen er i 2024 beregnet til 104%, hvilket er en smule højere end 2023 men lavere end tidligere år (tabel 5). Denne isolerede overheadsats tager ikke højde for de samlede aktiviteter med relevans for ydelsesaftalen og skal derfor ses i det lys.

Det samlede årsresultat for 2024 viser et overforbrug på 3,7 mio. kr. (jf. tabel 3). Resultatet afspejler, at instituttet har gennemført en række nyansættelser for at kunne levere på opgaverne der er beskrevet i rammeaftalen. Instituttet stræber efter, at der hverken er et over- eller underforbrug på aftalen de enkelte år, men dette vanskeliggøres af at de centrale indirekte omkostninger ikke opgøres før efter finansårets udløb.

Indenfor de enkelte indsatsområder ses der forholdsvis store afvigelser i resultatet, hvor der for både kemisk fødevarer sikkerhed og kemisk produktsikkerhed ses et væsentligt overforbrug på hhv. 4,0 mio. kr. og 4,4 mio. kr. som delvist modsvares af et underforbrug på 5,2 mio. kr. for mikrobiologisk fødevarer sikkerhed. Indsatsområdet Ernæring og kostens klimaafttryk har et mindre overforbrug på 0,5 mio. kr. og det er her positivt indsatsområdet balancerer bedre end sidste år. Generelt er det vores opfattelse at de rådgivningsaktiviteter der ydes på de fire områder, følger det godkendte arbejdsprogram og at underforbrug derfor ikke nødvendigvis kan oversættes til lavere end forventet aktivitet på området. En vis grad af fleksibilitet på tværs af ressourcer og aktiviteter i de fire indsatsområder er en ubetinget styrke for vores overordnede evne til at levere på den samlede ydelsesaftale.

I henhold til rammeaftalen tilstræber parterne, at der af de bevilgede midler anvendes ca. 50% på forskning og generel kompetenceopbygning samt indirekte omkostninger knyttet hertil. I 2024 er forskningsprocenten opgjort til 53%, hvilket ligger tæt på måltallet (jf. tabel 4). Indenfor de fire indsatsområder ses nogen variation i forskningsandelen spændende fra 43% for området ernæring og kostens klimaafttryk til 61% for kemisk produktsikkerhed. Det bemærkes her at vores indsats for at øge forskningsandelen på ernæringsområdet har bevirket en stigning på 9 procentpoint fra 34% i 2023, hvilket er tilfredsstillende i lyset af det meget omfattende rådgivningstræk vi oplever på dette område.

2.2 Definitioner

Nedenstående skal svare til definitionerne anvendt i ydelsesaftalerne.

Indtægter (tabel 1)

- MIM/FVM-rammebevilling (ekskl. særbevilling): Rammebevilling som afsat på Finansloven fordelt på indsatsområder inden for ydelsesaftaler.
- MIM/FVM-særbevilling: Bevillinger ud over rammebevillingen i medfør af politiske aftaler, som er på Finansloven eller aktstykke.
- MIM/FVM-tilkøb: Midler tildelt universitetet fra MIM/FVM uden konkurrenceudsættelse
- MIM/FVM-konkurrence: Midler tildelt universitetet efter konkurrenceudsættelse. For eksempel GUDP, MUDP, DANCEA, udbud og andre konkurrenceudsættelser.
- Andre indtægter (ekskl. universitetets midler): Midler fra andre finansieringskilder, herunder EU, Innovationsfonden mv., som er relevante for ydelsesaftalen. Der medregnes ikke midler fra universitetet selv.

Omkostninger (tabel 2)

- Direkte omkostninger: Projektspecifikke omkostninger, hvis afholdelse kan henføres entydigt til et enkeltstående projekt. F.eks. projektrelateret løn og drift, samt udstyr under 100.000 kr.
- Indirekte omkostninger: Indirekte omkostninger er omkostninger, hvis afholdelse ikke direkte kan henføres til et enkeltstående projekt under et indsatsområde. Indirekte omkostninger består bl.a. af omkostninger til administrative støttefunktioner, husleje, kontorhold, bygningsdrift, infrastruktur, husleje, varme, el, ledelse og administration samt afskrivninger på udstyrsinvesteringer, bygninger m.v. hvor investeringen er over 100.000 kr. De indirekte omkostninger opgøres dels på institutniveau og dels på koncernniveau.

Anvendelse af MIM/FVM's rammebevilling (tabel 4):

- Rådgivning (inkl. overvågning og beredskab): Den rådgivning, der er aftalt på arbejdsprogrammet.
- Forskning: Den resterende del af bevillingen, der udgør forskning.

2.3 Tabel 1: Indtægter 2024

Indtægter (års. Priser i mio. kr.)	Indsatsområde	2021	2022	2023	2024
MIM/FVM Rammebevilling (ekskl. særbevilling)	[i alt]	122,7	124,90	125,2	137,9
	Kemisk fødevaresikkerhed	33,0	33,3	33,2	42,5
	Kemisk produktsikkerhed	17,0	17,0	17,6	18,3
	Mikrobiologisk fødevaresikkerhed	40,7	41,7	41,6	44,8
	Ernæring og kostens klimaftryk	32,0	32,9	32,8	32,3
MIM/FVM-særbevilling	[i alt]	19,0	14,2	14,2	0,3
	Kemisk fødevaresikkerhed	10,0	10,0	10,0	-
	Kemisk produktsikkerhed	0,0	-	-	-
	Mikrobiologisk fødevaresikkerhed	4,8	4,2	4,2	0,3
	Ernæring og kostens klimaftryk	0,6	-	-	-
MIM-tilkøb	[i alt]	2,7	1,5	2,0	2,7
	Kemisk fødevaresikkerhed	-	-	-	-
	Kemisk produktsikkerhed	2,7	1,5	2,0	2,7
	Mikrobiologisk fødevaresikkerhed	-	-	-	-
	Ernæring og kostens klimaftryk	-	-	-	-
FVM-tilkøb	[i alt]	2,5	0,8	-0,1	1,3
	Kemisk fødevaresikkerhed	0,6	0,5	-0,1	0,7
	Kemisk produktsikkerhed	-	-	-	-
	Mikrobiologisk fødevaresikkerhed	1,9	-	-	-
	Ernæring og kostens klimaftryk	0,0	0,3	-	0,6
MIM/FVM-bevilling = MIM/FVM Rammebevilling + MIM/FVM Særbevilling + <i>MFVM tilkøb</i>	[i alt]	143,3	141,4	141,3	142,2
	Kemisk fødevaresikkerhed	43,6	43,8	43,1	43,2
	Kemisk produktsikkerhed	19,7	18,5	19,6	21,0
	Mikrobiologisk fødevaresikkerhed	47,4	45,9	45,8	45,1
	Ernæring og kostens klimaftryk	32,6	33,2	32,8	33,0
MIM/FVM-konkurrence	[i alt]	0,2	5,8	5,0	1,2
	Kemisk fødevaresikkerhed	0,0	0,8	0,0	-
	Kemisk produktsikkerhed	-0,1	-0,1	0,8	-
	Mikrobiologisk fødevaresikkerhed	0,0	4,5	1,6	1,2
	Ernæring og kostens klimaftryk	0,2	0,8	2,7	-
Andre indtægter (ekskl. Universitets midler)	[i alt]	58,9	57,3	70,4	80,9
	Kemisk fødevaresikkerhed	29,6	29,4	36,5	39,7
	Kemisk produktsikkerhed	4,1	5,2	5,7	6,5

	Mikrobiologisk fødevaresikkerhed	18,3	19,1	18,5	21,1
	Ernæring og kostens klimaftryk	7,0	3,5	9,8	13,5
Indtægter i alt = MIM/FVM-bevilling i alt + MIM/FVM-konkurrence + andre indtægter	[i alt]	202,3	204,6	216,8	224,2
	Kemisk fødevaresikkerhed	73,1	74,0	79,5	82,9
	Kemisk produktsikkerhed	23,7	23,7	26,1	27,4
	Mikrobiologisk fødevaresikkerhed	65,7	69,5	65,9	67,4
	Ernæring og kostens klimaftryk	39,8	37,5	45,2	46,5
Gearingsfaktor = (andre indtægter + MIM/FVM-konkurrence) / MIM/FVM-rammebevilling + særbevillingen	[i alt]	50%	45%	54%	59%
	Kemisk fødevaresikkerhed	101%	70%	84%	93%
	Kemisk produktsikkerhed	24%	30%	37%	35%
	Mikrobiologisk fødevaresikkerhed	45%	51%	44%	49%
	Ernæring og kostens klimaftryk	23%	13%	38%	42%

Bemærkninger til tabel 1:

For Veterinærforsøg III indgår som særbevilling 0,3 mio. kr. i 2024 til rådgivning inden for antibiotikaresistens. Størrelsen af gearingsfaktoren er afhængig af, hvor mange relevante konkurrenceudsatte midler inden for instituttets forskningsområder, der er for instituttet at søge, og hvor mange af disse midler instituttet vinder. Gearingsfaktoren er steget i 2024 ift. 2023 og tidligere år.

2.4 Tabel 2: Omkostninger 2024

Omkostninger (års. priser i mio. kr.)	Indsatsområde	2021	2022	2023	2024
Direkte omk. I alt	[i alt]	112,0	111,4	124,9	137,4
	Kemisk fødevaresikkerhed	41,0	43,0	47,5	52,4
	Kemisk produktsikkerhed	13,0	13,4	15,3	19,2
	Mikrobiologisk fødevaresikkerhed	36,7	36,4	37,6	37,5
	Ernæring og kostens klimaftryk	21,3	18,7	24,5	28,3
Heraf MIM/FVM-bevilling	[i alt]	60,6	55,3	68,6	67,9
	Kemisk fødevaresikkerhed	16,1	15,9	21,4	19,3
	Kemisk produktsikkerhed	8,4	8,0	9,9	12,7
	Mikrobiologisk fødevaresikkerhed	20,5	16,6	22,1	19,7
	Ernæring og kostens klimaftryk	15,6	14,7	15,1	16,2
Indirekte omk. I alt	[i alt]	90,6	88,2	82,8	90,5
Heraf					
Institutomkostninger, bygninger		-	0,0	0,0	0,0
Institutomkostninger, øvrige indirekte		16,8	16,2	19,3	21,3
Centralt konterede omkostninger, bygninger		39,1	38,3	33,6	33,4

Centralt konterede omkostninger, øvrige indirekte		34,6	33,8	29,8	35,8
Omkostninger I alt	I alt	202,6	199,7	207,7	227,8
= direkte omk. + indirekte omk.	Kemisk fødevaresikkerhed	74,2	77,0	79,0	86,9
	Kemisk produktsikkerhed	23,5	24,0	25,5	31,8
	Mikrobiologisk fødevaresikkerhed	66,4	65,2	62,5	62,2
	Ernæring og kostens klimaftryk	38,6	33,4	40,7	46,9
Samlet overhead sats	I alt				
= indirekte omk. I alt / direkte omk. I alt.		81%	79%	66%	66%

Bemærkninger til tabel 2:

De samlede indirekte omkostninger for 2024 er på samme niveau som i årene før 2023, hvor DTU generelt måtte være tilbageholdende med nyansættelser. Der henvises til opsummeringen i afsnit 2.1 for yderligere forklaring. Den samlede realiserede overheadsats er 66%. Dvs. for hver krone, instituttet bruger på direkte omkostninger, bruges der 66 øre på indirekte omkostninger.

2.5 Tabel 3: Resultat 2024

Resultat	Indsatsområde	2021	2022	2023	2024
Resultat i alt (årets priser) *	I alt	- 0,3	4,9	9,0	-3,7
= Indtægter i alt – omkostninger i alt	Kemisk fødevaresikkerhed	-	-3,0	0,5	-4,0
	Kemisk produktsikkerhed	-	-0,3	0,6	-4,4
	Mikrobiologisk fødevaresikkerhed	-	4,3	3,4	5,2
	Ernæring og kostens klimaftryk	-	4,0	4,5	-0,5
	I alt				

*Note: Et negativt resultat angiver universitetets øvrige finansiering af området.

Bemærkninger til tabel 3:

For bemærkninger til det generelle overforbrug samt afvigelser for de enkelte indsatsområder henvises til afsnit 2.1

2.6 Tabel 4: Anvendelsen af MIM/FVM's Rammebevilling 2024 (del 1)

	Indsatsområde	2021	2022	2023	2024
Rådgivning i alt	I alt	65,7	48,3	65,8	64,3
	Kemisk fødevaresikkerhed	20,2	11,8	19,3	19,2
	Kemisk produktsikkerhed	8,4	7,0	7,28	8,9
	Mikrobiologisk fødevaresikkerhed	13,6	11,4	19,8	17,9
	Ernæring og kostens klimaftryk	23,5	18,0	18,9	18,3
Heraf monitorering	I alt	21,5	12,0	12,6	12,9
	Kemisk fødevaresikkerhed	6,6	0,3	2,7	1,8

Heraf beredskab og referencelaboratorier	Kemisk produktsikkerhed	-	-	-	-
	Mikrobiologisk fødevarer- sikkerhed	0,2	0,1	1,7	3,4
	Ernæring og kostens klima- aftryk	14,8	11,6	8,2	7,6
	I alt	10,9	7,5	10,1	13,7
Forskning i alt	Kemisk fødevarer- sikkerhed	8,1	4,2	6,0	5,3
	Kemisk produktsikkerhed	-	-	-	-
	Mikrobiologisk fødevarer- sikkerhed	2,8	3,3	4,1	8,4
	Ernæring og kostens klima- aftryk	-	-	-	-
	I alt	74,0	77,4	67,0	73,9
Anvendelse i alt = Rådgivning i alt + forskning i alt	Kemisk fødevarer- sikkerhed	24,3	26,2	25,0	25,8
	Kemisk produktsikkerhed	8,4	10,2	9,8	13,6
	Mikrobiologisk fødevarer- sikkerhed	32,8	30,2	22,6	20,7
	Ernæring og kostens klima- aftryk	8,4	10,8	9,5	13,8
	I alt	139,7	125,7	132,7	138,2
Forskningsandel i procent = forskning/anven- delse i alt	Kemisk fødevarer- sikkerhed	44,5	38,0	44,3	44,9
	Kemisk produktsikkerhed	16,8	17,3	17,6	22,5
	Mikrobiologisk fødevarer- sikkerhed	46,4	41,6	42,4	38,6
	Ernæring og kostens klima- aftryk	32,0	28,8	28,4	32,1
	I alt	53%	62%	50%	53%
	Kemisk fødevarer- sikkerhed	55%	69%	56%	57%
	Kemisk produktsikkerhed	50%	59%	56%	61%
	Mikrobiologisk fødevarer- sikkerhed	71%	73%	53%	54%
	Ernæring og kostens klima- aftryk	26%	37%	34%	43%

Bemærkninger til tabel 4:

For 2024 ligger aftalebevillingens anvendelse til forskningsaktiviteter højere end 2023 anvendelsen, idet en større del af midlerne er anvendt til medfinansiering af eksterne bevillinger. Det bemærkes her at vores indsats for at øge forskningsandelen på ernæringsområdet har bevirket en stigning på 9 procentpoint fra 34% i 2023. For yderlig information se bemærkninger 2.1.

2.7 Tabel 5. Anvendelsen af MIM/FVM's Rammebevilling 2024 (del 2)

	2021	2022	2023	2024
Rådgivning i alt	65,7	48,3	65,8	64,3
Heraf direkte omk.	29,6	22,8	35,4	30,6
Heraf indirekte omk.	36,2	25,4	30,4	33,7
Forskning i alt	73,9	77,4	66,9	73,9

Heraf direkte omk.	31,0	32,5	33,3	37,3
Heraf indirekte omk.	42,9	45,0	33,6	36,6
Anvendelse i alt	139,7	125,7	132,7	138,2
Heraf direkte omk.	60,6	55,3	68,6	67,9
Heraf indirekte omk.	79,1	70,4	64,1	70,3
<i>Heraf indirekte institutomkostninger, øvrige</i>	-	12,9	14,9	16,5
<i>Heraf indirekte koncernomkostninger, bygninger</i>	-	30,5	26,0	25,9
<i>Heraf indirekte koncernomkostninger, øvrige</i>	-	27,0	23,1	27,9
Overhead sats for MIM/FVM-bevilling = indirekte omk. / direkte omk.	131%	127%	93%	104%

* Her opsplittes de indirekte omkostninger i de aftalte kategorier (en delmængde af den opsplitning, som for nogle af universiteternes vedkommende fremgår af tabel 2).

Bemærkninger til tabel 5:

Se bemærkninger til tabel 5A.

**Tabel 5A. Anvendelsen af MIM/FVM's Rammebevilling 2024 –
Opdelt på ordinær drift og gearing**

	Total	Ordinær drift	Gearing
Rådgivning i alt	64,3	51,0	13,3
Heraf direkte omk.	30,6	30,6	-
Heraf indirekte omk.	33,7	20,4	13,3
Forskning i alt	73,9	61,8	12,1
Heraf direkte omk.	37,3	37,3	-
Heraf indirekte omk.	36,6	24,5	12,1
Anvendelse i alt	138,2	112,8	25,4
Heraf direkte omk.	67,9	67,9	-
Heraf indirekte omk.	70,3	44,9	25,4
Overhead sats for MIM/FVM-bevilling = indirekte omk. / direkte omk.	104%	66%	-

Bemærkninger til tabel 5A:

Tabellen viser omkostningerne knyttet til rammebevillingen på i alt 138,2 mio. kr., hvoraf 112,8 mio. kr. er gået til ordinær drift og 25,4 mio. kr. er gået til gearing. Det vil sige, der er brugt 25,4 mio. kr. til at opnå indtægter for ca. 81,8 mio. kr. (Andre indtægter + MIM/FVM konkurrence, jf. tabel 1). "Gearing-overheadsatsen" på 104% for anvendelse af rammebevillingen er i 2024 beregnet til 104%, hvilket er en smule højere end 2023 men lavere end tidligere år (tabel 5). Denne isolerede overheadsats tager ikke højde for de samlede aktiviteter med relevans for ydelsesaftalen og skal derfor ses i det lys. På rådgivningsdelen vedrører gearingen eksterne rådgivningsopgaver, f.eks. EURL (EU Reference Laboratory) og EFSA (European Food Safety Authority).

3. Faglig rapportering

Den faglige rapportering opsummerer den forskningsbaserede myndighedsbetjening, der er gennemført af DTU Fødevareinstituttet i 2024 i henhold til ydelsesaftalen for Kemi og Fødevarer.

Ved en gennemgang af arbejdsprogrammerne er der foretaget en vurdering af de planlagte opgaver ud fra om:

- 1. Opgaven er gennemført
- 2. Opgaven er delvist gennemført
- 3. Opgaven er ikke gennemført
- 4. Ny opgave uden for arbejdsprogrammet (men inden for aftalen)

Nedenstående tabel 6 giver et overblik over antal opgaver i indsatsområderne for hver kategori. Arbejdsprogrammet vedlægges som bilag med ovenstående farveangivelse på opgaveniveau.

3.1 Tabel 6. Planlagte og nye opgaver fordelt på indsatsområder

Indsatsområde	Gennemført (kategori 1)	Delvist gennemført (kategori 2)	Ikke gennemført (kategori 3)	Heraf ikke bestilt (kategori 3)	Ny opgave (kategori 4)	I alt
Mikrobiologisk Fødevaresikkerhed	41	7	1	0	0	49
Kemisk Produktsikkerhed	26	0	0	0	0	26
Kemisk Fødevaresikkerhed	41	5	0	0	16	62*
Ernæring og Kostens Klimaaftryk	23	0	2	0	2	27

*For indsatsområdet Kemisk Fødevaresikkerhed er der to opgaver, hvor det efterfølgende aftalt at disse skulle løses hos DTU AQUA. De står blank i arbejdsprogrammet under overskriften Lyssignal og er ikke talt med her i tabel 6. For yderligere to opgaver har der enten ikke været et træk fra styrelsen i 2024, eller der har manglet en endelig afklaring af opgavens omfang.

I nedenstående afsnit opsummeres gennemgangen af arbejdsprogrammet i relation til indsatsområderne.

For de af arbejdsprogrammets opgaver, der helt eller delvist ikke blev løst i 2024, henvises til Bilag 1 med Arbejdsprogrammet ("Trafiklysrapporten"), hvor der i hvert enkelt tilfælde er givet en forklaring på, hvorfor der var en afvigelse fra det forventede/planlagte.

Det er aftalt med FVST at Trafiklysrapporten fra instituttet også viser de eventuelle administrative udfordringer med en tilsvarende farvemarkering, se "Lyssignal – afrapportering af projektstyring" i Trafiklysrapporten. Følgende vurdering har været vejledende for farvemarkeringen:

Rød: Ikke gennemført som planlagt. **Gul:** Der har været udfordringer, som resulterede i: Udsudte deadlines; Manglende data fra andre; Ønsket ændringer til opgaven efter igangsættelse; andet der har vanskeliggjort at opgaven er afleveret i aftalt format og til tiden. **Grøn:** Gennemført uden nogle af de ovennævnte problemer. Opgøres opgaverne ud fra disse administrative kriterier er der for Mikrobiologisk Fødevaresikkerhed tre opgaver, der har fået farven

gul og en farven rød (samme opgave som står som ikke gennemført i tabel 6). For Kemisk Produktsikkerhed er der fem opgaver, der har fået farven gul. For Kemisk Fødevarerikkerhed er der 12 opgaver, der har fået farven gul og en farven rød (samme opgave som står som ikke gennemført i tabel 6). Endelig for Ernæring og Kostens Klimaafttryk er der ni opgaver, der har fået farven gul og en har fået farven rød (den nationale kostundersøgelse). Det viser at instituttet for nogle opgaver er kommet i mål på det faglige, men med væsentlige administrative udfordringer, som beskrevet i Trafiklyksrapporten under "Bemærkninger fra DTU".

3.2 Kemisk Fødevarerikkerhed

På alle fire indsatsområder oplever vi en høj grad af gensidig forståelse for, at fleksibilitet i opgavevaretagelsen er nødvendig for at kunne imødekomme prioriteringer af hastesager og løsning af uforudsete udfordringer. Gennem kvartalsmøder, strategidage, ledelsesdialoger m.m. følges der løbende op på opgaver i arbejdsprogrammet, hvor vi oplever en meget konstruktiv dialog der er med til at styrke det gode samarbejde.

I 2024 har der været gennemført strategidag for medarbejdere samt ledelsesdialog mellem Fødevarerstyrelsen og DTU Fødevarerinstitutet med henblik på udarbejdelse af arbejdsprogram 2025 og opfølgning på opgaver under arbejdsprogram 2024. Ledelsesdialogen har inkluderet indsats for prioritering af opgaver.

Risikovurderinger af stærke chilinudler og inden da også stærke chilimajschips har fyldt rigtig meget i første halvår. Hastevurderinger af stærke nudler (udarbejdelse af 4 notater), og møde med en koreansk delegation m.m. Desuden var der i efteråret to store opgaver om vurdering af dokumentation om ashwagandha i kosttilskud.

Den kraftige promovering af bælgplanter som en sund fødevarer har også medført mange flere forespørgsler end normalt med udarbejdelse af notater/svar om lektiner i forskellige bælgplanter og spørgsmål om f.eks. tilberedningsmetoder, der afviger fra de almindelige anbefalinger om udblødning og kogning.

I forbindelse med omstillingen til en mere bæredygtig produktion af nye fødevarer, har DTU Fødevarerinstitutet fået et stigende antal henvendelser fra virksomheder og forskningsinstitutioner. Disse drejer sig overvejende om, hvad der falder ind under EU's Novel food lovgivning og hvilke analyser og undersøgelser, som kræves i godkendelsesproceduren. I 2024 har der desuden været et stigende antal opgaver omfattende berigelse og godkendelse af enzymer til fødevarerproduktion.

For at bibeholde den internationale førerposition inden for helhedsvurderinger deltager DTU i arbejdsgrupper i WHO, EFSA og ILSI, som har til formål at opdatere retningslinjerne inden for helhedsvurdering og få gjort det nemmere at anvende for de nationale fødevarermyndigheder. Institutet indgår i et EFSA projekt om "Identification of emerging risks associated with food supplements, other than vitamins and minerals". Desuden deltager instituttet nu også i EFSA-arbejdsgruppen "Working Group on substances other than vitamins and minerals" og "Working group on Traditional Foods".

Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group (FERG) er nedsat til at rådgive WHO i beregningen af den globale fødevarerborne sygdomsbyrde. DTU Fødevarerinstitutet leder arbejdsgruppen (Chemicals and Toxins Task Force) under FERG, der rådgiver omkring sygdomsbyrden forbundet med kemiske kontaminanter, herunder udvælgelse af kontaminanter, data til beregningerne samt bidrager med de modeller, der anvendes til at udregne incidens, dødelighed og DALY forbundet med eksponering til kemiske kontaminanter gennem fø-

devarer på globalt plan. Institutet har udviklet nye forbedrede kemiske analysemetoder til bestemmelse af kemiske kontaminanter i fødevarer, bl.a. for PFAS-stoffer, pesticider og N-nitrosaminer.

Som en del af Kemiindsatsen for 2022-2025 indgår MICROBELIX II projektet, som undersøger tarmmikrobiomets samspil med PFAS-stoffer fra fødevarer, fødevarekompositionen, og betydningen for optag af stoffet. I projektet indgår analyser af tarmmikrobiomet i PFAS eksponerede borgere som er gennemført i samarbejde med Holbæk Sygehus og resultater forventes snarligt offentliggjort i en videnskabelig artikel. Første delstudie omkring cadmium i fødevarer, hvor vi har undersøgt hvordan fordøjelsen påvirker frigivelsen af cadmium fra fødevarer er afsluttet. Det andet delstudie er påbegyndt, hvor mikrobiomets rolle i frigivelsen af cadmium undersøges og herunder en eventuel effekt af forskellige kostvaner (fx vegetar). I projektet er endvidere udviklet analytiske værktøjer til at bestemme hvordan cadmium er bundet i plante-baserede fødevarer. Dette kan bidrage til en bedre forståelse af cadmiums biotilgængelighed. I METRIX-projektet er vi ved at kvantificere i antal leveår, hvad det betyder at skifte til en mere plantebaseret kost. I MICA projektet har vi haft fokus på hvordan forstyrrelser af stofskiftetormonerne påvirker udviklingen af reproduktionssystemet og hvilke molekulære mekanismer der ligger til grund for de observerede skadelige effekter, samt screenet en lang række kvaternære ammoniumforbindelser for hormonforstyrrende effekter.

3.3 Kemisk Produktsikkerhed

I 2024 har der været gennemført strategidag for medarbejdere samt ledelsedialog mellem Miljøstyrelsen og DTU Fødevareinstituttet med henblik på udarbejdelse af arbejdsprogram 2025 og opfølgning på opgaver under arbejdsprogram 2024. Ledelsedialogen har inkluderet indsats for prioritering af opgaver.

Instituttet har i 2024 ydet rådgivning til Miljøstyrelsens arbejde med hormonforstyrrende stoffer, ved i flere omgange at levere omfattende kommentarer til den nye vejledning til udmøntning af kriterierne for hormonforstyrrende stoffer under EU's CLP-regulering. DTU Fødevareinstituttet har fortsat deltaget i arbejdet med ECHA's review af det udvidede et-generationsforsøg (EOGRTS), ved i samarbejde med ECHA og andre medlemsstater at udarbejde en publikation over arbejdet med analyse af anogenital afstand og bibeholdte brystvorter, på tværs af ca. 100 EOGRTS studier. Institutet har ligeledes bidraget til opfølgende aktiviteter i OECD med opdatering af guidance tekst for at forbedre beskrivelserne af disse effektmål. Institutet har ligeledes givet input til nye testmetoder (OMICS) under REACH, givet input til et EFSA-dokument om biomarkører, rådgivet danske medlemmer af Member State Committee og ECHAs ED-ekspert gruppe i sager vedrørende vurdering og testning af stoffers potentielt reproduktionstoksiske (REP) og hormonforstyrrende effekter, herunder vurderet mulig REP klassificering af stoffet EDTA. Der er ydet rådgivning til Miljøministeriets departement vedr. SCCS's vurdering af kosmetikstofferne benzophenone-4, benzophenone-1, OMC, hexyl salicylat, sølv, biphenyl-2-ol, natrium biphenylolat og TPP. DTU Fødevareinstituttet har ligeledes deltaget i alle relevante møder knyttet til arbejdet som National Koordinator for OECD Test Guideline (TG) programmet, herunder i EU-formøder og WNT-møder, samt i OECDs "Expert Group on Thyroid Disruption Methods" amt OECDs ESCA-gruppe. Det sidste i forbindelsen med Instituttets fortsatte udvikling af AOP'er (Adverse outcome Pathways) i OECD-regi. Institutet har i 2024 arbejdet på følgende eksternt finansierede rådgivningsopgaver for Miljøstyrelsen (MST) som separate kontrakter; "2024 stofevaluering af 4 BPA analoger", "opfølgning på tidligere stofevaluering af Ziram", "Tebuconazol klassificeringsforslag" og "gennemgang af mekanistiske studier for benzophenone (BP) 1 og BP3", samt udført mindre afsluttende opgaver på CEHOS projektet "Ny ED-liste" - alle med fokus på reproduktionstoksikologi og/eller hormonforstyrrende effekter.

Der udført en rådgivningsopgave vedr. nitrat i drikkevand, hvor der er blevet gennemgået flere systematiske reviews med metaanalyser på colorectal cancer.

Der har på GMO-området været et stigende antal opgaver fra MST. Opgaverne for MST har hovedsagelig været relateret til risikovurdering af mikroorganismer i forbindelse med forskningsprojekter, hvor det bl.a. vurderes, om projekterne stemmer overens med den anvendte klassifikation. En del af disse projekter involverer dyr inficeret med gensplejsede mikroorganismer, hvor mulighederne for spredning kan være kompliceret. Andre væsentlige opgaver har været risikovurderinger i forbindelse med godkendelse af produktioner i Danmark baseret på gensplejsede mikroorganismer samt risikovurderinger af kliniske forsøg i Danmark med lægemidler baseret på GMO - en opgave som er øget væsentligt i 2024. For Landbrugsstyrelsen (LBST) har der også været flere sager om risikovurdering for spredning af GMO relateret til udsætningsdirektivet. Konkret har opgaverne hovedsagelig omfattet risikovurdering af GM-planter i forbindelse med EU-godkendelse af markedsføring, samt ansøgninger til EU vedrørende markedsføring af lægemidler baseret på genetisk modificerede mikroorganismer (GMM). Sidstnævnte sager er desuden steget lidt i kompleksitet og involverer nye teknikker som CRISPR-Cas9. Derudover medvirker DTU i en EFSA-arbejdsgruppe om reguleringen af de nye forædlingsteknikker og svarer på spørgsmål vedrørende definitioner, afgrænsninger i relation til GMO og lovgivning. Disse mere faglige/tekniske opgaver går ofte på tværs af styrelserne, da de er af generel karakter i relation til genmodificerede organismer og koordineres af styrelserne. Som i 2023, har vi også i 2024 fået til opgave at vurdere forsøgsudsætninger med gensplejsede kartoffelplanter. Kartofflerne er modificeret ved brug af de nye modifikationsteknikker (NBT = New Breeding Techniques) egnet til at foretage specifikke mutationer. Der har i 2024 foregået etablering af et GMO-plantelaboratorium, der skal styrke instituttets forskningsbaseret rådgivning især indenfor "New Genomic Techniques" (NGT) og biosolutions. Fra november 2024 har vi standardiseret vækstbetingelser for modelplanterne *Arabidopsis* og raps i vækstkammer. I første omgang undersøges miljøstress (tørstress), og der sigtes mod styrket tørkeresistens hos planterne gennem genredigering. Institutet har fokus på fortsat ansøgning af forskningsmidler/funding indenfor dette område - relateret til klimatilpasning, samt forbedring af fødevareafgrøder.

Vedrørende mikrobiologiske bekæmpelsesmidler har DTU bistået MST med kritisk vurdering af, hvordan ny viden i forhold til at forudsige om *Bacillus thuringiensis* (*Bt*) stammer kan forårsage fødevarebåren sygdom, hvor vores vurdering var at dette ikke giver grund til at opdatere den eksisterende risikovurdering af *Bt*. Institutet har ved OECD EGBP 2025 præsenteret de udfordringer, der findes omkring phylogenetisk og phenotypisk klassifikation af *Bacillus cereus sensu lato* gruppen af bakterier, som også indeholder *Bt*.

Under ydelsesaftalen forskes der inden for hormonforstyrrende stoffer og deres virkningsmekanismer, allergi samt effekter på tarmmikrobiotaen. Et tværgående element heri er forskningen i QSAR, der sammen med *in vitro* og *in vivo* metoder gør, at DTU Fødevareinstituttet dækker hele metodespektret, hvilket er en stor styrke i relation til fx metodevalidering og mekanismeudredninger. Bl.a. kortlægges virkningsmekanismer for hormonforstyrrende effekter. Dette inkluderer bl.a. analyser af reproduktionseffekter efter forstyrret thyroidea-hormonsignaler og transkriptionsanalyser. MST-trækningsretten har også bidraget væsentligt til udvidelsen af eksternt finansierede forskningsprojekter om effekter af hormonforstyrrelser, såsom EU-projekterne FREIA, ATHENA og MERLON.

3.4 Mikrobiologisk Fødevaresikkerhed

I 2024 har der været gennemført strategidag for medarbejdere samt ledelsesdialog mellem Fødevarestyrelsen og DTU Fødevareinstituttet med henblik på udarbejdelse af arbejdsprogram 2025 og opfølgning på opgaver under arbejdsprogram 2024. Ledelsesdialogen har inkluderet indsats for prioritering af opgaver.

På det mikrobiologiske fødevarer sikkerheds område er instituttet både europæisk og nationalt reference laboratorie (EURL/NRL) for antibiotikaresistens indenfor fødevarer og foder. I den forbindelse opretholder DTU en NRL-akkreditering af "Minimum Inhibitory Concentration" (MIC) bestemmelse jf. kravspecifikationerne til NRL-funktionen. Institutet er yderligere europæisk reference laboratorie for antibiotikaresistens indenfor folkesundhed samt reference laboratorie for Verdenssundhedsorganisationen (WHO) og Fødevare- og Landbrugsorganisationen (FAO) på antibiotikaresistensområdet. Engagement i disse referencelaboratoriefunktioner medfører talrige aktiviteter på området i forhold til den globale overvågning af antibiotikaresistens med tilhørende projekter og programmer i regi af ECDC, EFSA, UK Aid Fleming Fund m.fl., som klart styrker den samlede danske indsats på området og giver et tydeligt international aftryk.

Opdaterede databaser over gener der koder for antibiotikaresistens er essentielt for at overvåge det samlede resistensbillede nu og i fremtiden. Vi har derfor etableret databaser, der også inkluderer gener, der hidtil ikke har været anset som værende koblet til overførbart resistens. Vi har således sikret overvågningen mod mulige og forventede fremtidige resistensproblemer. Sekventeringsteknologierne ændrer sig løbende, og vi har etableret analysemetoder, så vi fremover har mulighed for at sammenligne data fra den nuværende mest anvendelige metode (Illumina) til den forventede nye standard metode i fremtiden (ONT). Vi har fortsat arbejdet med metagenomanalyser af prøver fra grise i Danmark, samt færdiggjort sekventering af *Escherichia coli* fra kvæg, samt arbejdet på at etablere en ny metode til opgørelse af antibiotikaforbrug, så vi bedre kan sammenholde data på tværs af dyrearter. Vi har iværksat arbejde med at anvende nye AI-metoder til risikovurdering og forudsigelse af virulens og indtil videre etableret en online metode til prædiktion af virulens i *Listeria monocytogenes* baseret på bakteriernes genetiske kode (DNA).

Forskning i måder at nedbringe *Campylobacter* byrden i fjerkræ fortsætter med undersøgelser af foderinterventioner på kyllingegårde samt dekontamineringsmetoder på slagterierne, blandt andet isvand. Tilsætning af biokul til foder er det mest lovende. Typning af *Campylobacter* isolater viser husflora på gårde, hvilket giver mistanke om persistens og ineffektiv rengøring mellem flokke. Endvidere er der udført et studium der estimerer antallet af *Campylobacter* der overføres fra skindet på den slagtede kylling til fileter (Tau), der er pakket i en modificeret atmosfære, der anvendes af de to store kyllingeslagterier i Danmark. At der nu eksisterer en Tau-værdi for halskindsprøver (fra hvilke opgørelsen af resultater fra overvågning af *Campylobacter* i halskindsprøverne, der udtages til det EU-lovpålagte proces-hygiejne kontrol kriterium udarbejdes) kan bidrage til udfasning af lårskindsprøver i den relative risikomodel (RR-model) i den nationale handlingsplan for *Campylobacter*. Brug af RR-modellen til opgørelse og analyse af resultater fra *Campylobacter*-overvågningen har også interesse i andre EU-lande. Handlingsplanprojektet CampGeo, der vil undersøge risikoen for *Campylobacter*-smitte for kyllingefarme i geografiske områder med forskellig intensitet af husdyrproduktion, er desværre forsinket, da der har været problemer med at få de relevante data fra industrien, men et notat med resultater forventes medio 2025. De to Forskningsreservefinansierede projekter CampVir og CampAqua har fremdrift i følge planen. Der er bevilget EFSA Tailor-made projekter indefor "kortlægning og epidemiologisk sporing af historiske *Salmonella Enteritidis* sekvenser fra æg og slagtekyllinger" i samarbejd med Sverige og Belgien og "compliance med nyt regelværk for rapportering til EFSA's OH WGS-database" i samarbejd med ANSES, BfR og SSI. Aftaler om samarbejde med SSI er udarbejdet, for sidstnævnte.

Instituttet arbejder videre med det internationalt anerkendte arbejde om udvikling af matematiske værktøjer, der bruges til at forudsige vækst eller drab af bakterier i fødevarer på basis af produkttegenskaber og processer. I denne forbindelse nærmer ph.d.-projektet *Bacillus Predict* sig afslutning og har bidraget væsentligt med ny viden om forekomst og vækst af *Bacillus cereus* i mejeriprodukter. Arbejdet fortsætter med udvidelse af flere værktøjer til fastsættelse af sikre holdbarheder for spise-klare fødevarer opbevaret mellem 2 og 10°C. Planen er således på sigt at udvide FVST's nye Sikre fødevarer – online værktøjer (<https://sikrefødevarer.foedevarestyrelsen.dk/>) med flere plantebaserede fødevarer og tilhørende modeller til at understøtte risikovurderinger.

Instituttet har en ledende rolle i flere delvist eksternt finansierede projekter med fokus på bl.a. bedre værktøjer til kildeopsporing af mikrobiologiske problemer på mejerier (Mejeribrugets Forskningsfond (MFF)), udvikling af nye produkter fra tang, strandkrabber, og proteiner fra svampefermentering af sidestrømme (GUDP), bæredygtige og miljøvenlige biocider til inaktivering af virus (med MST), og UV-teknologi til afkimning af mælk og andre uklare væsker (nye teknologi, GUDP).

Instituttet leverer ad hoc rådgivning indenfor "nye, og bæredygtige fødevarer" – et område, der kombinerer mikrobiologi og kemi i forskning og rådgivning. Rådgivningen understøttes af vores forskning i emner som lavenergi konservering af marine produkter (tang, skalrejer, og stenbidderogn), insekter samt bæredygtig og sikker udnyttelse af sidestrømme fra fødevarerindustrien inklusive vand herfra. I 2024, har instituttet med støtte fra FVST særmidler igangsat en undersøgelse af mikrobiologisk sikkerhed i alternative proteinkilder til insektfoder. Dette arbejde fortsættes i 2025. Forskere fra instituttet støtter desuden en større ingrediensvirksomhed i deres arbejde for at genbruge procesvand. I dette eksternt finansierede projekt (2024-2025) arbejdes der sammen med kollegaer fra DTU Sustain med en kemisk og mikrobiologisk risikovurdering af en sådan proces.

Instituttet har også ad hoc rådgivning indenfor kvantitative risikovurdering på zoonoser og antibiotikaresistens og har leveret den sidste del af en vurdering af risiko for Salmonellainfektioner, hvis man fjerner kølekrav for opbevaring af æg. Desuden, udføres opgaver for EFSA, f.eks. deltagelse i arbejdsgrupper for en mere effektiv rapportering af zoonose- og antibiotikaresistensdata i Europa og i netværk om zoonoser, alle emner der også har værdi nationalt. Instituttet har sammen med Veterinærinstituttet i Oslo og Statens veterinärmedicinska anstalt ansvar for antibiotikaresistens-overvågningen i Europa og samarbejder også forskningsmæssigt tæt med disse. Udvikling af Dashboard, og mere automatiseret flow af data ind i denne, for at vise resultater fra antibiotika resistensovervågningen og rådgivning om resistens i *Campylobacter* er gennemført. Midtvejsrapport for evaluering af det eksisterende kontrolsystem for levende to-skallede bløddyr er blevet udført og konklusionen indikerer at der ikke er nogen forskel mellem EU's guidelines regime versus det danske. Da resultaterne har stor usikkerhed, er det nødvendigt at fortsætte med opgaven i den planlagte periode (til og med marts 2025). Instituttet har også delvist eksternt finansierede projekter indenfor modernisering af overvågningen af zoonoser (Innovationsfonden) og antibiotikaresistens (Animal Health and Welfare partnership) i fødevarer og miljøet med nye teknologier f.eks. AI baseret på post mortem kontrol af slagtekyllinger, AI baseret "remote" kontrol af slagtekyllinger og helgenom-sekventering (WGS) baseret overvågning af *E. coli* fra muslinger for antibiotikaresistens (miljøovervågning) og validering af metagenomics for overvågning af antibiotikaresistens (AMR) i *E. coli* i svin. De to sidstnævnte, kan potentielt bruges i DANMAP.

3.5 Ernæring og Kostens Klimaafttryk

I 2024 har der været gennemført strategidag for medarbejdere samt ledelsesdialog mellem Fødevarestyrelsen og DTU Fødevareinstituttet med henblik på udarbejdelse af arbejdsprogram 2025 og opfølgning på opgaver under arbejdsprogram 2024. Ledelsesdialogen har inkluderet indsats for prioritering af opgaver.

I 2024 har der været stor fokus på at yde rådgivning i forbindelse med at opdatere de officielle kostråd på baggrund af de Nye Nordiske Næringsstofanbefalinger "New Nordic Nutrition Recommendations". Det gælder både anbefalingerne til den generelle befolkning "Opdatering af det faglige grundlag for De officielle Kostråd i forhold til Nordiske Næringsstofanbefalinger 2023" men også anbefalinger til ældre og vegetarer.

DANSDA 2021-2024 dataindsamlingen er afsluttet 1. juli 2024, så en stor del af dataoparbejdningen herunder opdatering af opskrifter, begyndende opdatering af fuldkornsvariabel, og datalagring blev gennemført. Der er udarbejdet en rapport halvvejs i dataindsamlingen (DANSDA 2021-2022) om danskernes indtag af vitaminer og mineraler fra kosttilskud. Rapporten skal være med til at svare på, om der er bekymringer mht. for høje indtag, da der siden 1. januar 2018 ikke har været øvre grænser for indhold af vitaminer og mineraler i kosttilskud i Danmark. Der er ligeledes udarbejdet en rapport om danskernes "Brug af plantebaserede alternativer til kød og mejeriprodukter". Rapporten præsenterer resultaterne af en kvalitativ interviewundersøgelse om brugen af plantebaserede alternativer til kød- og mejeriprodukter. Undersøgelsen er den første del af et todelt rådgivningsprojekt, som også består af en kvantitativ undersøgelse af, hvordan plantebaserede alternativer indgår i danskernes kost. Den kvantitative del er publiceret som et notat og belyser, hvad der indtages af hvor mange og hvor meget, samt hvem det er, der anvender de plantebaserede alternativer. Herudover belyses kostkvalitet og næringsstofindhold i kosten hos brugere og ikke-brugere af de plantebaserede alternativer. De 2 rapporter skal tilsammen give svar på, om der er grundlag for at berige nye proceserede plantebaserede alternativer.

Der er gennemført et stort projekt om light-drikke, og der er udarbejdet 3 del-notater, hvoraf de 2 er fra Fødevareinstituttet, samt et fælles notat og et fakta ark. Projektet belyste indtaget af light-drikke fra 3 vinkler: Påvirker indtag af light-drikke vores helbred? Er der sammenhæng mellem indtag af søde drikke og kostkvalitet samt drikkevaner i Danmark? Sensorisk opfattelse hos forbrugerne er undersøgt af Aarhus Universitet (AU). Første del af projektet "Indkøbsmonitorering", der skal udvikle en metode, som via indkøbsdata kan monitorere forbrug af fødevarer og efterlevelse af Kostråd til Måltider i professionelle køkkener, blev gennemført. Formålet med del 1 var at fastsætte gruppering af fødevarer, der gør det muligt at monitorere brugen af udvalgte fødevarer i professionelle køkkener.

Herudover er der afsluttet en stor undersøgelse om "Sammensætningen af takeaway-måltider i Danmark". Undersøgelsen, som udspringer af Fødevarestyrelsens "Fødevarepartnerskab", skal give svar på, om der er grundlag for at arbejde med at få et sundere udvalg af takeaway måltider, da tidligere undersøgelser af fastfood-måltider har vist, at de er energitætte, har et højt indhold af fedt, raffinerede kulhydrater og et lavt indhold af fuldkorn og frugt og grønt. Fra Takeaway projektet er udgivet en rapport om sammensætningen af takeaway måltider i Danmark, og der er arbejdet på rapporten om indhold af næringsstoffer.

Desuden er der publiceret en rapport om "Nutrient content in pork – dry aged loin and dried ham". Ydermere er der gennemført markedsanalyse og prøveindsamling af energidrikke, svampe og hampfrø, som er sendt til analyse. Der er desuden gennemført et tilberedningsprojekt af seks forskellige bælgfrugter og fem forskellige grøntsager samt et opsamlingsprojekt, med 15 ekstra prøver til analyse af nitrogen, mineraler, spormetaller og fedtsyrer. Fødevaredatabanken er opdateret med nye data for drikkevarer, drikkevand og produkter af grisekød samt nye data for et bredt udvalg af takeaway måltider så som pizza, burger, kebab, pita, sandwich, sushi, asiatiske og grillretter. Grundet ny lovgivning vedrørende berigelse af

salt med jod, er joddata opdateret for salt samt brød. K2-vitamin beregnes nu som summen af menaquinoner samt totalt K-vitamin som summen af K1- og K2-vitamin. Der er målt indhold af K-vitamin og vitamener i 88 fødevarer. Der beregnes desuden tre nye summer: 1. En sum af mineraler (calcium, chlorid, jern, kalium, magnesium, natrium og fosfor). 2. En sum af essentielle aminosyrer (histidin, isoleucin, leucin, lysin, methionin, phenylalanin, threonin, tryptofan og valin). 3. En sum af ikke essentielle aminosyrer (alanin, arginine, asparaginsyre, asparagin, cysteine, glutaminsyre, glutamin, glycin, prolin, serin og tyrosin). En ny parameter pH (syrestyrke) vil fremover blive målt på flydende fødevarer. Detaljeret beskrivelse af seneste Frida opdatering findes i dokumentationen: <https://frida.fooddata.dk/pdf/da-frida-5.2-dokumentation.pdf>.

Der er udarbejdet en "Ernæringsfaglig vurdering af det opdaterede ernæringsmærke Nutri-Score på drikkevarer", der skal supplere evalueringer af Nutri-Score på fødevarer. Der er i alt udarbejdet 9 notater vedr. alt fra proteinkvalitet til vurdering af B12 tilskud til lakto-ovo-vegetarer, og DTU har deltaget i 38 berigelsessager.

I forbindelse med det nationale udbredelsesprojekt "Sød balance", ejet af Fødevarestyrelsen, er der leveret en videreudvikling af måleværktøjet "Sød-måleren", der skal anvendes af børnefamilier og sundhedsplejersker i projektet til at måle børns indtag af søde sager og søde drikke i forbindelse med sundhedssamtalen eller anden aktivitet i skoleregion. Herudover er der gennemført interviews med godt halvdelen af kommunerne vedr. Sød-måleren samt initiativer. I Nordisk Monitorering igangsættes dataindsamling i Sverige, Danmark, Norge og Island i marts måned. Dataindsamlingen er afsluttet. Systematisering af data, fejlretning og datakontrol er i gang. Derudover har DTU arbejdet på klargøring til samkøring af 2014 data med 2024 data. Der er udviklet et webbaseret spørgeskema som supplement til spørgeskema til telefoninterview. Valgmuligheden mellem interview og webbaseret udfyldelse giver et mere smidigt design med henblik på at øge svarprocenten. Der er indgået joint data responsibility arrangement mellem de fem lande samt samarbejdskontrakt med datasikkerhedstillæg.

Projekt OnePlate der dokumenterer effekten af at spise økologisk, bæredygtigt og sundt er kommet godt fra start med gennemførelse af en forbruger- og interessentundersøgelse, udvikling af koncept og materialer samt udvikling af målemetoder og gennemførelse af en pilotafprøvning blandt 9 familier. Derudover er der arbejdet på ansøgning til videnskabsetisk komité. Der er arbejdet med 2 forskningsprojekter om at skabe grundlag for etablering af et klimamærke i Danmark sammen med AU. AU afprøver metoden til at beregne fødevarers miljøaftryk. Deres grundlag er Agribalyse-metoden udviklet i Frankrig. DTU har identificeret og genereret en liste over ca. 500 fødevarer, der er velegnede til at inkludere som start i en database. Der er afleveret en rapport over hvilke fødevarer samt dokumentation. Desuden er der udarbejdet en rapport, der har gennemgået og foreslået funktionelle enheder og tærskelværdier i forhold til fødevarer- og klimamærkningens klimaafttryk. Resultaterne fra de ovenstående projekter vil blive publiceret i peer-reviewed tidsskrifter.

Derudover har to ph.d.-studerende forsvaret deres afhandlinger. En vedr. projekt "Er du for sød?" om hvordan man kan gøre hygge-kulturen i børnefamilier sundere med færre søde sager og søde drikke, der nu udbredes af Fødevarestyrelsen og en om modellering af sunde og bæredygtige kostmønstre for at fremme overgangen til en plantebaseret og sund kost, både for enkeltpersoner og i den offentlige madservice.

Instituttet har, med midler fra Mejeribrugets Forskningsfond, påbegyndt opbygning af bl.a. en database, som skal være med til at udvikle en beregningsmodel, der kan identificere kombinationer af fødevarer, der minimerer den samlede kosts påvirkning af klima og miljø og samtidig øger bidraget til folkesundheden. Der vil desuden blive udviklet et visualiseringsmodul, som skal præsentere de opnåede resultater.

Der er udarbejdet et notat om "Vurdering af B12-vitamin tilskud til lakto-ovo-vegetarer"

I Horizon Europe projektet HealthyW8, som ser på initiativer til at forebygge overvægt, har instituttet forberedt og er ansvarlig for et pilot-interventionsforsøg på børn. Til dette formål er der lavet spørgeskemaer og udviklet på en applikation, som skal registrere forskellige sundhedsparametre.

Projektet om at beregne sundhedskonsekvenserne i hhv. Norge, Sverige og DK ved at udskifte kød med bælgrugter blev afsluttet i 2024. Projektet var støttet af Nordisk Ministerråd.

I projektet Jodkids der undersøger konsekvenserne af det danske jodberigelsesprogram for 2-10-årige er der opsamlet urinprøver fra 600 børn. Der bliver nu efterfølgende i en gruppe på 100 børn registreret kost og opsamlet urinprøver gennem en hel uge.

Metrix3-projektet under Kemiindsatsen, som kvantificerer effekten af forskellige kostmønstre, herunder bæredygtig kost, har desuden fokuseret på ulighed i sundhed.

3.6 Status på udmøntning af de strategiske sigtelinjer

De strategiske sigtelinjer i ydelsesaftalen for samarbejdet er:

- Et sundere Danmark i en sundere verden
- En bæredygtig fødevarerproduktion og en bæredygtig ernæring
- Data på tværs af discipliner og institutioner

DTU Fødevareinstituttet's arbejde inden for disse tre områder er beskrevet grundigt i de faglige afsnit og gentages derfor ikke her.

Fokus på "et sundere Danmark i en sundere verden" nødvendiggør at risikofaktorer for sygdom og nedsat sundhed kan vurderes og kvantificeres indbyrdes og således danne grundlag for myndighedernes prioritering i forhold til risikohåndtering. DTU Fødevareinstituttet har fortsat fokus på at udvikle metoder og beslutningsværktøjer og på at inkludere stadig flere parametre ved udarbejdelse af helhedsvurderinger. Instituttets indsats vedr. vurdering af "Burden of diseases" er eksempelvis blevet væsentligt udviklet fra tidligere at være fokuseret på fødevarerelateret sygdom forårsaget af bakterielle agens til også at inkludere sygdom og reduceret sundhed som følge af langtidseksponering for kemiske forbindelser og mangelfuld kost.

Fødevareindustrien har fortsat stort fokus på udvikling af nye, innovative produkter, der bl.a. afspejler ønsket om at bidrage til grøn omstilling og cirkulær økonomi. I tråd hermed har Instituttet omfattende forskning såvel som rådgivning, der har til formål at understøtte industriens udvikling af bæredygtige og ernæringsrigtige produkter uden at hverken fødevarer sikkerheden, sundheden eller kvaliteten sættes over styr. DTU Fødevareinstituttet har gennem sin 25-årige historie som myndighedsrådgiver og risikovurderingsinstitut et solidt fundament for at indgå i industrirettede forskningsprojekter, hvor sikring af fødevarer sikkerheden og produktion indenfor gældende lovgivningsmæssige rammer understøtter sektorens udvikling. Instituttets integration i DTU i 2007 bragte medarbejderne tættere på en række beslægtede forskningsområder indenfor eksempelvis produktionsteknologi, bioinformatik, mikrobiologi og kemi, hvilket har bidraget til udvikling af nye relevante initiativer. Et eksempel er instituttets internationale anerkendte forskning i udnyttelse af sidestrømme fra såvel primær produktion som forarbejdningsindustrien og detailsektoren, som bidrager til reduktion af madspild og nedsættelse af sektorens klimaafftryk. Denne forskning har på alle måder en positiv samfundseffekt, men stiller samtidig krav til parallelt at forske i sikkerhed og kvalitet, hvis Danmarks høje niveau af fødevarer sikkerhed skal opretholdes.

I 2024 har såvel myndighederne som DTU fortsat haft et stort fokus på udnyttelse af data på tværs af organisationer, sektorer og lande. DTU Fødevareinstituttet har i 2024 investeret i dataområdet og har bl.a. styrket kompetencerne inden for data management og data science. Instituttet indgår i et fokuseret samarbejde med EFSA og en lang række EU-medlemsstater, der

har til formål at digitalisere den europæiske overvågning af fødevaresektoren og på sigt etablere grundlaget for implementering af AI som del af overvågning og risikovurdering. I forlængelse af DTU's overordnede digitaliserings strategi har instituttet fortsat prioriteret at samle data, visualisere data og gøre dem tilgængelige for instituttet og andre aktører på en FAIR måde. Data udgør grundlaget for en stor del af institutters rådgivning og forskning, der bl.a. inkluderer udvikling af matematiske modeller og beslutningsværktøjer. Tilsvarende udnyttes omfattende data ved udarbejdelse af risikovurderinger, sundhedsvurderinger og bæredygtighedsvurderinger – Med andre ord: Helhedsvurderinger.

DTU Fødevareinstituttet har via Finansloven i 2023 – 2025 modtaget midler fra Forskningsreserven (UFM) til fortsat opbygning af varige forskningsmiljøer på strategisk prioriterede områder inden for den grønne forskning. Midlerne skal bidrage til at styrke kapaciteten inden for klima, landbrug, natur og miljø, særligt i forbindelse med den forskningsbaserede myndighedsbetjening og strategiske samarbejder med fonde.

Instituttet har således identificeret og valgt at udmønte midlerne på en række områder, hvor vi vurderer at en styrket forskningsindsats nu vil styrke grundlaget for relevant myndighedsrådgivning i fremtiden. Indsatsen omfatter bl.a. et øget fokus på:

- Anvendelse af nye genteknologiske værktøjer til udvikling af plantebaserede fødevarer, som EU-kommissionen har lukket op for på Europæisk jord. Instituttet vil med det nye forskningsområde sætte fokus på implementering af genteknologiske værktøjer i bæredygtig produktion af sikre og sunde fødevarer.
- Bæredygtig ernæring – forskningsområdet vil blive styrket gennem udvikling af værktøjer til digitalisering af fremtidige kostundersøgelser med henblik på øget tværfaglighed og udvikling af holistiske tilgange til analyser og beslutningsstøtteværktøjer. Dette vil give værdi i en stadig mere kompleks forståelse af menneskers ernæring og sundhed samt af hvordan mere bæredygtige fødevaresystemer kan implementeres.
- Styrkelse af Instituttets unikke forskning vedr. metoder til risk-benefit-vurderinger (RBA) af fødevarer og diæter og anvendelse af disse mhp. udvikling af evidensbaserede beslutningsstøtte værktøjer. Formålet er at fremme regulering (politik), der baseres på integreret vurdering inkluderende såvel fødevaresikkerhed som folkesundhed og bæredygtighed.
- Styrkelse af området og udvikling af nye metoder til Livscyklusvurdering (LCA) i fødevaresektoren med henblik på at øge den faktabaserede forståelse af, hvorledes bæredygtighed kan sikres i sektoren. Dette vil ske i samarbejde mellem DTU Fødevareinstituttet og DTU Institut for Miljø- og Ressourceteknologi.
- Forskning i fremtidig fødevareproduktion, herunder ultraforarbejdede fødevarer – men også nye råvarer, teknologier og produkter sat i relation til kvalitet, sundhed, bæredygtighed, og reduktion af madspild.

Udover disse konkrete forskningsstrategiske initiativer vil de ekstra ressourcer blive anvendt til udmøntning af **4 ph.d. projekter**. Fokus vil være på valg af projekter, der løfter forskningsindsatser, hvis udbytte forventes at skabe et essentielt grundlag relevant for instituttets myndighedsrådgivning set i et 3-5-7 års perspektiv. Instituttet vil desuden styrke datahåndtering, herunder udvikling af dataplatform for implementering af AI i rådgivningen og visualisering af data samt understøttelse af forskernes udarbejdelse af ansøgninger mhp. hjemtagning af eksterne forskningsbevillinger indenfor rammeaftalens område.

4. Øvrige aktiviteter

4.1 Synergi, internationale samarbejde og inddragelse af eksterne parter

I relation til den forskningsbaserede myndighedsbetjening gennemfører DTU Fødevareinstituttet en række øvrige aktiviteter, som danner grundlag for leverancer på højeste faglige niveau og formidling heraf til omverdenen.

4.1.1 Synergi ml. indsatsområder og tværfaglighed

DTU har fokus på at udnytte synergieffekter på tværs af ydelsesaftalen og inddrage tværfaglig-faglighed i løsningen af specifikke opgaver. DTU Fødevareinstituttet samarbejder med andre universiteter for at udnytte komplementære kompetencer. Instituttet samarbejder desuden med en lang række eksterne parter både omkring konkrete opgaver og gennem udvalg, fora, paneler, m.v.

4.1.2 Nationale samarbejder

Det er væsentligt at fremhæve, at i DTU Fødevareinstituttets løsning opgaverne i ydelsesaftalen for Kemi og Fødevarer, er der omfattende synergi mellem de informationer, der indsamles på ernæringsområdet, de kemiske analyser og de toksikologiske risikovurderinger. Tilsvarende leveres der ofte rådgivningssvar på det mikrobielle område, hvor et kendskab til forbrugernes ernæring og kostvaner er en forudsætning for en kvalificeret rådgivning. Endelig betyder instituttets forankring på et teknisk universitet, at forskere og rådgivere har stor viden om innovation og teknologisk udvikling, hvilket er værdifuldt i relation til rådgivning og understøttelse af myndighedernes arbejde med udvikling af sektorens rammevilkår.

Først og fremmest samarbejdes med andre DTU-institutter og enheder. I disse år gøres der en særlig indsats for at styrke og synliggøre DTU Fødevareinstituttet som indgang til DTUs samlede forsknings- og rådgivningsaktiviteter indenfor fødevarerområdet. Dette har til formål at styrke fødevarerområdet generelt og sikre at eksterne interessenter får den bedste kontakt også i situationer, hvor der er behov for tværfaglig dialog. DTU Fødevareinstituttet samarbejder internt på mange forskellige områder. Den meget store computerkraft i Computerome udnyttes ifbm forskning og rådgivning om antibiotikaresistens og overvågning og i andre mikrobiologiske projekter. Instituttet samarbejder med DTU Compute, DTU Bioengineering, DTU Biosustain, DTU Aqua, DTU Kemi, DTU Kemiteknik og andre institutter med tilgrænsende fagfelter.

Inden for emnerne i ydelsesaftalen har DTU Fødevareinstituttet desuden stor berøringsflade nationalt med SSI i den centrale udbrudsgruppe (DCUG'en) og indenfor andre projekter om *One Health*, med Rigshospitalet og Syddansk Universitet i forbindelse med forskning og rådgivning om hormonforstyrrende effekter i Center for Hormonforstyrrende stoffer (CEHOS), og med alle danske større forskningsinstitutioner vedr. instituttets brede indsatsområder.

4.1.1 Internationale samarbejder

Som det fremgår af Bilag 2 deltager instituttets medarbejdere i adskillige internationale arbejdsgrupper og paneler. Dette arbejde skaber værdifulde samarbejder og medvirker til at give

danske synspunkter på områderne fødevarer sikkerhed og kemisk produktionssikkerhed langt større vægt end Danmarks størrelse normalt vil berettige til.

Vigtigst i denne sammenhæng er det Europæiske Fødevarer sikkerhedsagentur, EFSA, hvor DTU Fødevareinstituttet deltager i en række af organisationens paneler, netværk og arbejdsgrupper. At understøtte EFSA i arbejdet med at sætte sundhed og fødevarer sikkerhed centralt i EU's bæredygtige dagsorden er et emne, som vil fylde mere de kommende år.

Inden for kemisk produktionssikkerhed og kemisk fødevarer sikkerhed, er instituttet med i EU-projektet PARC (European Partnership for the Assessment of Risks from Chemicals), et 7-årigt projekt til i alt 400 millioner €, hvoraf halvdelen er medfinansiering fra myndighedsrammen. Formålet er at udvikle risikovurderings metoder til understøttelse af EU's "chemical strategy for sustainability" samt "European Green Deal".

Inden for fødevarekemi deltager instituttet løbende i samarbejdet indenfor netværket af Europæiske referencelaboratorier, både EURL og nationale referencelaboratorier i andre lande (NRL), herunder deltager forskerne i de årlige møder. Instituttet har siden 2007 været Europæisk referencelaboratorium for pesticider i cerealier og foder, og blev i 2017 udpeget som Europæisk referencelaboratorium på områderne for Procesforureninger i fødevarer og for Metaller og Nitrogen-forbindelser i fødevarer og foder.

På ernæringsområdet er DTU Fødevareinstituttet især aktiv i nordiske netværk inden for kostundersøgelser samt mere internationale netværk for kostdatabaser. Herudover er der projektsamarbejder både i regi af EU og Nordisk Ministerråd.

På det mikrobiologiske område er instituttet EURL for antibiotikaresistens, hvilket tilsvarende kemi-området giver anledning til værdifulde internationale samarbejdsrelationer. Instituttet er også WHO collaborating center inden for antibiotikaresistens & genomics, og FAO collaborating center for antibiotikaresistens. På det mikrobielle område er instituttets forskere desuden involveret i mange internationale samt enkelte globale projekter både som koordinator og som partner. Gennem European One Health Association (tidligere MedVetNetAssociation), et EU-network of excellence, har DTU Fødevareinstituttet fokus på at samle og udvikle One Health samarbejdet efter at det store EU Joint Program inden for One Health blev afsluttet i i september 2023.

Instituttets samarbejde med søsterinstitutterne Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) i Tyskland og ANSES i Frankrig er dels af strategisk karakter, dels konkret i form af egentlige samarbejdsprojekter der omfatter udveksling af ph.d.-studerende og afholdelse af videnskabelige møder. Anvendelse af AI indenfor rådgivningen er et eksempel på et område, hvor vidensudveksling med søsterinstitutterne er centralt.

4.1.2 Inddragelse og samarbejde med eksterne parter

DTU Fødevareinstituttet driver en interessentgruppe for zoonoseområdet. Interessenterne repræsenterer erhvervet, detailhandelen og forbrugerorganisationer, og mødes halvårligt. DTU Fødevareinstituttet formidler via interessentgruppen det faglige grundlag for aktuelle problemstillinger mens interessenterne deler viden og perspektiver, der kan kvalificere relevansen af instituttets forskning og rådgivning. Instituttet har ligeledes en følgegruppe for Fødevaredatabanken, med deltagelse af Dansk Industri samt Landbrug og Fødevarer. Følgegruppen har specifikt til formål at rådgive om gennemførelse af analyseprojekter til Fødevaredatabanken.

På rådgivningsområdet har DTU Fødevareinstituttet samarbejde med Aarhus Universitet om gennemførelse af Sanitary Survey i forbindelse med akvatisk produktion.

I arbejdet med handlingsplanen for Salmonella Dublin har der været et godt samarbejde med Københavns Universitet og erhvervet.

4.2 Impact og rekruttering

De nuværende og fremtidige kompetencer inden for ydelsesaftalernes faglige områder er afhængige af meritering, rekruttering og uddannelsesaktiviteter.

DTU Fødevareinstitut varetager undervisning af studerende inden for instituttets fagområder og bidrager herigennem til uddannelse af fremtidens ansatte hos såvel myndigheder som i fødevareindustrien og relaterede brancher. I forbindelse med uddannelsesaktiviteterne (kurser, praktikophold og afgangsprojekter) etableres direkte samarbejde mellem studerende, forskere og aftagere (industri og myndigheder), hvilket bidrager til faglige løft for alle parter. Konkret er en Master i bæredygtig og sikker fødevareproduktion blevet igangsat mhp. efteruddannelse af ansatte i fødevaresektoren, ligesom instituttet på europæisk niveau indgår i et samarbejde med flere medlemsstater for at fremme og synliggøre efter- og videreuddannelse for personer, der udarbejder risikovurderinger på højt akademisk niveau [xORA \(eXcellent One Health Risk Assessment Education\)](#). Studerende og virksomhedspartnere bidrager således til at DTU Fødevareinstituttets forskning bliver relevant og styrker grundlaget for den forskningsbaserede myndighedsbetjening.

4.3 Pressearbejde

Offentligheden har stor interesse for mange af de fagområder, som instituttet beskæftiger sig med, og instituttets rådgivere og forskere bliver således ofte kontaktet af pressen. Hvis det vurderes, at en given kontakt med pressen kan få betydning for FVST og/eller MST, sørger instituttet for, at de relevante kontaktpersoner bliver orienteret.

Instituttet sender pressemeddelelser og nyheder ud, når det er relevant. DTU Fødevareinstitutet sendte i løbet af året 15 pressemeddelelser, 36 nyheder, 17 invitationer til arrangementer eller med præsentationer fra arrangementer og 13 korte nyheder. Korte nyheder blev lagt på www.food.dtu.dk, mens nyheder og pressemeddelelser blev sendt ud til de, der abonnerer på *Nyt fra DTU Fødevareinstitutet*, mens pressemeddelelserne derudover er sendt til medierne. Langt de fleste af nyhederne fra instituttet er relevante for den forskningsbaserede myndighedsbetjening. En del af nyhederne kommer oprindeligt fra EFSA, som DTU Fødevareinstitutet er forpligtet til at hjælpe med at videreformidle nyt fra, når det er relevant i Danmark. Se bilag 3 for en oversigt over pressemeddelelser, nyheder mv. sendt i 2024 på dansk og engelsk.

4.4 Offentliggørelse af rådgivningen

DTU Fødevareinstitutet har gennem mange år offentliggjort større rapporter, hvor indholdet kan karakteriseres som en del af den forskningsbaserede rådgivning.

I 2018 påbegyndte instituttet et arbejde med at offentliggøre en del af den mere løbende rådgivning, der leveres til myndighederne. Hver enkelt sag eller registreret henvendelse vurderes for egnethed til offentliggørelse, hvilket indebærer, at sagen kan forstås alene og ikke er en del af en kontekst, samt at indholdet kan anonymiseres i forhold til personer og virksomheder.

Rådgivningen i form af rapporter, notater og risikovurderinger m.v. gøres løbende tilgængelig i [DTU Orbit](#), idet det tilstræbes at få rådgivningen offentliggjort inden for tre måneder. DTU Orbit er DTU's officielle forskningsdatabase, hvori universitetet registrerer al information om videnskabelig og populærvidenskabelig litteratur, undervisningsmaterialer samt andre af medarbejdernes aktiviteter – således også de nævnte rådgivningssvar. DTU Orbit er offentlig tilgængelig og indholdet indekseres i populære søgemaskiner som f.eks. Google. En opgørelse har vist at offentligheden i større omfang end oprindeligt forventet benytter sig af muligheden for at downloade instituttets besvarelser.

I 2024 har der i forbindelse med sager der i særlig grad tiltrak sig interesse (risikovurdering af chili nudler og Ashwagandha - roden af *Withania somnifera*) været et tæt og velfungerende samarbejde mellem FVST og DTU om hurtig offentliggørelse af nye risikovurderinger, idet det viste sig, at dette var centralt for en god og troværdig håndtering af sagerne i forhold til pressen.

5. Kvalitetssikring

DTU er ansvarlig for den faglige kvalitetssikring af den forskningsbaserede myndighedsbetjening. Den sektorrelaterede forskning er underlagt samme kvalitetssikring som universitetets øvrige forskning. I tillæg hertil fastlægger DTU retningslinjer for kvalitetssikring af forskningsleverancer.

I dette afsnit opsummeres DTU's arbejde med at udvikle og forbedre procedurer for kvalitetssikring af myndighedsbetjeningen.

5.1 Beskrivelse af procedurer for kvalitetssikring samt evt. nye tiltag

DTU Fødevareinstituttet har siden 2014 arbejdet aktivt med kvalitetssikring af den forskningsbaserede myndighedsbetjening. Der er således udarbejdet og implementeret en række SOP'er (Standard Operating Procedures) der beskriver, hvordan sager skal modtages, registreres og håndteres. I den forbindelse er der også en SOP for håndtering af spørgsmål vedr. instituttets og sagsbehandlernes habilitet.

Foruden de SOP'er, der anvendes i selve rådgivningen, er der andre SOP'er, der blandt andet beskriver, hvordan det sikres, at medarbejderne har de rette kvalifikationer. Instituttet har således fokus på kompetenceudvikling og netværksdannelse, hvilket understøttes gennem interne rådgiverseminarer og DTU's rådgiveruddannelse RDTU.

DTU Fødevareinstituttet følger det fælles kodeks for kvalitetssikring af den forskningsbaserede rådgivning på DTU: "*Forskningsbaseret rådgivning på DTU – Kodeks og tilhørende vejledning*"¹.

5.2 Kvalitet af bestillinger

DTU Fødevareinstituttet samlede i 2015 efter opfordring fra Fødevarestyrelsen sine afdelingspostkasser i én, fælles postkasse, Advice@food.dtu.dk. Det er hensigten, at alle førstegangshenvendelser fra styrelserne går til Advice-postkassen. Det er instituttets vurdering at håndtering af henvendelserne er velfungerende. Der er imidlertid stadig få henvendelser, der går direkte til instituttets medarbejdere, og først efterfølgende registreres i Advice-postkassen. Instituttet arbejder aktivt for at sikre, at alle førstegangshenvendelser går til Advice-postkassen, da det vil bidrage til bedre sikkerhed i sagsbehandlingen samt bedre registrering og opfølgning på opgaver.

I 2024 har instituttet igangsat en proces mht. udvikling af platform for modtagelse og styring af henvendelser til Advice-postkassen, hvilket har til formål at automatisere og harmonisere håndteringen på instituttets side samt styrke grundlaget for ledelsesmæssig opfølgning. Platformen vil blive harmoniseret med Fødevareministeriet og Miljøministeriets nye centraliserede bestillingssystem, der blev implementeret i begyndelsen af 2025.

Der blev i 2024 registreret i alt 696 henvendelser via Advice-postkassen. Postkassefunktionen varetages af fire sagsbehandlere, der alt efter emne fordeler henvendelserne ud på fire opgavelister, dækkende områderne Ernæring, Fødevarekemi, Toksikologi og Mikrobiologi. Opgavelisterne giver et overblik i forhold til den løbende rådgivning og besvarelsen af de modtagne henvendelser.

Fordelingen af styrelsernes henvendelser fremgår af tabellen herunder:

¹ Kan hentes [her](#)

	2022	2023	2024	Henvendelse fra
Ernæring	51	35	21	FVST
Mikrobiologi	56	10	38	FVST
Fødevarekemi	102	185	72	FVST
	92	114	99	FVST Ringsted
	0	0	1	FVST / MST
	2	0	0	MST
Toksikologi	172	152	282	FVST
	56	53	59	MST
	14	12	9	LBST / MIN
	545	561	581	

	2022	2023	2024	Gebysager fra
Fødevarekemi	0	0	10	MST
Toksikologi	80	46	90	FVST
Toksikologi + Mikrobiologi	61	27	15	FVST
	141	73	115	

I alt	686	707	696
-------	-----	-----	-----

Danmarks Tekniske Universitet

Årsrapport – Kemi og Fødevarer

Miljøministeriet
Frederiksholms Kanal 26
1220 København K

www.mim.dk

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Slotsholmsgade 12
1216 København K

www.fvm.dk