



# UNDERVISERGUID E

til Drivers & Enablers for  
Innovation of Ethical  
Foods



ethical food  
entrepreneurship

# forfattere

Elsa Ramalhosa

– Institut Politécnico de Bragança (IPB), Portugal.

Gözde Gülbaser

– Antalya Bilim Üniversitesi (ABU), Tyrkiet.

Ermelinda Pereira

– Institut Politécnico de Bragança (IPB), Portugal.

Evla Mutlu

– Antalya Bilim Üniversitesi (ABU), Tyrkiet.

Anna-Maria Saarela

– Savonia University of Applied Science (SUAS), Finland.

## redigeret af:

Paula Whyte

– Momentum, Irland.



Funded by  
the European Union

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

# SÅDAN BRUGER DU DETTE INTERAKTIV GUIDE

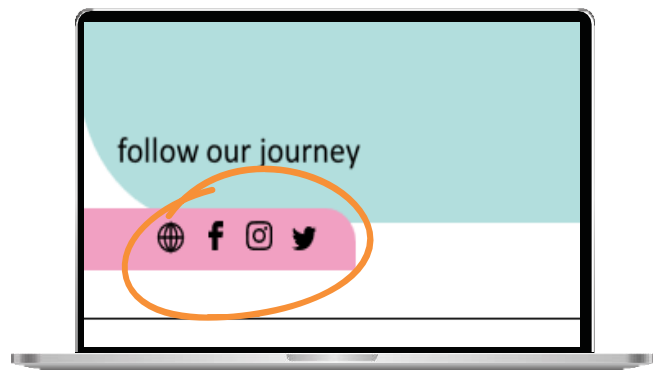
EFE Best Practice Compendium er et online interaktivt sæt ressourcer og yderligere læringslinks. Dette indhold giver en dybere, selvstyret læringsmulighed med etiske og bæredygtige fødevareraktiviteter og innovation i praksis i hele Europa. Vi inviterer dig til at bruge disse links og til at udforske og engagere dig i casestudierne og bedste praksis mere detaljeret.

INTERAKTIVINDHOLDET ER IDENTIFICERET I DENNE GUIDE AF DISSEIKONER & ALLE LINKS ER I ORANGE FARVE



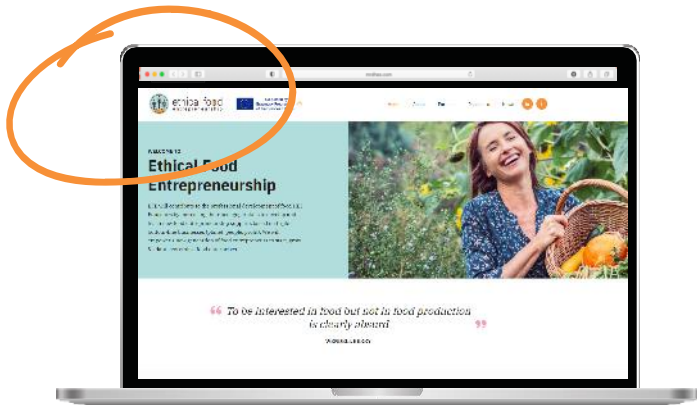
KLIK FOR AT SE

**DYBERE LÆRING** - Klik for at finde ud af mere om vores casestudier



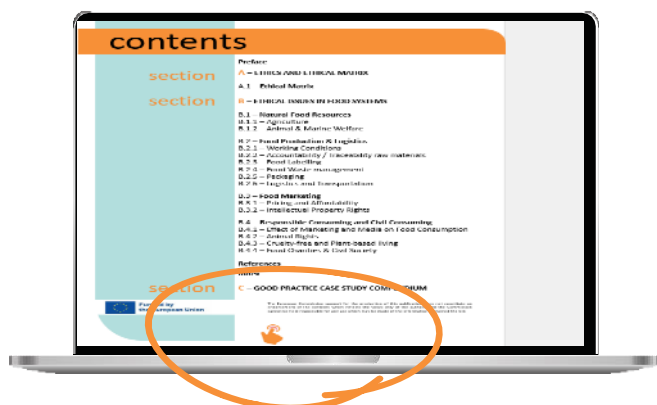
## TOP TIP

For at vende tilbage til kompendiet-brug indstillingen klik for at gå tilbage i din browser



## HURTIG OG NEM NAVIGATION

Hop til et valgfrit casestudie ved at klikke på den interaktive indholdsfortegnelse



# indhold

afsnit

afsnit

## **Forord**

### **EN – ETIK OG ETISK MATRIX8**

#### **A.1 – Etisk Matrix10**

### **B – ETISKE SPØRGSMÅL I FØDEVARESYSTEMER13**

#### **B.1 – Naturlige fødevareressourcer16**

##### **B.1.1 – Landbrug17**

##### **B.1.2 – Dyre- og havvelfærd24**

#### **B.2 – Fødevarerproduktion & Logistik25**

##### **B.2.1 – Arbejdsforhold29**

##### **B.2.2 – Ansvarlighed / Sporbarhed råvarer31**

##### **B.2.3 – Fødevaremærkning33**

##### **B.2.4 – Håndtering af madspild38**

##### **B.2.5 – Emballage40**

##### **B.2.6 – Logistik og transport43**

#### **B.3 – Markedsføring af fødevarer46**

##### **B.3.1 – Prissætning og overkommelighed46**

##### **B.3.2 – Immaterielle rettigheder48**

#### **B.4 – Ansvarlig forbrug og civilt forbrug50**

##### **B.4.1 – Effekt af markedsføring og medier på fødevarerforbrug52**

##### **B.4.2 – Dyrerettigheder55**

##### **B.4.3 – Grusomhedsfri og plantebaseret levevis57**

##### **B.4.4 – Fødevarerorganisationer og civilsamfund60**

## **Konklusion61**

## **Referencer62**



Funded by  
the European Union

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.





# Forord- Hvorfor?

Verdens voksende fødevareefterspørgsel, klimaændringsrelaterede ressourcebegrænsninger og landbrugets manglende evne til at imødekomme denne efterspørgsel presser menneskeheden til at udvikle mere bæredygtige systemer. Behovet for bæredygtig og etisk praksis er blevet en udfordring, som EU (EU) og FN (FN) opfordrer os alle til at tackle.

Ifølge Europa-Kommissionen (nd.-en), fødevare- og drikkevaresektoren er fagforeningens største fremstillingsindustri, hvilket skaber et betydeligt handelsoverskud med dens konkurrencefordel. Denne industri med høj værditilvækst er domineret af SMV'er; SMV'er har dog været langsomme til at reagere - fordi de mangler den faglige kapacitet, færdigheder eller bevidsthed - til at igangsætte et innovativt skift i forretningsudvikling, produktion og markedsføring af etiske og bæredygtige fødevarer.

Projektet **Etisk fødevareentreprenørskab**- EFE (Figur 1) har til formål at igangsætte en ændring i denne henseende. Det har til formål at tilskynde/fremme potentielle iværksættere til at tage det spring med støtte og viden.



figur 1– Logo for Erasmus + EFE Project ...Food for People – Planet – Profit

Begrebet etisk mad er baseret på tre søjler:

- hensyn til mennesker (forbrugeren og medarbejderne),
- Planeten (centreret om miljømæssig bæredygtighed) og
- dyr (hovedsageligt beskæftiget med dyrs rettigheder og velfærd).

EFE vil i væsentlig grad fremme den faglige udvikling af undervisere på fødevarehøjskoler (HEI) ved at øge deres pædagogiske færdigheder til at udvikle og undervise nye fødevareentreprenørskabsstøtter baseret på triple-bottom-line (People-Planet-Profit) virksomheder. En ny generation af fødevareiværksættere vil blive bemyndiget til at starte og udvikle nye etiske fødevarevirksomheder.

# Forord -Fortsatte

Under EFE-projektet vil der blive udarbejdet flere vejledninger. En af disse er "Educators Guide to Drivers and Enablers for Innovation of Ethical Foods", og den vil imødekomme behovet hos fødevarerinnovations- og teknologiundervisere, som har ringe/ingen eksponering for fødevarerentreprenørskab til dato. Deres forståelse af de forretningsmuligheder, der opstår fra etiske/rene fødevarer, vil blive øget, hvilket sikrer en mere multidisciplineret tilgang, der vil gavne både de studerende og SMV'ere, de støtter.

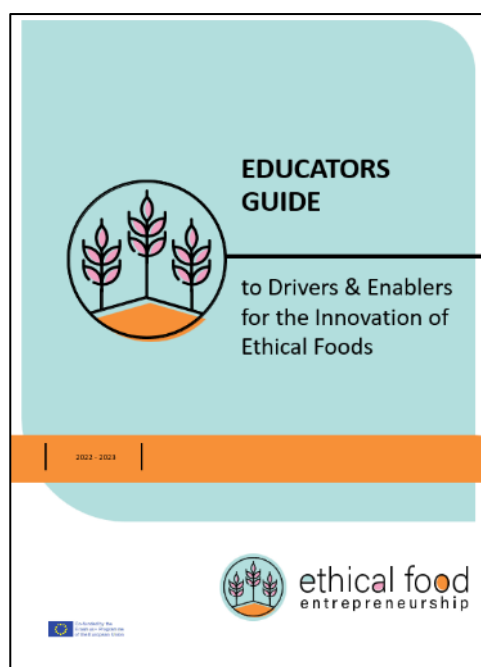
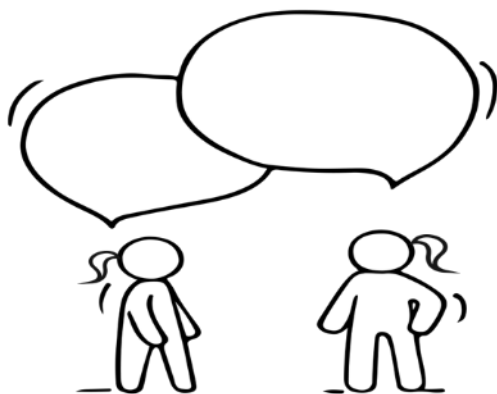
Underviserens guide til etisk fødevarerentreprenørskab er struktureret til at introducere terminologi, teorier, evalueringsmetoder, casestudier, videoer, podcasts og andre ressourcer, som undervisere kan drage fordel af. Rækkefølgen af emnerne i denne vejledning er et eksempel på den rækkefølge, som instruktørerne kan følge for at undervise i kurset.

Der er tre hovedkapitler eller sektioner, nemlig;

**"Etik og etiske teorier",**

- **"Ethiske spørgsmål i fødevarerøkosystemer" og**
- **En samling af eksempler på god praksis**

Som angivet af Costa(2018:13), kan læringsudbytte af fødevareretik være elevernes bevidsthed om fødevarerelaterede etiske problemstillinger, og evnen til at bidrage til fødevareretiske diskussioner. Derfor, god praksis i forskellige regioner indsamles og deles som casestudier.



# Partnere

**Det Etiske Fødevareiværksætter** Projektet samler partnere fra Finland, Tyrkiet, Portugal, Irland og Danmark. På trods af vores anderledes specialiseringer (fødevarevidenskab og ernæring, teknologi og innovation, videnoverførsel, fødevareinkubation, iværksætteruddannelse, digital læring), deler partnerne behovet for at indføre nye uddannelsesværktøjer og -strategier med fokus på fødevaresektorens bæredygtighed og etisk madpraksis i vores HEI og Erhvervsuddannelsesorganer (VET).

Ved at samarbejde som seks partnere fra fem forskellige lande udnytter vi betydelige fordele, som vil give os mulighed for at producere et sæt uddannelsesressourcer, der er transnationale og rettidigt (som muliggør en hurtigere vej til markedet) og alligevel yde et langvarigt bidrag til fødevaresektoren i EU gennem at uddanne næste generation af etiske fødevareiværksættere.

Grafikken nedenfor indeholder links til alle vores partners websteder for mere information. Produktionen af denne guide blev co-skabt af Antalya Bilim Universitet og Instituto Politécnico de Bragança. Men alle partnere støttede og bidrog til denne guide med indhold og casestudier fra deres respektive regioner, Finland, Tyrkiet, Portugal, Irland og Danmark.

## MØD VORES TEAM



# EN

---

Etik og de etiske  
teorier





# E

# Etik og etiske teorier

## N

Formålet med dette kapitel er at give eleverne evnen til at forstå det grundlæggende i etik, moral og forskellen mellem etiske teorier og perspektiver fra kendte filosoffer i etikstudier. De studerende forventes også at forstå rationalet bag etiske teorier og at opnå evnen til at analysere et etisk spørgsmål fra forskellige perspektiver.

Etiske teorier er almindeligvis defineret i tre kategorier:

- 1. Konsekventialistiske teorier** (Teleologi): Utilitarisme, hedonisme, egoisme
- 2. Ikke-konsekventialistiske teorier** (Deontologi): Kantiansk (pligtbaseret etik), teologi, samfundskontrakt
- 3. Agent-baserede teorier:** Dydsetik

**Konsekventialistiske teorier** fokuserer på resultatet af handlingen. Utilitarisme, som er forbundet med Jeremy Bentham (1748-1832), betyder, at handlinger skal forårsage "det største gode for det største antal". Handlinger i henhold til utilitarisme kan resultere i mindre skade og maksimal fordel for et større antal mennesker, da resultatet er vigtigt i denne tilgang.

Også kendt som deontologiske teorier, Immanuel Kant er en af de mest associerede filosoffer af **ikke-konsekventialistiske teorier**. Kants teori understreger det rigtige, såsom at fortælle sandheden og tage disse rigtige handlinger som pligter. Ifølge denne teori skal man handle på den rigtige måde samtidig med at man respekterer andres autonomi og så længe man handler i tråd med pligten, handle på en etisk måde.

Dydsteori, påvirket af Platon og Aristoteles, understreger dyd, at forbedre sin egen personlighed og sigte efter at have en moralsk karakter. Problemer omfatter mod, generøsitet, ærlighed, retfærdighed, at være retfærdig eller blot at være et godt menneske.

En af tilgangene til at koble dydsteori til fødevareretik er inspireret af Thompson's (2018) om landmandens position, hvor agrarianisme kræver et skift til systematiske og komplekse landbrugsmetoder. Som angivet af forfatteren, spiller landbrugsværdier, som en landmand har, en afgørende rolle i processen.



# A.1. Etisk Matrix

Som foreslået af Mepham (2000), er den etiske matrix en praktisk tilgang, der søger respekt for velvære, autonomi og retfærdighed i en sag. Elementerne i matricen stammer fra utilitarisme, deontologisk etik og den sociale kontraktteori. Matrixen sigter mod at liste alle mulige agenser (mennesker, organisationer, dyr, biota) direkte eller indirekte involveret i situationen, og overveje trivsel, autonomi og retfærdighed for hver enkelt agent i en matrix.

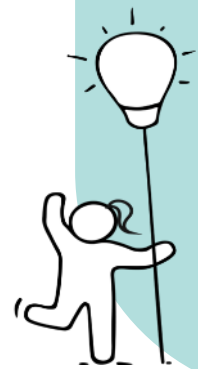
Ethical Matrix-manualen definerer repræsentationen af tre komponenter;

- respekt for velvære repræsenterer at få det største gode, såsom utilitarisme,
- autonomi repræsenterer et deontologisk perspektiv, da man skal overveje den agent, der er påvirket af situationen, og
- retfærdighed repræsenterer søgen efter retfærdighed, med henvisning til Rawls (1972) undersøgelse "A Theory of Justice".

Et eksempel på en etisk matrix, tilpasset fra Bentham (2013), bruger pesticider i landbruget. Efter at have listet de berørte midler (såsom landmænd, regering, forbrugere, jord, beboere i området og miljøet i området), anvendes matrixen individuelt på disse midler. I betragtning af landmandens side kan den etiske matrix implementeres som nedenfor.

<b>Velvære</b>	Landmandens økonomiske velfærd afhænger af den høje produktivitet og det høje antal salg til en god pris. For at øge den økonomiske velfærd foretrækker landmændene måske at bruge en metode til at fjerne uønskede insekter i landbruget.
<b>Autonomi</b>	Landmanden bør have ret til at træffe beslutningen om den landbrugsmetode, han/hun praktiserer, samt at bruge pesticider eller ej.
<b>Retfærdighed</b>	Landmændene skal have en rimelig indkomst i overensstemmelse med deres indsats. Brug af for mange pesticider kan potentielt forurene jorden og grundvandet i området, hvilket i sidste ende kan resultere i nedsat udbytte.

Denne metode dækker forskellige midler og understregernødvendigheden af en omfattende forståelse af et etisk spørgsmål fra forskellige perspektiver.



## Individuel elevopgaveforslag:

Efter at have defineret disse teorier, kan fødevarerelaterede etiske spørgsmål diskuteres fra forskellige perspektiver.

**Studerende kan blive bedt om at vurdere et etisk problem med den etiske matrix-tilgang. Nogle af emnerne ville være;**

- Lange arbejdstider i fine-dining restauranter
- Indvandrere, der arbejder i restaurationsbranchen uden social sikring
- Usund mad bliver markedsført til børn
- Åben buffetservice og affaldshåndtering
- En af fødevarerelaterede skandalerne og tilbagekaldelsesprocessen

### Videoforslag:

- [Ethics Unwrapped - Beyond Business Ethics - UT Austin \(utexas.edu\)](#)

McCombs School of Business's Ethics Unwrapped playliste om "Utilitarianism" (2018), Deontology (2018), Hedonism (2018), Virtue Ethics (2018) og andre begreber såsom Moral Myopia, Bounded Ethicality osv.

- [Introduktion til etik - YouTube](#)

Wireless Philosophy's Introduction to Ethics playliste om flere teorier såsom Consequentialism (2018) eller andre praktiske spørgsmål såsom Killing Animals for Food (2014).

### Podcast forslag:

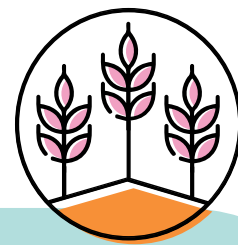
- [BBC Radio 4 - In Our Time, Philosophy](#)

Filosofi Podcast-serie om "Utilitarisme" (2015), "Kants kategoriske imperativ" (2021), "Dyd" (2002).

### Publikationsforslag:

- Ferraro, F. (2017) Rituel slagting vs. dyrevelfærd: et utilitaristisk eksempel på moralsk konflikthåndtering. I *Routledge Handbook of Food Ethics*. Rawlinson, MC, Ward, C. (red.). Routledge.
- Rush, E. (2012) Etik om fødevarerelaterede spørgsmål. I *Fødevarerelaterede spørgsmål i Australien* (s. 35-48). Springer, Boston, MA.
- Chignell, A., Cuneo, T., Halteman, MC (2016). *Filosofi kommer til middag: Argumenter om spiseetikken*. Routledge: New York.





## Et filmforslag:

**Platformen** (Oprindeligt navn: Elhoyo) er en spansk film instrueret af Galder Gaztelu-Urrutia, udgivet i 2019. Filmen foregår i en lodret bygning med beboere på hver etage. Beboerne bliver fodret af en platform fuld af mad på toppen. Platformen stopper på hver etage i en begrænset periode og bevæger sig ned til næste platform. Beboere på øverste etage spiser så meget de kan, hvilket resulterer i konflikt med lavere niveauer. Moralen af handlinger og motiver af karakterer kan diskuteres fra forskellige etiske perspektiver. En debat om moralen i beboernes reaktion på sult kan føre til skelnen mellem utilitarisme og kantiansk etik (eller teleologi vs deontologi).

Ford og Richardsons (1994) og senere O'Fallon og Butterfields (2013) meta-analyse af litteratur om etisk beslutningstagning afslører to larver, der påvirker beslutningen. For det første er de individuelle faktorer som personlighed, demografi, overbevisninger, beskæftigelse, og for det andet de situationelle faktorer som gruppepåvirkning, virkningen af autoritet, position i organisationen, eksistensen af en virksomhedspolitik for etik, organisatorisk struktur, organisatorisk kultur, belønninger og sanktioner osv. Yderligere detaljer diskuteres i artiklerne. Disse grundlæggende kategorier kan også være nyttige diskussionspunkter for filmen. Eleverne kan diskutere de individuelle og situationelle faktorer, der påvirker beboernes handlinger.

Denne film kan også vurderes for fødevarerens sikkerhed og fødevareredistributionsproblemer (distributionsretfærdighed), en foreløbig tilgang til næste afsnit.



Denne film er i øjeblikket tilgængelig til at se på [Netflix](#)



# B

---

Etiske  
spørgsmål i  
fødevareøkosyst  
emer



# Etiske spørgsmål i fødevareøkosystemer

**ENim:** at give eleverne evnen til at tage fat på eksisterende og kommende etiske bekymringer på alle trin i fødevareindustrien, såsom markedsføring, produktion, prissætning, logistik, emballering, servering osv..

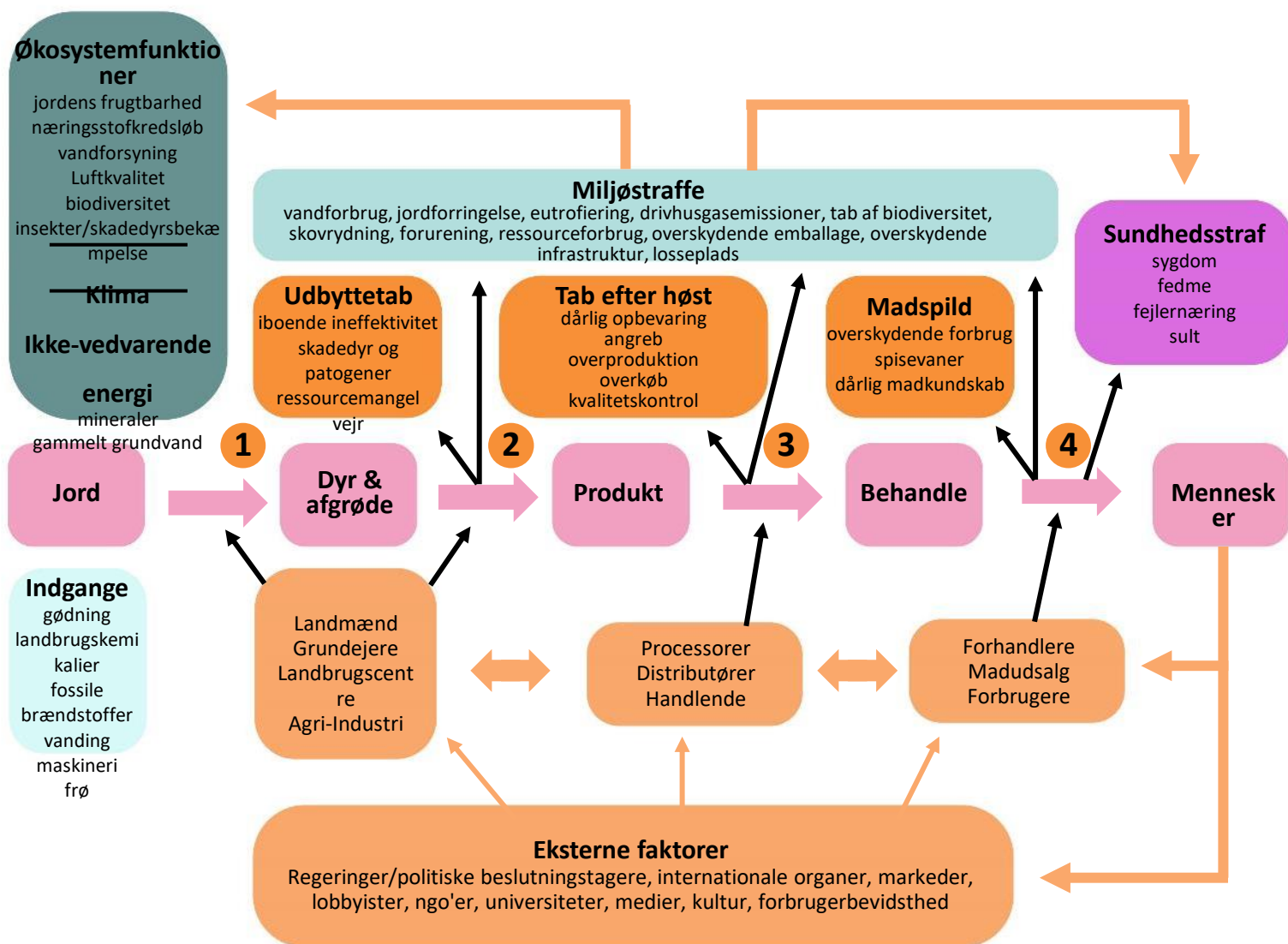
*Derfor bør man forstå fødevareøkosystemet som en kompleks og dynamisk organisme og at øge elevernes bevidsthed om rollerne for parterne eller interessenterne, der direkte eller indirekte er inkluderet i politikudformningen, såsom regering, forbruger, landmand, producent og restauratør.*

For at forstå kompleksiteten af systemet (Figur 2), Det anbefales, at praktikanter tages med på studieture, eller at gæstetalere kan inviteres under kurset. Listen over nogle potentielle partnere omfatter:

- **Gårde:** aktivdeltagelse af praktikanter i høst, plantning, malkning, indsamling af æg eller andre aktiviteter for at forstå omfanget af virksomheden, vanskelighederne og problemerne under processen.
- **Andelsforeninger:** en vigtig agent til at sætte priserne, at balancere udbuddet, at sætte en kvalitet, at markedsføre regionen eller medlemmer.
- **Affaldshåndteringsfaciliteter:** afhængigt af landet kan praktikanter tages til centreindsamling, adskillelse, genbrug, genbrugsfaciliteter.
- **Fødevaregrossister:** at forstå grossisternes og leverandørernes forventninger.
- **Miljøaktivister:** Elever bør forstå miljøhensyn fra myndighedernes perspektiv, men også aktivisterne. Aktivister kan være enkeltpersoner eller ikke-statslige organisationer, som er villige til at være gæstetalere for eksempel.
- Andre virksomheder **ifødevarerelaterede industrier** såsom biobrændstof, agrokemikalier, frø, ernæringseksperter, restauranter, catering, etc.
- **Statslige organer** relateret til fødevareindustrien.
- **Ikke-statslige organisationer** andet end andelsforeninger, som er aktive i området.



# Forståelse af fødevarerøkosystemet



Figur2: MadAgri-økosystem, Tilpasset fraRöset al. (2018)



# B.1. Naturlige fødevarer ressourcer og bæredygtigt landbrug

**Mål: Eleven opnår evnen til at imødegå eksisterende og kommende etiske bekymringer inden for fødevarerproduktion.**

Landbruget og fødevarer systemet omfatter landbrug, ressourcestyring, fødevarer forarbejdning, logistik og forbrug. Alle disse komponenter skal følge etiske værdier og normer.

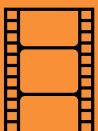
**Bæredygtigt landbrug** skal udføres for at garantere **mad sikkerhed**. Som De Forenede Nationers Fødevarer- og Landbrugsorganisation [FAO] (2003) nævner, "Fødevarsikkerhed eksisterer, når alle mennesker til enhver tid har fysisk, social og økonomisk adgang til tilstrækkelig, sikker og nærende mad, der opfylder deres kostbehov og madpræferencer for et aktivt og sundt liv. Husholdningernes fødevarsikkerhed er anvendelsen af dette koncept på familieniveau, med individer i husholdningerne som fokus for bekymring." På den anden side, "Fødevarer usikkerhed eksisterer, når mennesker ikke har tilstrækkelig fysisk, social eller økonomisk adgang til mad som defineret ovenfor" (FAO, 2003). Derfor er det vigtigt at bekæmpe sult og sørge for tilstrækkelig mad til alle.

I FAO's forfatning er etiske værdier allerede indlejret.

**Uddrag fra præamblen til FAO's forfatning** (<https://www.fao.org/3/x5584e/x5584e0i.htm>):

- "at hæve ernæringsniveauet og levestandarden for mennesker under deres respektive jurisdiktioner;
- sikring af forbedringer i effektiviteten af produktionen og distributionen af alle fødevarer og landbrugsprodukter;
- forbedring af landbefolkningens tilstand;
- og dermed bidrage til en ekspanderende verdensøkonomi og sikre menneskehedens frihed fra sult."

Så det er vigtigt at skaffe råvarer af høj kvalitet til alle.



Eleverne bliver bedt om at se følgende serie af videoer og efterfølgende diskutere temaet Bæredygtighed. [EC AV PORTAL \(europa.eu\)](https://ec-av-portal.europa.eu)





# B.1. Naturlige fødevareressourcer og bæredygtigt landbrug

## Landbrug kan skade økosystemer, hvis det ikke praktiseres bæredygtigt.



For at få flere oplysninger om 'Farm to Fork'-strategien, klik venligst [her](#)

I tråd med 'Farm to Fork'-strategien (Den Europæiske Union [EU], 2020), EU foreslog tiltag for fødevarerproduktionssektorerne, som omfatter følgende kvantificerbare mål for 2030:

1. 50 % reduktion i brugen og risikoen for kemiske pesticider og i brugen af mere farlige pesticider;
2. mindst 20 % reduceret brug af gødning;
3. 50 % reduktion i EU's salg af antimikrobielle stoffer til opdrættede dyr og i akvakultur;
4. mindst 25 % areal skal dyrkes økologisk og en markant stigning i økologisk akvakultur.

"Andre køreplaner og politiske initiativer vil omfatte foranstaltninger til bæredygtig produktion i husdyr- og fiske- og skaldyrsektoren, dyrevelfærd og plantesundhed" (EU, 2020).

På denne måde **bæredygtigt landbrug** landbrug på en bæredygtig måde for at imødekomme samfundets behov. Det er vigtigt at sikre fremtiden og udviklingen af fremtidige generationer. Derfor er det vigtigt at:

- praktisere forretningsprocesser og landbrugsaktiviteter, der søger at **reducere CO2-fodaftrykket**. Landbrugsaktiviteter skal minimere klimaændringer, jordforringelse og skovrydning og håndtere vand for at forhindre dets knaphed og forurening. Flere aktiviteter kan gennemføres, såsom permakultur, sammenplantning, sædeskifte, etc. Implementeringerne grøn virksomhed modeller forbundet til kulstofbindinger afgørende, da de vil hjælpe med at garantere det mål om klimaneutralitet;
- følge efter **miljøvenlige metoder**, der tillader produktion af afgrøder og husdyr uden at skade mennesker eller naturlige økosystemer. Det er vigtigt at bevare jordbunden, vandet, biodiversiteten og naturressourcerne;
- garanti god **arbejds- og levevilkår** for dem, der arbejder og bor på gården eller i nærliggende områder.





# B.1. Naturlige fødevarer ressourcer

Der findes adskillige bæredygtighedsstandarder og certificeringssystemer. For at få mere information om certificeringssystemer, klik venligst [her](#).

**Nogle eksempler på certificeringer er:**

**Økologisk certificering:** Dette verificerer, at gården eller håndteringsanlægget overholder økologireglerne. Efter at være certificeret kan virksomhederne sælge, mærke og repræsentere produkterne som økologiske. For mere information klik [her](#)

Dette er Den Europæiske Unions logo for økologisk produktion



**Rainforest Alliance:** dette er et vigtigt værktøj til at understøtte bæredygtig landbrugsproduktion og forsyningskæde. Certifikatindehaverne maksimerer deres praksis positive sociale, miljømæssige og økonomiske indvirkning.

Dette er Rainforest Alliance-logoet.



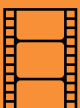
**Fair Trade:** Retfærdighandel er en global bevægelse, der involverer et netværk af producenter, virksomheder, forbrugere og organisationer, der sætter mennesker og planeten først. At vælge Fair Trade Certified™-varer understøtter ansvarlige virksomheder, styrker landmænd, arbejdere og fiskere og beskytter miljøet. Det er en verdensforandrende måde at drive forretning på.



**GLOBALG.AP:** Det er den internationalt anerkendte standard for landbrugsproduktion. Den er tilgængelig for tre produktionsomfang: Afgrøder, husdyr og akvakultur. Den dækker følgende emner: Fødevarer sikkerhed og sporbarhed; Miljø (herunder biodiversitet); Arbejdstagernes sundhed, sikkerhed og velfærd; Dyrevelfærd; Inkluderer integreret afgrødestyring (ICM), integreret skadedyrsbekæmpelse (IPC), kvalitetsstyringssystem (QMS) og fareanalyse og kritiske kontrolpunkter (HACCP). Forbrugermærket for GLOBALG.AP er GGN-mærket.



**Hvis bæredygtighedsstandarder og certificeringssystemer nævnes af fødevarerproducenter, skal reglerne følges nøje.**



**Eleverne bliver bedt om at se følgende videoer og diskutere dem efter:**

[Vores nye certificeringsprogram er her! - Youtube](#)

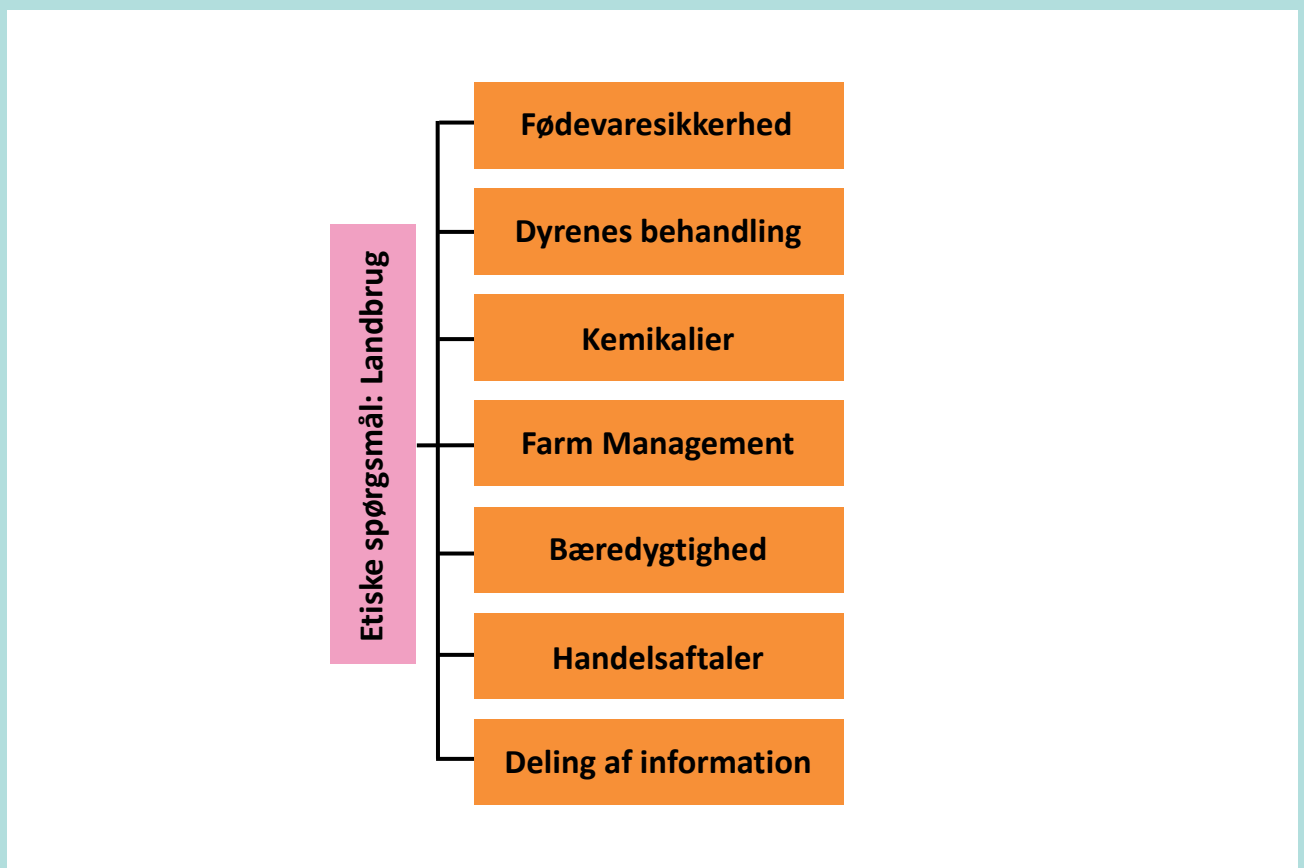
[Fair Trade-forskellen - YouTube](#)



# B.1. Naturlige fødevareres ressourcer og landbrug

## Et etisk kodeks:

Etableringen "etisk kodeks" er ret udfordrende fordi videnskaben udfører forskning, interesser, lave markedsbaserede politikker, og etikken er overladt til alles personlige ansvar. Således, hvordan kan vi institutionalisere etikken i fødevarer systemet forbliver i tvivl. Ikke desto mindre er de mest kritiske etiske problemer, som landbruget står over for, repræsenteret nedenfor i figur 2.



Figur 2– Etiske problemer, som Landbruget står over for (Tilpasset fra Burkhardt et al., 2005).



# B.1. Naturlige fødevarerressourcer og landbrug

**Fødevareressourcer versus fødevarerproduktion:** Som før nævnt har Fødevare- og Landbrugsorganisationen (FAO, 2006) definerer fødevareressourcer som *"den situation, hvor mennesker har fysisk og økonomisk adgang til tilstrækkelig sikker og nærende mad i overensstemmelse med kostbehov og fødevarerpræferencer og for at tillade et aktivt og sundt liv. Fødevarerproduktion er defineret som det omfang, i hvilket et land kan tilfredsstille sit fødevarerbehov fra sin indenlandske produktion."*

EU's fødevareressourcer har udviklet sin kapacitet til at sikre høj fødevareressourcer og selvforsyning. Så Den Europæiske Union har udviklet sig til begrebet usikkerhed. Dette er hovedsageligt forbundet med fødevarer, der fører til sundhedsproblemer snarere end mangel på adgang til fødevarer, og til produktions- og transportomkostninger og forvaltning mere end mangel på ressourcer. Fødevareressourcer er således relateret til moderne fødevarerproduktion, og på hvilken måde kunderne udsat for tilsætningsstoffer, patogener og andet farer. **Eftersyn og gennemsigtighed af, hvordan fødevarer produceres, skal indgå her.**

Derfor bør brugen af områder, hvor miljøet udgør en trussel mod fødevareressourcer, undgås. Forurenedede grunde, områder i nærheden af snavsede vandkilder såsom udledning af spildevand fra industriel produktion eller afstrømning fra landbrugsjord med høje fækale materialer eller kemikalierester skal forbydes. Endvidere er det afgørende at vurdere egnetheden af vand, der anvendes i landbruget. Det kan ikke udgøre en fare, for eksempel ved afgrødevanding, skylleaktiviteter osv.

Det Ansøgning af pesticider og andre kemikalier har altid været kontroversielle. I nogle situationer, landmænd ønsker at bruge produkt til bekæmpelse af skadedyr eller til øge produktivitet. Imidlertid, nogle af disse kemikalier kan forårsage sundhedsproblemer. I øvrigt, anvendelsen af pesticider kan fremme døden af hjemmehørende arter, for eksempel, honningbier, der er essentielle for bestøvning. Imidlertid, det er afgørende at bekæmpe skadedyr og sygdomme hos dyr og planter til garanteret fødevareressourcer.

Desuden skal landmændene bruge frø, der er mere tilpasset klimaændringerne. Således ville det være fordelagtigt til hjælpe med tilmelding af frøsorter, herunder de der er til økologisk landbrug, og til let adgang til traditionel og lokalt tilpasset arter.

Desuden, mad skal altid være produceret under hygiejniske forhold.

**Det er vigtigt at følge god landbrugspraksis (GAP'er) og/eller god hygiejnepraksis (GHP'er) for at minimere forekomsten og niveauerne af farer i fødekæden.**



# B.1. Naturlige fødevareres ressourcer og

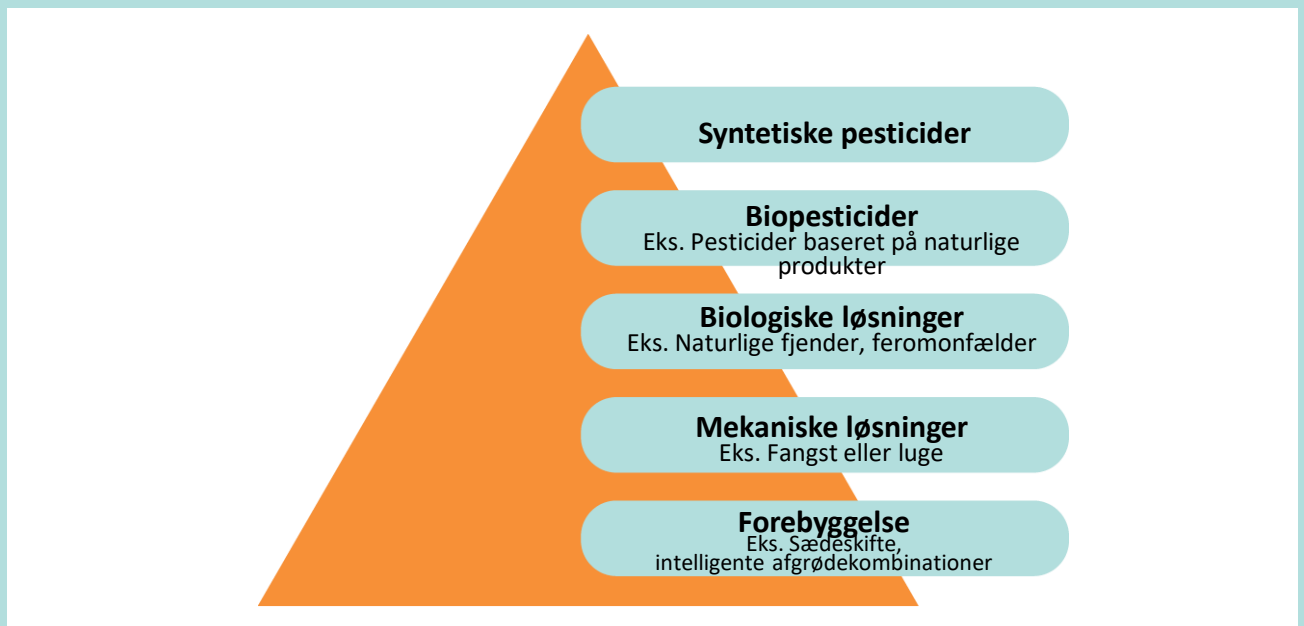
## Andre vigtige overvejelser:

**Dyrebehandling:** Det heremnet omfatter brugen af dyr til kød og fjerkræ eller laboratorieforsøg, den omfattende produktion af dyrefoder, og virkningen af produktionen på den miljø. Her skal også dyrenes rettigheder og velfærd med. For mere information om dette emne, læs venligst afsnit B.1.2 & B.4.2.

**Kemikalier:** Pesticidrester i fødevarer kan være skadelige for folks sundhed. Ydermere skal pesticideksponering for arbejdere tages i betragtning. Pesticider forurener vand via infiltration, overfladeafstrømning og afdrift. De kan også ophobes i jorden og påvirke jordens liv negativt. Desuden reducerer brugen af pesticider også biodiversiteten.

EU har strenge kriterier for godkendelse af pesticider. På trods af forsøg på at nå globale harmoniserede standarder varierer maksimale restkoncentrationer meget fra land til land.

For at undgå pesticider kan der anvendes et integreret skadedyrsbekæmpelsessystem, som består af følgende elementer:



**Figur 3** -Elementer af integreret skadedyrsbekæmpelse (Kilde: Pesticid Atlas, n.d.)



# B.1. Naturlige fødevarer ressourcer

## Vigtige overvejelser - fortsat:

**Integreret skadedyrsbekæmpelsessystem:** EU ønsker at fremme større brug af sikre alternative måder at beskytte høsten mod skadedyr og sygdomme (EU, 2020). Således vil integreret skadedyrsbekæmpelse tilskynde *brugen af alternative bekæmpelsesteknikker, såsom sædskifte og mekanisk lugning, og vil være et af de vigtigste værktøjer til at reducere brugen af og afhængigheden af kemiske pesticider generelt og brugen af mere farlige pesticider i særdeleshed* (EU, 2020).

Det er også nødvendigt at reducere brugen af nogle næringsstoffer (især nitrogen og fosfor) i miljøet. Faktisk ikke alle næringsstoffer anvendt i landbruget er effektivt absorberet af planter, at være en væsentlig kilde til luft-, jord- og vandforurening (EU, 2020).


**Farm Management:** Det hænger sammen med landbrugets generelle sociale og økonomiske rolle i samfundet. Den gennemsnitlige størrelse af bedrifter, relative markedsandele for bedrifter af forskellig størrelse, antal mennesker beskæftiget i landbruget, og hvorvidt bedrifter er ejerdrevne eller ej, er emner, der skal behandles i dette emne. (Burkhardt et al., 2005). Dethumanlandarbejderes rettigheder bør også medtages her. Landarbejdere ofte ansigt for uretfærdigt og usikre forhold, er dårligt betalt, og ofte gørikke har sygeforsikring.

**Bæredygtighed:** Der er en betydelig bekymring for, hvordan afgrøde- og husdyrproduktion forvaltes: lokalt, nationalt og globalt. Landbrugspraksis at ødelægge jord, resultere i kemikalier afstrømning til grundvandsmagasiner, og ubevidst skade dyrelivet ikke er bæredygtige. Hvis vi ikke har et sundt miljø, fremtiden for fødevarerproduktion måske i fare, især som verdens befolkningen fortsætter at rejse sig.

EU landmænd bør prøve til at reducere metan-emissioner fra husdyr (Europa-Kommissionen, nd-b). Avlere kan bruge vedvarende energi og anaerobe rådnetanke til at producere biogas. Affald og restprodukter, såsom gødning, og spildevand, spildevand og kommunalt affald kan bruges til at producere biogas. Solpaneler kan også installeres i stuehuse og lader. Den slags investeringer bør være spotlightet.

Det er også nødvendigt at finde ud af mere bæredygtige og innovative fodertilsætningsstoffer. Det er vigtigt til at mindske afhængigheden af fodermidler der er kritiske (f.eks. soja dyrket på ryddet jord) og fremme andre grønne proteiner samt alternative fodermidler, nemlig insekter, marine råvarer (f.eks. alger) og biprodukter (f.eks. fiskeaffald).

**Handelsaftaler:** Det er et spørgsmål om retfærdighed i, hvordan regler sættes, hvem der sætter reglerne, og hvem der drager fordel af dem, der skubbes ud af markedet. Det er etiske problemer relateret til menneskerettigheder og retfærdig fordeling af ressourcer.

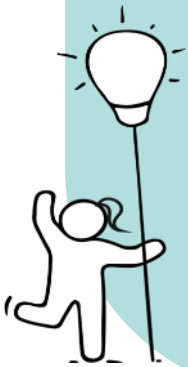
 At dele information for at hjælpe hinanden hjælper hele industrien og verden. For eksempel er det uretisk at advare en medlandmand om et parasit- eller skadedyrsproblem i stedet for at lade det ødelægge deres gård.



## Relevante casestudier at undersøge:

- **Carned'Erva:** Diskuter emnet regenerativt landbrug.
- **Frulakt:** diskutere emnet fremme af bedste praksis inden for landbruget.

## Individuel elevopgaveforslag:



### Praktisk aktivitet 1:

Eleverne kan blive bedt om at se følgende [video](#) og diskutere de vedtagne metoder

### Praktisk aktivitet 2:

Eleverne bliver bedt om at vælge et af ovenstående emner (B.1.1. Landbrug) og finde én videnskabelig artikel om det emne. De bør præsentere det mundtligt for deres kolleger.

### Praktisk aktivitet 3:

Læs artiklen: Tisenkopfs T., Kilis E., Grivins M., Adamsone-Fiskovica A. (2019). Hvis etik og for hvem? Håndtering af etiske tvister inden for landbrugsfødevarerforvaltning. Landbrug og menneskelige værdier, 36, 353–364. De præsenterede casestudier kan diskuteres.

### Publikationsforslag:

- Burkhardt J., Comstock G., Hartel PG, Thompson PB, Chrispeels MJ, Muscoplat CC, Streiffer R. (2005). Landbrugsetik. CAST – Rådet for Jordbrugsvidenskab og Teknologi, 29, s. 12 (ISSN 1070-0021).
- Chrispeels MJ, Mandoli DF (2003). Landbrugsetik. Plantefysiologi, 132, 4–9.
- Codex Alimentarius (2011). Generelle principper for fødevarerhygiejne - CXC 1-1969. Vedtaget i 1969. Ændret i 1999. Revideret i 1997, 2003, 2020. Redaktionelle rettelser i 2011.
- Kommissionens delegerede forordning (EU) 2020/691 af 30. januar 2020, der supplerer Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/429 for så vidt angår regler for akvakulturvirksomheder og transportører af vanddyr.
- EU (2020). Farm to Fork-strategi - For et retfærdigt, sundt og miljøvenligt fødevarer system. [https://web.archive.org/web/20210504164007/https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f\\_action-plan\\_2020\\_strategy-info\\_en.pdf](https://web.archive.org/web/20210504164007/https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf)
- FAO (2003). Handelsreformer og fødevarer sikkerhed. Råvarepolitik og fremskrivningsservice - Råvare- og handelsafdelingen. <https://www.fao.org/3/y4671e/y4671e00.htm#Contents>
- FAO (2006). Mad sikkerhed. Politik kort. juni, nummer 2.



# B.1. Naturlige fødevareressourcer

## dyrevelfærd

### Forstå betydningen af dyre- og havvelfærd i etisk fødevarerproduktion

Dyr er en fødekilde, men de skal behandles godt. Uetisk behandling fører til produkter af lavere kvalitet, hvilket betyder, at det er værd at investere i at behandle dyr bedre. Bekymring om brugen af steroider og hormoner til at øge vækst og produktion skal også tages i betragtning.

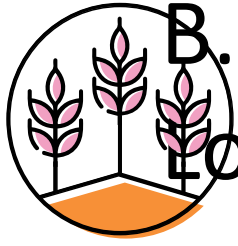
Øget dyrevelfærd hjælper med at bevare biodiversiteten, forbedrer dyrenes sundhed og kvaliteten af kød, så reducerer behovet for medicin. Desuden beror det også på moralske grunde..

For at få mere information om hvordan man håndterer dyr, klik venligst [her](#)

Bæredygtigt fiskeri beskytter også biodiversiteten i havet og ferskvandsdyrene. Adskillige fisk og hvirvelløse arter indtages som føde, mens andre høstes af økonomiske årsager (f.eks. østers, der producerer perler, der bruges til smykkefremstilling) (National Geographic, nd). Efterspørgslen efter fisk og skaldyr og brugen af moderne teknologier har ført til fiskerimetoder, der udtømmer nogle fiske- og skaldyrsbestande. Overfiskeri består i at tage dyrelivet fra havet hurtigere end populationer kan reproducere (National Geographic, nd). Derfor skal denne form for praksis forbydes. Et andet problem er bifangst. Det involverer utilsigtet fangst af arter som fugle, havskildpadder osv. (National Geographic, nd). Not- og langlinefiskeri kan begunstige bifangst. Derfor er det presserende at anvende bæredygtige fiskerimetoder.







## B.2. Fødevarerproduktion & Logistik

**Mål: Eleven skal kende vigtigheden af at vedligeholde gode fødevarerproduktionsfaciliteter med hensyn til infrastruktur og praksis.**

Det er vigtigt at følge en effektiv fødevarerhygiejnepraksis for at forhindre fødevarerborne sygdomme, fødevarerborne skader og fødevarerfordærvelse. Aktører, der involverer landmænd, importører, producenter og forarbejdningsvirksomheder, lager-/logistikoperatører, fødevarerbehandlere og forbrugere, er ansvarlige for at sikre, at fødevarer er sikre og egnede til konsum.

Hovedformålet med en fødevarerproduktionsleder [FBO] er at levere sikre fødevarer. Til nogle FBO'er, er det nok at opfylde WHO's 5 nøgler til sikrere fødevarer.

### WHO 5 nøgler til sikker mad er:

- holde rent,
- adskille rå og kogte,
- kog grundigt,
- opbevare mad ved sikre temperaturer og
- bruge sikkert vand og råvarer.

FBO'er skal være opmærksomme på farer, der kan påvirke deres fødevarer, idet Good Hygiene Practices [GHP'er] er grundlaget for enhver effektiv kontrol af farer forbundet med deres virksomheder.

Ikke desto mindre kan implementeringen af GHP i nogle situationer være utilstrækkelig til at sikre fødevarer sikkerhed på grund af kompleksiteten af fødevarerdriften og/eller specifikke farer forbundet med produktet eller processen, teknologiske fremskridt eller slutanvendelse af produktet. I disse tilfælde, når der er væsentlige farer, som GHP'er ikke kontrollerer, bør de overvejes i planen for fareanalyse og kritiske kontrolpunkter [HACCP]. Således er GHP'er grundlaget for alle fødevarerhygiejnes

For at få mere information om, hvad der skal overvejes i fødevarerproduktionsfaciliteter, klik venligst [her](#)



### Definitioner:

- **Fødevarerhygiejne:** Alle betingelser og foranstaltninger, der er nødvendige for at sikre fødevarernes sikkerhed og egnethed i alle stadier af fødevarerækeden (Codex Alimentarius, 2011).
- **Fare:** Et biologisk, kemisk eller fysisk agens i fødevarer med potentiale til at forårsage en negativ sundhedseffekt (Codex Alimentarius, 2011).
- **God hygiejnepraksis [GHP'er]** er de grundlæggende foranstaltninger og betingelser, der anvendes på ethvert trin i fødevarerækeden for at levere sikre og egnede fødevarer (Codex Alimentarius, 2011).



# B.2. Fødevarerproduktion & Logistik

## Yderligere overvejelser:

Det er væsentligt, at faciliteterne, hvor fødevarer fremstilles, skal tillade en effektiv adskillelse af produktkredsløb, der kan indeholde **allergener** fra dem, der ikke kan.

Hertil kommer virksomheder, der producerer **Halal** produkter skal være Halal-certificerede i henhold til Codex Alimentarius Commission (Halal Certification Authority [HCA], 2022). Det er derfor vigtigt at overholde produktionsreglerne i denne certificeringsordning strengt. Desuden **enkosher** præmissen er et sted, hvor der sælges, tilberedes eller spises mad, der opfylder kravene i jødisk lov.

For eksempel vedrørende Halal-certificeringen vil revisorerne (HCA, 2022):

- (i) Inspicer indgående opbevaring, klargøring, pakning og færdigvareopbevaring;
- (ii) Se produktionslinjerne;
- (iii) Udfør laboratorietest, hvis det kræves;
- (iv) Undersøg alt materiale på lager;
- (v) Sørg for, at maskinen udelukkende er til Halal-brug;
- (vi) Sørg for ingen kontaminering med svine- eller ikke-halalvarer;
- (vii) Gennemgå dokumentation anmodet om i Halal Assurance Procedures Manual; og
- (viii) Drøft planen med ledelsen.

## Håndtering af farer:

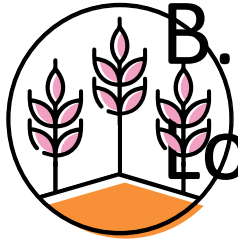
*"Et HACCP-system identificerer og forbedrer kontrollen med væsentlige farer, hvor det er nødvendigt, i forhold til dem, der opnås af de GHP'er, der er blevet anvendt af virksomheden"* (Codex Alimentarius, 2011). Formålet med HACCP-systemet er at kontrollere de kritiske kontrolpunkter [CCP'er]. For hver CCP vil kritiske grænser og korrigerende handlinger blive implementeret, når de fastsatte grænser ikke overholdes. HACCP giver således en konsekvent og verificerbar kontrol ud over det, der opnås ved at implementere GHP'er.

For at få mere information om HACCP-systemet, klik venligst [her](#)

## Definitioner:

- **HACCP-system:** *Udvikling af en HACCP-plan og implementering af procedurene i overensstemmelse med denne plan* (Codex Alimentarius, 2011).
- **HACCP-plan:** *Dokumentation eller sæt af dokumenter, udarbejdet i overensstemmelse med principperne i HACCP for at sikre kontrol med væsentlige farer i fødevarer virksomheden* (Codex Alimentarius, 2011).





## B.2. Fødevarerproduktion & Logistik

### Yderligere overvejelser:

For at gøre processerne under fødevarerproduktion og -fremstilling mere bæredygtige er det vigtigt at reducere vandforbruget, anvende energikilder med lavt kulstofindhold eller kulstoffrit, fremme genvinding af affald og reducere udledningen af drivhusgasser. Det er derfor vigtigt at udføre følgende opgaver:

produktionsprocesserne skal revideres hyppigt;

- god praksis for udstyrsdrift skal implementeres;
- energitab skal mindskes, og strømme med termisk potentiale skal genbruges;
- brugen af fossile energiresourcer skal reduceres, og andelen af inkorporering af energi fra vedvarende kilder skal stige.

Et andet punkt at overveje er uddannelsen af personalet. Det er vigtigt at fremme uddannelsen af operatører, så de kan udføre fødevareroperationer korrekt og sikkert.





## Individuel elevopgaveforslag:

Nogle relevante casestudier  
inkluderer:  
BiaSol, Helsinki Mills,  
FoodSpace

### Praktisk aktivitet 1:

Eleverne skal vælge et fødevarerprodukt og/eller service og beskrive, hvordan faciliteterne skal udformes, samt god hygiejne/fremstillingspraksis.

### Praktisk aktivitet 2:


Eleverne bliver bedt om at lave en HACCP-plan for et fødevarerprodukt og/eller en service, de har valgt.

### Praktisk aktivitet 3:

Læs nogle af casestudierne, der præsenteres her, og vælg dem, der udstiller:

- **eneffektiv brug af ressourcer,**
- **dem med specifikke krav eller etiketter og**
- **dem, der fremmer personaleudvikling**

### Publikationsforslag:

- 
- Codex Alimentarius (2011). Generelle principper for fødevarerhygiejne - CXC 1-1969. Vedtaget i 1969. Ændret i 1999. Revideret i 1997, 2003, 2020. Redaktionelle rettelser i 2011.
  - Halal Certification Authority [HCA] (2022). <https://halalauthority.org/certification/>

# B.2. Fødevarereproduktion &

## Logistik

### B.2.1. Arbejdsvilkår



#### Vigtigheden af passende arbejdsforhold i fødevarereproduktionsfaciliteter

Barnarbejdskraft, ordentlige lønninger, arbejdssikkerhed, sociale rettigheder for arbejderne og ligestilling mellem kønnene er nogle af de etiske bekymringer i fødevarerfremstilling, levering eller salg af virksomheder. Ifølge International Labour Organisationens [ILO] (2021) rapport om børnearbejde, der arbejder 160 millioner børn på verdensplan, mens 4,7 % arbejder i farlige roller. Ifølge rapporten er 72,1 % af børnarbejdsstyrken skyldes, at børn hjælper familier med arbejde.

Vanskeligheder for kvinder, der arbejder i fødevarerektoren, bør behandles under titlen ligestilling. Selvom kvinder forventes at arbejde i køkkenet i en husholdning, er storkøkkener domineret af mænd. Steavenson (2021) behandler dette problem i Financial Times. Under interviewet med den bedste kvindelige kok i 2017, Ana Ros, var nødvendigheden af kategoriserede bedste kokke belønninger i køn bliver sat spørgsmålstejn ved.





## Individuel elevopgaveforslag:

### Praktisk aktivitet 1:

Diskuter ligestillingsproblematikken i køkkener og giv anvendelige forslag til løsningen. Nogle nyttige ressourcer, der indikerer problemet, er delt nedenfor.

### Praktisk aktivitet 2:

For at have empati med de mennesker, der får mindsteløn, kan studerende blive bedt om at finde den billigste måde at spise tre måltider på en dag og vlogge deres oplevelse.

### Publikationsforslag:

- Rosalie Platzer (2011) [Kvinder ikke i køkkenet: Et kig på ligestilling mellem kønnene i restaurationsbranchen \(core.ac.uk\)](#)
- Deirdre Falvey (2021) [Hvorfor er der så få kvindelige kokke? – The Irish Times](#)
- Carley Thornell (2018) [Køkkener har et kønsmæssig ulighedsproblem, kan det løses? \(upserve.com\)](#)
- Rawlinson, MC(2017) Kvinders arbejde: etik, hjemmelavet mad og seksuel politik for mad. I Routledge Handbook of Food Ethics. Redaktører: Rawlinson, MCogWard, C.



### En nyttig ressource:

[European Agency for Safety & Health at Work - Information, statistikker, lovgivning og risikovurderingsværktøjer. \(europa.eu\)](#)



# B.2. Fødevareproduktion &

## B.2.2. Ansvarlighed/sporbarhed af råvarer

**Formål: At kende betydningen af sporbarhed for at garantere sikker fødevareproduktion.**

Usikre produkter kan opnås, når der ikke gives tilstrækkelig produktinformation til forbrugerne og/eller der anvendes forkert praksis. Sådanne situationer kan forårsage sygdom eller producere produkter, der er uegnede til at blive indtaget. Utilstrækkelig produktinformation om allergener i fødevarer kan også resultere i sygdom eller potentiel død for allergiske forbrugere (Codex Alimentarius, 2011).

Derfor skal passende information sikre (Codex Alimentarius, 2011):

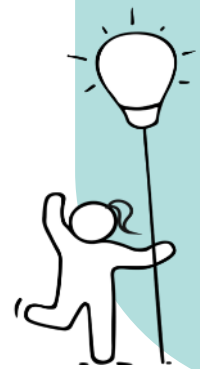
- *tilstrækkelig og tilgængelig information er tilgængelig for den næste fødevarevirksomhed i fødevarekæden eller forbrugeren*
- *forbrugerne er i stand til at håndtere, opbevare, behandle, forberede og udstille produktet sikkert og korrekt;*
- *forbrugere kan identificere allergener i fødevarer; og*
- *partiet eller batchen kan let identificeres og fjernes/returneres om nødvendigt.*

Forbruger skal være informeret om fødevarehygiejne til støtte for dem (Codex Alimentarius, 2011):

- *være opmærksom på vigtigheden af at læse og forstå etiketten;*
- *træffe informerede valg, der passer til den enkelte, herunder om allergener; og*
- *forhindre kontaminering og vækst eller overlevelse af fødevarebårne patogener ved at opbevare, tilberede og bruge maden korrekt.*

På denne måde er det vigtigt at give følgende oplysninger (Codex Alimentarius, 2011):

- **Partiidentifikation og sporbarhed:** Hvis det er nødvendigt at gøre en produkt tilbagekaldelse eller at udføre en korrekt taktierotation, skal partierne identificeres. Således hver beholder må have producenten og partiet identificeret. Desuden bør der være et sporbarhedssystem under implementering.
- **Produkt information:** Til brug af produktet sikkert og korrekt, skal alle produkter have oplysninger, der forklarer, hvordan de skal opbevares og håndteres.
- **Produktmærkning:** Bearbejdede fødevarer skal mærkes med opbevaringsinstruktioner og et brugbart format, der skal håndteres, vises, gemmes og bruges for produktet sikkert. For mere information, se afsnittet om mærkning.



## Individuel elevopgaveforslag:

### Praktisk aktivitet 1:

Bed eleverne om at analysere etiketterne på forskellige fødevareremballager og kontrollere, om sporbarhed er garanteret. Diskuter fødevarerproducentens metode.

### Praktisk aktivitet 2:

Bed eleverne om at undersøge nye digitale teknologier, der kan bruges i fødevarerporbarhed

Et tip til aktivitet 2:  
Blockchain  
Internet of Things [IoT]  
QR-koder

### Publikationsforslag:

- Codex Alimentarius (2011). Generelle principper for fødevarerhygiejne - CXC 1-1969. Vedtaget i 1969. Ændret i 1999. Revideret i 1997, 2003, 2020. Redaktionelle rettelser i 2011.
- FDA annoncerer nogle af tilbagekaldelsen af mad og drikke fra markedet til flere formål, såsom potentiel mikrobiel kontaminering, udeklarede materialer (allergener, gluten, etc.). Tjek venligst listen over tilbagekaldelser; [Tilbagekaldelser, markedstilbageføringer og sikkerhedsadvarsler | FDA](#)







# B.2. Fødevarerproduktion &

## B.2.3. Fødevarerlogistik Fødevareremærkning

### **Formål: At forstå vigtigheden af fødevareremærkning.**

**Mærkning** betyder enhver ord, detaljer, varemærker, varemærke, billedmateriale eller symbol i forbindelse med fødevarer og anbragt på enhver emballage, dokument, meddelelse, etiket, ring eller krave, der ledsager eller henviser til sådanne fødevarer (Forordning (EU) nr. 1169/2011).

Forbrugernes sundhed og interesser bør altid opfyldes. Den endelige forbruger skal være i stand til at træffe informerede valg og sikkert bruge fødevarer, med særlig hensyntagen til sundhedsmæssige, økonomiske, miljømæssige, sociale og etiske hensyn. Derfor er mærkning vigtig. National lovgivning om mærkning skal følges nøje. I Den Europæiske Union skal alle fødevarer, der er beregnet til levering til den endelige forbruger eller storkøkkener, være ledsaget af fødevarerinformation i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011.

**Fødevarerinformation må ikke være vildledende**, og det må ikke rejse tvivl om, hvad der bekymrer (Forordning (EU) nr. 1169/2011):

- a) til fødevarens egenskaber og især til dens art, identitet, egenskaber, sammensætning, mængde, holdbarhed, oprindelsesland eller herkomststed, fremstillings- eller fremstillingsmetode;
- b) at tilskrive fødevarer virkninger eller egenskaber, som det ikke har;
- c) hentyder til, at fødevareren har særlige egenskaber, mens alle lignende fødevarer faktisk indeholder sådanne egenskaber, især ved at understrege tilstedeværelsen eller fraværet af visse ingredienser og/eller næringsstoffer;
- d) antyder, gennem udseendet, beskrivelsen eller billedgengivelserne, tilstedeværelsen af en bestemt fødevarer eller en ingrediens, mens en komponent, der er naturligt til stede eller en ingrediens, der generelt anvendes i den pågældende fødevarer, i virkeligheden er blevet erstattet med en anden komponent eller en anden ingrediens.

**Fødevarerinformation skal være nøjagtig, klar og let at forstå for forbrugeren.**

Det FBO ansvarlig for fødevarerinformation er den operatør, under hvis navn eller firmanavn fødevareren markedsføres, eller hvis denne operatør ikke er etableret i Unionen, importøren til EU-markedet.

For at få flere oplysninger om mærkning, nemlig de obligatoriske oplysninger, klik venligst [her](#)





# B.2. Fødevareproduktion &

## B.2.3. Fødevarelogistik Fødevaremærkning



**Det fødevareinformation på pakken skal fremstå i et sprog, der er let forståeligt for forbrugerne.**

det er vigtigt for at undgå mulige misforståelser imellem 'brug senest' og 'bedst før' datoer, som evt. føre til madspild. Så forbrugerne bør have mere information om dette emne.

*"Vedrørende fjernsalg, skal de obligatoriske fødevareoplysninger, bortset fra datoen for mindste holdbarhed eller sidste anvendelsesdato, være tilgængelige, før købet afsluttes, og skal fremgå af det materiale, der understøtter fjernsalget, eller leveres via andre passende midler, der er klart identificeret af FBO"* (Forordning (EU) nr. 1169/2011). Desuden skal alle obligatoriske oplysninger være tilgængelige på leveringstidspunktet (Forordning (EU) nr. 1169/2011).

### Allergener

Det er grundlæggende at informere forbrugerne om tilstedeværelsen af allergener. Etiketter tjener dette formål.

For at få mere information vedr. allergens, klik venligst [her](#)

**Navnet på stoffet eller produktet, der betragtes som et allergen, skal fremhæves gennem et typesæt, der klart adskiller det fra resten af ingredienslisten** (Forordning (EU) nr. 1169/2011).

En anden skrifttype, stil eller baggrundsfarve kan bruges til at skelne. Hvis der ikke findes en ingrediensliste, skal angivelsen af det stof eller produkt, der betragtes som et allergen, omfatte ordet **'indeholder'** efterfulgt af navnet på stoffet eller produktet (Forordning (EU) nr. 1169/2011).

**Næringsdeklaration af produktet:** Den obligatoriske næringsdeklaration skal indeholde følgende (Forordning (EU) nr. 1169/2011):

1. energi værdi; og
2. mængderne af fedt, mættede fedtsyrer, kulhydrater, sukkerarter, protein og salt.

*"Hvor det er relevant, kan en erklæring, der angiver, at saltindholdet udelukkende skyldes naturligt forekommende natrium, forekomme tæt på næringsdeklarationen"* (Forordning (EU) nr. 1169/2011).

Ikke desto mindre er nogle fødevarer undtaget fra kravet om den obligatoriske næringsdeklaration. For at få flere oplysninger om dette emne, klik venligst [her](#)





# B.2. Fødevareproduktion &

## B.2.3. Fødevaremerkning

Indholdet af næringsdeklarationer obligatorisk og bør indeholdemængderne af en eller flere af følgende (Forordning (EU) nr. 1169/2011):

- (a) mono-umættet;
- (b) poly-umættet;
- (c) polyoler;
- (d) stivelse;
- (e) fiber;
- (f) vitaminer (såsom vitamin A, D, E, K og C, Thiamin, riboflavin, niacin, vitamin B6, folinsyre, vitamin B12 og biotin) eller mineraler til stede i betydelige mængder, som angivet i del A, bilag XIII til forordning (EU) nr. 1169/2011.

**Energiværdien og mængden af næringsstoffer skal udtrykkes pr. 100 g eller pr. 100 ml.**

Derudover kan værdierne beskrives pr. portion og/eller pr. forbrugsenhed; dog skal portionen eller forbrugsenheden være let genkendelig for forbrugeren (Forordning (EU) nr. 1169/2011). Det er nødvendigt at angive disse oplysninger på etiketten og antallet af portioner eller enheder i pakken (Forordning (EU) nr. 1169/2011).

**"Hvis der fremsættes en ernærings- og/eller sundhedsanprisning for et næringsstof, skal mængden af dette næringsstof deklareres"** (Forordning (EU) nr. 1169/2011)

### Tilsætningsstoffer

Fødevaretilsætningsstoffer, der tilsættes fødevarer, skal i ingredienslisten angives med navnet på den kategori, de tilhører.

**Tilsætningsstoffer skal identificeres ved deres specifikke navn eller, hvis det er relevant, E-nummer.**

For at få flere oplysninger om tilsætningsstoffer, klik venligst [her](#).

**I dag leder forbrugerne efter autentiske, friske ingredienser med lavt saltindhold og clean-label.** Forbrugerne ser frem til en livsstil uden tilsætningsstoffer. Ikke desto mindre er dette et udfordrende emne for fødevareindustrien, der skal garantere fødevarerens sikkerhed med andre midler end konserveringsmidler. Efterspørgslen efter nye konserveringsmidler baseret på naturlige





# B.2. Fødevareproduktion &

## B.2.3. Fødevarelogistik Fødevaremærkning

### Funktionelle fødevarer

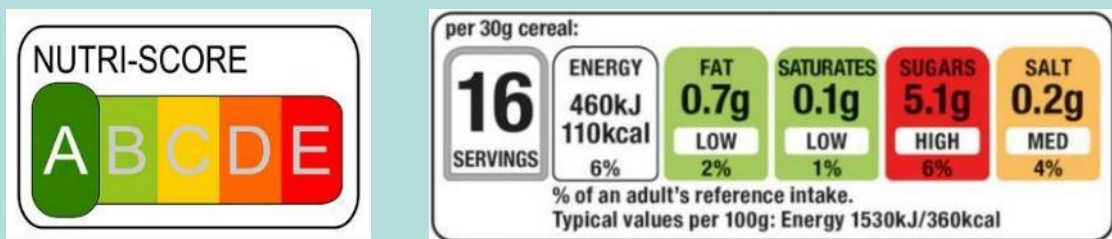
Sunde kostvaner består af at spise nærende fødevarer og identificere de mekanismer, hvormed fødevarer modulerer stofskifte og sundhed. **Funktionelle fødevarer** kan defineres som enhver fødevare, der har en positiv indvirkning på et individs helbred, fysiske ydeevne eller sindstilstand, ud over dens næringsværdi. For at blive betragtet som funktionelle fødevarer skal disse produkter indtages regelmæssigt og have en gavnlige, velidentificeret og videnskabeligt dokumenteret effekt på individets sundhed, udover deres velkendte ernæringsmæssige kvaliteter (Pinto, 2010).

**Nutraceuticals** indeholder ofte ekstrakter fremstillet af fødevarer, syntetiserede stoffer eller planter. Således opnås et produkt isoleret eller rensat fra fødevarer, men præsenteres for forbrugeren med samme udseende som lægemidler. Som et resultat bliver forbrugeren udsat for en meget højere dosis af bioaktive forbindelser, end han/hun normalt ville indtage gennem sin kost (Pinto, 2010). Disse næringsstoffer kan hjælpe med at bekæmpe sygdomme som f.eks. fedme, hjerte-kar-sygdomme, kræft, osteoporose, gigt, diabetes, kolesterol osv., da de omfatter sunde komponenter såsom kostfibre, præbiotika, probiotika, flerumættede fedtsyrer og antioxidanter.

Det er vigtigt at nævne, at nutraceuticals kan klassificeres i to grupper: potentielle nutraceuticals og etablerede nutraceuticals. Et potentielt ernæringspræparat kan kun blive etableret, efter at der er opnået effektive kliniske data om dets sundhedsmæssige og medicinske fordele (Das et al., 2012).

li tråd med "Farm to Fork"-strategien, som EU foreslog **handlinger til fødevarerforbrug** hvilken omfatte øget kundekendskab til madvalg til sunde og bæredygtige kostvaner, at have mærkning foran på pakken af mad, faciliterende beskatning til skifte til sundt og bæredygtigt spisevaner, sætte mål til reduceret madspild, herunder 'sidste anvendelse' og 'bedst før' datoer.

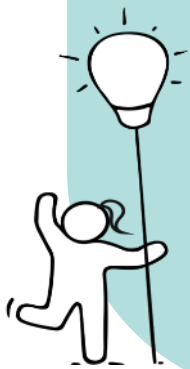
En aktuel tilgang til mærkning er **Nutri-score** (Figur 4), hvor en 5-trins farve- og bogstavskala giver et overblik over den ernæringsmæssige kvalitet af mad, men det har nogle fejl og kan være vildledende. Et globalt standardiseret fødevaremærkningssystem er påkrævet.



Figur 4 – Eksempel på et trafiklysmærke eller Nutri-score-system. (Wikimedia)



Det er nødvendigt i fremtiden at foreslå en bæredygtig fødevaremærkningsramme for at give forbrugerne mulighed for at træffe bæredygtige fødevalg.



## Individuel elevopgaveforslag:

Casestudier, der er værd at tjekke  
ud:  
BiaSol  
FruLact  
Camilo Thai



### Praktisk aktivitet 1:

Bed eleverne om at se dette [video](#) og diskutere sammenhængen mellem fødevaremærkning og madspild.

### Praktisk aktivitet 2:

Bed eleverne om at analysere etiketterne på forskellige fødevareemballager og kontrollere, om alle obligatoriske oplysninger er nævnt.

### Praktisk aktivitet 3:

Eleverne bliver bedt om at studere ingredienslisterne for forskellige fødevareemballager for at kontrollere eksistensen af allergener og tilsætningsstoffer og diskutere deres resultater.

### Praktisk aktivitet 4:

De studerende bliver bedt om at konsultere [RASFF-vindue - Søg \(europa.eu\)](#) at kontrollere eksistensen af fødevarer i deres land

### Publikationsforslag:

- Das L., Bhaumik E., Raychaudhuri U., Chakraborty R. (2012). Nutraceuticals rolle i menneskers sundhed. *Journal of Food Science and Technology*, 49(2), 173-183.
- Pinto JF (2010). *Nutraceuticos Alimentos Funcionais*. Lidel. s. 3-10.
- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugere, om ændring af Europa-Parlamentets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og af Rådet, og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiver 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004 (konsolideret udgave af 1. januar 2018).



# B.2. Fødevarerproduktion &

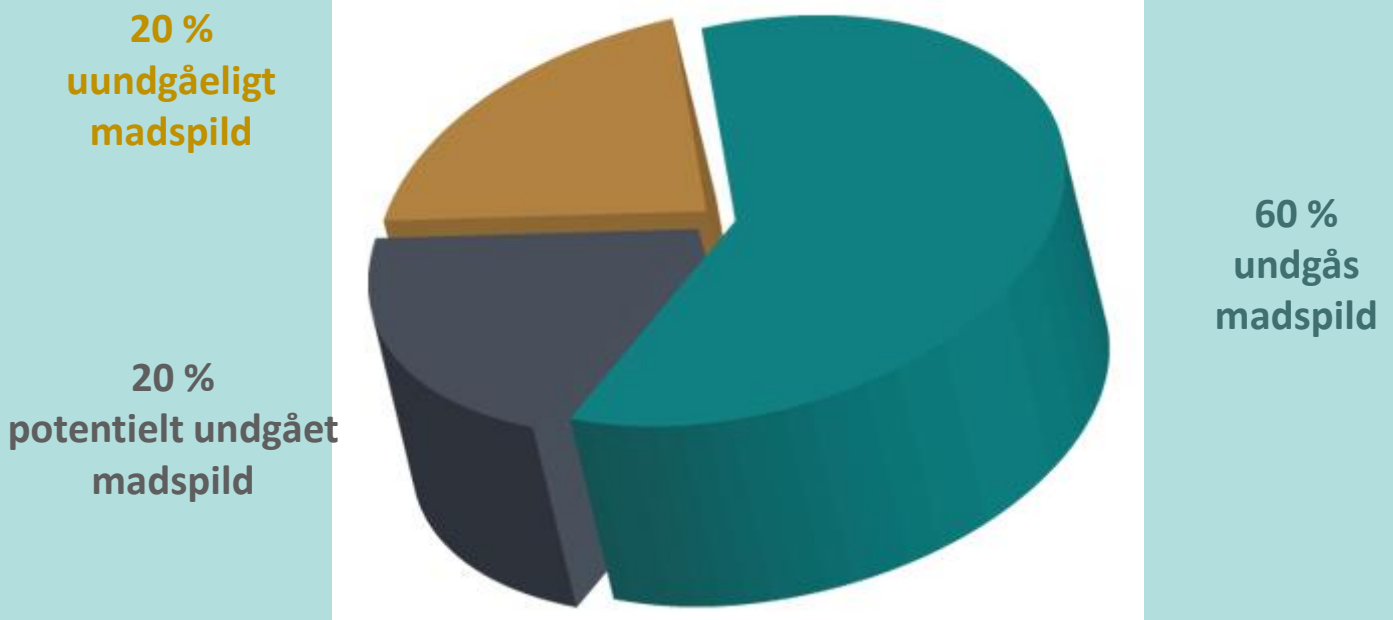
## B.2.4. Håndtering af madspild

### Formål: At forstå vigtigheden af håndtering af madspild.

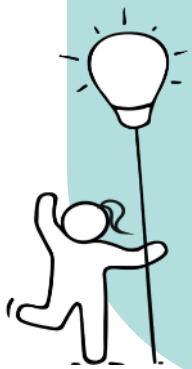
Ifølge FAO's rapport fra 2013 er det globale madspild 1,3 milliarder tons om året. Den spildte mad er højere i udviklede lande (Buzby og Hyman, 2012), såsom madspild i USA anslås til at være 30 til 40 % (Food and Drug Administration [FDA], 2021).

Madspild er et problem, der påvirker alle aspekter af samfundet, producenter, avlere, detailhandel, gæstfrihed, forbrugere og dem, der oplever fødevarerfattigdom, hvor omkring en tredjedel af al produceret mad går til spilde. I betragtning af den sult, som verden står over for, bliver håndtering af madspild afgørende. Der er flere teorier og metoder, der foreslår en mere bæredygtig fødevarerproduktion og -forbrug, såsom 3R'erne (Reduce-Reuse-Recycle), produktion af biobrændstoffer (såsom biodiesel, biogas), kompostering af madrester, sammensat udvinding af madaffald til industriel brug, etc.

I figur 5 er de tre hovedkategorier af madspild repræsenteret.



Figur 5 - De 3 hovedkategorier af madspild (Kilde-[OPHOLD](#))



## Individuel elevopgaveforslag:

**God praksis for Zero Waste:**  
Silo London, er etableret med ideen om at have en skraldefri restaurant og endte med at blive den første nul-affaldsrestaurant i verden.  
Nåm, Forvandling af brugt kaffekværn til vækstmateriale til svampe



### Praktisk aktivitet 1:

Bed eleverne om detsfordel deres hjemmeaffald i 5 kategorier (papir, plastik, glas, metal, andet) i en uge, lav en kort video eller en præsentation om din oplevelse.

### Praktisk aktivitet 2:

Bed eleverne om at tage på Dumpster Diving for en dag (grupperarbejde kan være bedre) og lave en kort video eller en præsentation om deres oplevelse.

### Praktisk aktivitet 3:

Eleverne bliver bedt om at prøve at lave kompost derhjemme og lave en kort video eller et oplæg om deres oplevelse. (Valgfri)

### Forslag til webstedbesøg:

- Affaldsgenbrugsfaciliteter kan besøges for at forstå de regionale muligheder med hensyn til affaldsreduktion, genbrug og genbrug.
- Et køkken med et ordentligt affaldssorteringsanlæg kan besøges.
- Affaldspladsen (lossepladsen) kan besøges.



# B.2. Fødevarerproduktion &

## B.2.5. Emballage

**Formål: At forstå vigtigheden af emballage, samt fordelene ved at bruge biologisk nedbrydelige materialer og at forstå forskellen mellem aktiv emballage og intelligent emballage.**

Forbrugerens livsstil er under forandring. De ser frem til rene, højkvalitets friske, minimalt forarbejdede og spiseklare produkter, som også skal have en forlænget holdbarhed. Derfor skal emballageteknologien moderniseres. Emballage er forpligtet til beskytte maden, for at minimere forurening, give oplysninger ved mærkning.

**Fødevareremballage udfører tre væsentlige funktioner: indeslutning, kvalitetsbevarelse og beskyttelse mod miljømæssige, fysiske og mikrobiologiske faktorer.**

Når de anvendes, kan emballagematerialer eller gasser også være ressourcen af giftige forurenende stoffer, der truer forbrugernes sikkerhed, derfor bør emballagematerialer opfylde korrekte opbevarings- og brugsbetingelser. Enhver genanvendelig emballage skal være passende holdbar, let at rengøre, og hvor det er nødvendigt desinficerbar (Codex Alimentarius, 2011).

Emballage virksomheder forsøger at finde i stigende grad **bæredygtige løsninger** med mindre miljøpåvirkning gennem produkternes livscyklus, hvilket reducerer mængden af det anvendte materiale og fremmer brugen af genbrugsmaterialer, der opfylder principperne for den cirkulære økonomi. Der er en stigende efterspørgsel efter alternative materialer, såsom cellulose, bioplast osv., eller bulksalg, for at reducere den emballage, der bruges til at indeholde produkter. Massesalg kan dog ikke tilbyde sikkerhed og madspildsreduktion, sporbarhed og kvalitetskontrol til den endelige forbruger, identifikation af fødevarer med dens producent eller mulighed for at have en kommunikationsflade til kampagner eller markedsføring.

EU har til hensigt at reducere plastikforurening og fremhæver "Europæisk strategi for plast i den cirkulære økonomi" (Figur 6), hvor der opstilles et ambitiøst mål for år 2030, hvor al emballage skal være genanvendelig, genanvendelig eller komposterbar. Tungere emballager har et mere markant CO<sub>2</sub>-aftryk, fordi pakker, der vejer mere, kræver en større mængde råvarer i deres produktion og højere omkostninger til transport og energiforbrug.



**Figur 6.** Hovedprincipperne i EU's strategi for plast i den cirkulære økonomi ([www.foodinnovation.how](http://www.foodinnovation.how))





# B.2. Fødevareproduktion &

## B.2.5.2.8. Emballage

**Intelligent emballageteknologi og aktiv emballage** er nye teknologier inden for fødevareemballage, der har til hensigt at øge produkternes holdbarhed, garantere fødevarerens sikkerhed og reducere spild.

**Hvad er de vigtigste forskelle mellem intelligent emballageteknologi og aktiv emballage?**

**Intelligent emballageteknologi** beskrives som "videnskaben og teknologien, der introducerer kommunikationsværktøjerne til et fødevareembalagesystem til at overvåge ændringer i systemets interne og eksterne miljøforhold samt de emballerede fødevarer for at kommunikere systemets status til forsyningskædens interessenter, herunder producenter, detailhandlere og forbrugere" (Firouz et al., 2021).

### Definition

Intelligent emballage er en innovation inden for fødevareemballage, der kan overvåge kvaliteten af fødevarer til forbrugerne.

**Aktiv emballage** er defineret som "emballage, hvori underordnede bestanddele bevidst er inkluderet i eller på enten emballagematerialet eller pakkens headspace for at forbedre ydeevnen af emballagesystemet" (Firouz et al., 2021).

Ved udvikling og fremstilling af aktive systemer skal kravene og standarderne fra forskellige tilsynsmyndigheder (såsom European Food Safety Authority (EFSA, European Union) eller Food and Drug Administration (FDA, USA)) følges.

Ikke desto mindre rejser brugen af denne form for emballage udfordringer i forbindelse med forbrugeraccept, miljø sikkerhed og salgbarhed. Desuden er de aktive emballagesystemers største hindring de aktive materialers evne til at bevare deres oprindelige egenskaber. Nanoteknologi er en ny tilgang, der kan anvendes til at overvinde denne udfordring. Desuden efterspørger forbrugerne sikre antimikrobielle materialer, så den nuværende tendens er at finde ud af naturlige antimikrobielle stoffer og biopolymerer.

For at få mere information om alternativer til plast og intelligent/aktiv emballage, klik [her](#)



Vand 'pakket' i spiselig Tang baseret 'plastik' film.



## Individuel elevopgaveforslag:



En tankevækker!

[Hvad sker der egentlig med det plastik, du smider ud - Emma Bryce - YouTube](#)

KLIK FOR AT SE

### Praktisk aktivitet 1:

Bed eleverne om detanalyseforskellige fødevareremballager og se hvad de er lavet af. De bør diskutere graden af nedbrydelighed af de anvendte materialer.



### Praktisk aktivitet 2:

Bed eleverne om at konsultere [RASFF portal](#) at kontrollere, om der er problemer i emballagen.

### Praktisk aktivitet 3:

Eleverne bliver bedt om at vælge et af ovenstående emner og finde én videnskabelig artikel om det emne. De bør præsentere det mundtligt for deres kolleger.

### Publikationsforslag:

- AsgherM., Qamar SA, Bilal M. & Iqbal HMN (2020). Biobaserede aktive fødevareremballagematerialer: bæredygtigt alternativ til konventionelle petrokemiske emballagematerialer. Food Research International, 137, 109625 (s. 12).
- Bhargava N.,SharanagatVS,MorRS & Kumar K. (2020). Aktive og intelligente bionedbrydelige emballagefilm ved hjælp af bioaktive forbindelser afledt af fødevarer og madaffald: En anmeldelse. Trends in Food Science & Technology, 105, 385-401
- Codex Alimentarius (2011). Generelle principper for fødevarerhygiejne - CXC 1-1969. Vedtaget i 1969. Ændret i 1999. Revideret i 1997, 2003, 2020. Redaktionelle rettelser i 2011.
- Firouz MS, Mohi-Alden K. & Omid M. (2021). En kritisk gennemgang af intelligent og aktiv emballage i fødevarerindustrien: Forskning og udvikling. Food Research International, 141, 110113 (s. 24).



# B.2. Fødevarerproduktion &

## B.2.6. Logistik / Transport

Ifølge United States Environmental Protection Agency (EPA) skyldes 27 % af drivhusgasemissionerne transport og afbrænding af fossil olie specifikt i 2020. Derfor fokuserer denne del på transport af råmaterialer, dyr og produkter.

### Transport af dyr (dyrevelfærd og rettigheder)

Dyrenes velfærdskrav skal altid følges nøje, og lovgivningen skal overholdes. Ingen personer må transportere dyr eller bringe dyr til at blive transporteret på en måde, der kan forvolde dem skade eller unødigt lidelse. I EU skal de tekniske regler nævnt i bilag I til Rådets forordning (EF) nr. 1/2005 følges nøje.

I betragtning af Rådets forordning (EF) nr. 1/2005 af 22. december 2004 om beskyttelse af dyr under transport og beslægtede operationer og om ændring af direktiv 64/432/EØF og 93/119/EF og forordning (EF) nr. 1255/97, følgende betingelser ved transport af dyr skal være opfyldt:

- a) *allenødvendige foranstaltninger skal træffes på forhånd for at minimere rejsens længde og opfylde dyrenes behov under rejsen;*
- b) *dyrene er egnede til rejsen;*
- c) *dentransportmidler er designet, konstrueret, vedligeholdt og betjent for at undgå skader og lidelser og sikre dyrenes sikkerhed;*
- d) *denlæsse- og aflæsningsfaciliteter er tilstrækkeligt designet, konstrueret, vedligeholdt og drevet for at undgå skader og lidelser og sikre dyrenes sikkerhed.*
- e) *personalet, der håndterer dyr, er uddannet eller kompetent til dette formål og udfører deres opgaver uden at bruge vold eller nogen metode, der kan forårsage unødigt frygt, skade eller lidelse;*
- f) *dentransporten udføres uden forsinkelse til bestemmelsesstedet, og dyrenes velfærdsforhold kontrolleres regelmæssigt og vedligeholdes passende;*
- g) *tilstrækkeliggulvareal og højde er tilvejebragt for dyrene, passende til deres størrelse og den påtænkte rejse;*
- h) *vand, foder og hvile tilbydes til dyrene med passende mellemrum og er passende i kvalitet og mængde til deres art og størrelse.*

Transportørerne, brugerne og samlecentrene skal overholde lovgivningen.



# B.2. Fødevarerproduktion &

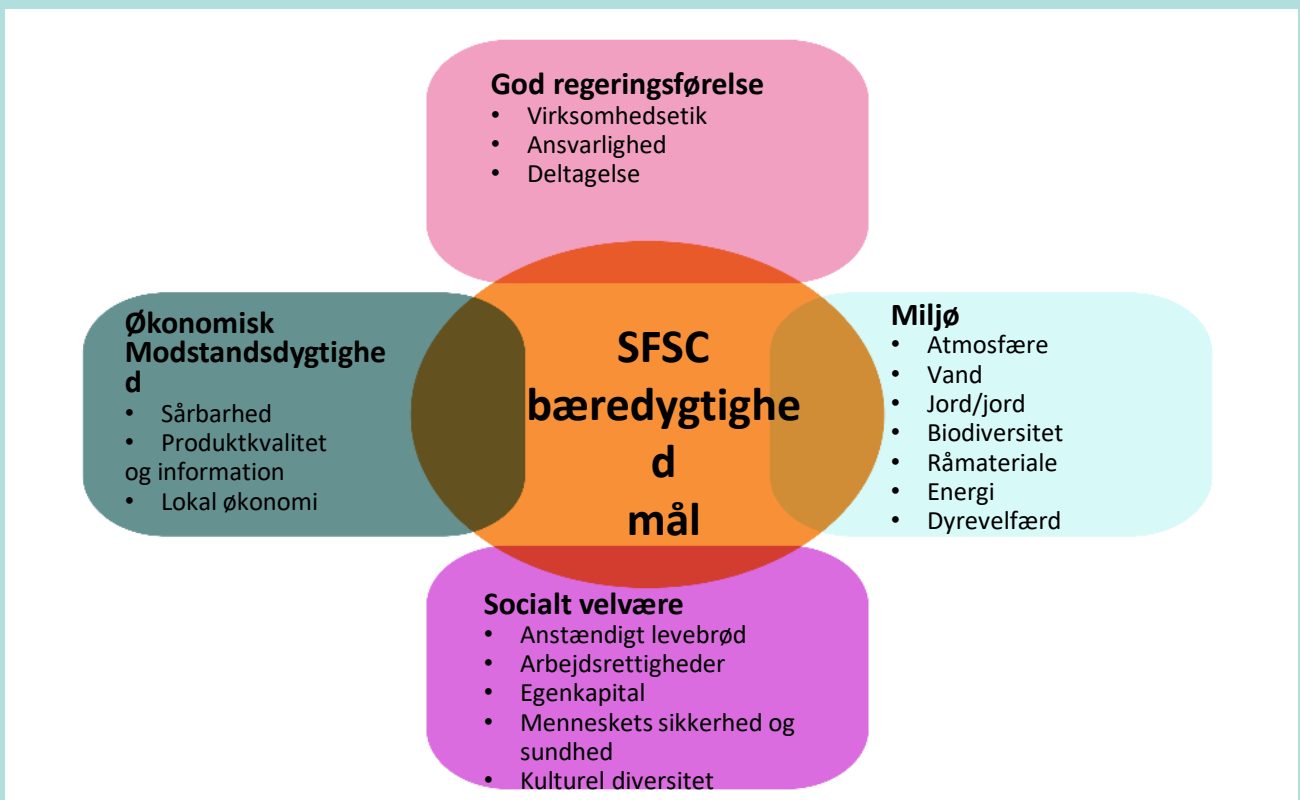
## B.2.6. Logistik / Transport

### Korte fødevarerforsyningskæder

Forbrugere, politikere, forskere, fødevarerproducenter og leverandører er meget interesserede i at garantere fødevarer kædernes bæredygtighed. Korte fødevarerforsyningskæder [SFSC] har fremstået som et glimrende alternativ til globaliserede fødevarer kæder.

**SFSC repræsenterer et alternativt fødevarer system, der sigter mod at nå bæredygtigheds mål.**

SFSC's bæredygtigheds mål er repræsenteret i følgende figur:



**Figur7** - SFSC bæredygtigheds mål (Tilpasset fra Paciarrotti og Torregiani, 2021).

Således er SFSC en værdibaseret forsyningskæde, der omfatter sociale, sundhedsmæssige og miljømæssige værdier og implikationer. Det mest intuitive og hyppigt citerede træk ved SFSC er geografisk nærhed, dvs. nærheden mellem producenter og forbrugere, som kan måles ved politiske grænser, det vil sige i form af regioner eller lande, afstand eller tid (Zepeda og Leviten-Reid, 2004).

For at få mere information om korte fødevarerforsyningskæder (SFSC), klik venligst [her](#)





## Individuel elevopgaveforslag:

### Casestudier:

Det viser, hvordan man driver succesrige virksomheder ved hjælp af korte fødevarerforsyningskæder...

Lerjord  
FoodSpace  
Nolla

### Praktisk aktivitet 1:

Eleverne bliver bedt om at se følgende video:



[SMARTCHAIN Smarte løsninger i korte fødevarerforsyningskæder - Bing-video](#)

og diskutere, om SFSC findes i deres by.

KLIK FOR  
AT SE



### Publikationsforslag:

Rådets forordning (EF) nr. 1/2005 af 22. december 2004 om beskyttelse af dyr under transport og beslægtede operationer og om ændring af direktiv 64/432/EØF og 93/119/EF og forordning (EF) nr. 1255/97 (konsolideret udgave af 14. december 2019).

- European Food Information Council [EUFIC] (2021) [Fødevarerfakta til sunde valg](#)
- Paciarotti C. & Torregiani F. (2021). Logistikken i den korte fødevarerforsyningskæde: En litteraturgennemgang. *Bæredygtig produktion og forbrug*, 26428-442.
- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1305/2013 af 17. december 2013 om støtte til udvikling af landdistrikter fra Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne (ELFUL) og om ophævelse af Rådets forordning (EF) nr. 1698/2005 (konsolideret udgave af 30. juni 2022);
- Slow Food (2013), [Slow Foods bidrag til debatten om fødevarerens bæredygtighed](#)



## B.3. Markedsføring af

# fødevarer. 1. Pris og overkommelig pris

### Forstå vigtigheden af prisfastsættelse og overkommelighed

Fødevarerpriser og overkommelighed er ret vigtige emner i dagens verden, da der er en stigning i den globale fødevarerefterspørgsel. FN's fødevarer- og landbrugsorganisation (FAO, 2009) forventer, at den globale fødevarerefterspørgsel vil stige med 60-100 % i 2050. Stigende befolkninger og højere urbanisering er de to hovedårsager til stigningen i den globale efterspørgsel. Mere detaljeret vurderer FAO, at fødevarerproduktionen i 2050 skal stige med mindst 50 % for at tilfredsstille denne voksende og rigere befolknings behov med en øget efterspørgsel efter kød: fra 8,4 milliarder tons i dag til 13,5 milliarder tons til sørge for en forventet befolkning på 9,7 milliarder i 2050. Denne stigning forventes at forårsage en stigning i fødevarerpriserne.

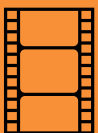
For at støtte EU-landenes konkurrenceevne inden for fødevarer- og drikkevarerindustrien oprettede Kommissionen i 2015 et forum på højt niveau for en bedre fungerende fødevarerforsyningskæde (Europa-Kommissionen, nd, Forum for en bedre fungerende fødevarerforsyningskæde). Forummet omhandler fair handelspraksis og prisudsving. Det Forums 2019 rapport, understreger de skiftende krav i fødevarerindustrien; globalisering af forsyningskæden, som resulterer i øgede transport- og lageromkostninger; fører til en efterspørgsel efter lokale fødevarer – Gastro-nationalisme – understøttet af øget e-handel, der serverer direkte til kunden. Derfor anbefaler forummet nogle tiltag for fremtiden, såsom "det haster med at skifte til mere bæredygtige fødevarer-systemer", behovet for F&U-undersøgelser og stimulering af job med høj værditilvækst i sektoren (European Commission High Level Forum, 2019).

Udover stigningen i den globale efterspørgsel efter fødevarer, er priser og overkommelighed også vigtige overvejelser for en sund og afbalanceret kost. Underernæring og derfor usunde kostvaner kan være resultatet af høje fødevarerpriser. Pris og overkommelighed kan være nøglebarrierer for at få adgang til tilstrækkelig, sikker, nærende mad til at opfylde kostbehov og madpræferencer for et aktivt og sundt liv (Herforth et al., 2020).

Madpriser er ret vigtigt, da der bør være fair trade-priser, så fødevarer er mere overkommelige for en stor gruppe mennesker. Fairtrade-pris er den pris, der skal betales uanset markedsprisen. *"Så længe handelsprisen er over fairtradeprisen, giver den handlende og producenter mulighed for at forhandle sig frem til højere priser afhængigt af kvaliteten og andre egenskaber. Men en række indbyrdes relaterede faktorer påvirker fødevarerpriserne, herunder politiske, økonomiske, sociokulturelle og miljømæssige faktorer på lokalt, nationalt og internationalt plan"* (The Economic Times, 2023).

Klimavariationer, økonomiske afmatninger og nedgangstider er de vigtigste årsager til ustabile fødevarerpriser. COVID-19-pandemien gjorde vejen for fødevarerprisustabilitet endnu stejlere.

**Foreslået video:** Kontroller venligst [det her video](#) om tilstanden for fødevarer sikkerhed og ernæring i verden i 2022, udgivet af FAO





## B.3. Markedsføring af

### fødevarer. 1. Pris og overkommelig pris

Ud over mange faktorer som nævnt ovenfor, er krige kan også forårsage fødevarer usikkerhed, prisudsving og inflation. Knaphed på basisvarer såsom hvede, spiseolie, eller gødning, kan resultere i global krise. Med hensyn til krigen mellem Rusland og Ukraine, en stor udfordring ville være adgang til gødning som kan reducere fødevarer produktionen alle jorden rundt (Verdensbank, Commodity Markets Outlook, 2022). For eksempel, "Rusland og Hviderusland er store gødningseksportører, der tegner sig for 38 % af kaliumgødning, 17 % af sammensat gødning og 15 % af nitrogenholdig gødning" (Verdensbank, nd-a).

Kostomkostninger er steget i de seneste måneder, med en fødevarer prisinflation på over 5 % i mange lande som følge af COVID-19-pandemien, klimachok, krigen i Ukraine blandt andre faktorer. Der er behov for en hurtig indsats for at imødegå fødevarer usikkerhed i 2022 (Verdensbank, nd-b). Derfor synes der at være en usikker fremtid for fødevarer udbud og priser. Denne usikkerhed kan påvirke prisen på mad til millioner af mennesker fra hele verden. Højere priser kan påvirke adgangen til sund mad og forårsage en stigning i fattigdom. For at gøre sunde kostvaner billigere er landbrugspolitikker, forskning og udvikling nødt til at skifte mod en mangfoldighed af nærende fødevarer (Herforth et al., 2020).





# B.3. Markedsføring af fødevarer

## 1.2. Intellektuelle ejendomsrettigheder

"**Intellektuelejendom [IP]** henviser til sine frembringelser i litterære og kunstneriske værker, designs, symboler, navne og billeder brugt i handelen" (World Intellectual Property Organization [WIPO], nd). Ifølge WIPO, IP klassificeres som patenter, ophavsret og varemærker, og ideen er beskyttet ved lov, som gør det muligt for ejere at vinde anerkendelse eller økonomiske fordele. Men IP er et problem i fødevarer sektoren.

Da smagen af en fødevarer er subjektiv, kan beskyttelse af smagen være et vanskeligt problem. For eksempel beslutter EU-Domstolen (2018) at afvise IP-rettigheder siden "*smagen af en fødevarer kan ikke klassificeres som et "værk" og er derfor ikke berettiget til ophavsretlig beskyttelse i henhold til direktivet*". Subjektiviteten ville føre til juridisk usikkerhed, hvilket betyder, at beslutningstagere muligvis ikke er i stand til klart at definere omfanget af beskyttelsen (Saunders og Flugge, 2021).

**Beskyttelse af intellektuel ejendomsret for fødevarer kan klassificeres som følger:**

### 1. Handelshemmeligheder

Beskyttelse af forretningshemmeligheder letter videnoverførsel, understøtter kommerciel etik og hjælper med økonomisk udvikling (Saunders og Flugge, 2021). Et eksempel, Coca-Colas formel og smag er en forretningshemmelighed og kun beskyttet i mere end 130 år virksomheden ved, hvordan man laver produktet (Cola Cola, 2020).

### 2. Ophavsret

Ophavsret "*er en form for intellektuel ejendom, der beskytter originale forfatterskabsværker, så snart en forfatter fikserer værket i en håndgribelig udtryksform*" (United States Copyright Office, nd). For at være berettiget til beskyttelse, et stykke kreativt arbejde bør være begge originale og bevareti en konkret form, såsom bliver optaget eller bevareti nogle stabile fysiske format (Cornell Law School, 2020). Beskyttelse af opskrifter, som refereret af United States Copyright Office (nd), er ingredienslisten ikke juridisk beskyttet, men en opskrift eller formel, der er defineret af væsentlige litterære udtryk, såsom en kokebog, bliver ophavsretsbeskyttelse mulig.

### 3. Brugs- og designpatenter

Et patent er "*en eksklusiv ret givet til en opfindelse*" hvilket betyder, at det er retten til et produkt eller en proces, der normalt tilbyder en ny måde at gøre tingene på eller en ny teknisk løsning, der er offentliggjort i en patentansøgning (World Intellectual Property Organization, nd)





# B.3. Markedsføring af fødevarer

## 2. Intellektuelle ejendomsrettigheder

### Patenter diskuteret yderligere:

#### a) Forbrugspatentbeskyttelse

Et brugspatent er en "proces, maskine, fremstilling eller sammensætning af stof", der er nyt eller en forbedring (United States Patent and Trademark Office, 2016). I betragtning af opskrifter eller fødevarer, skal processen omfatte forberedelse, eller hvis produktet er en kombination af ingredienser for juridisk beskyttelse (Arons, 2015).

Opskrifts- og madbrugsmodeller er mulige, såsom: en opskrift på øjeblikkelig fyldblanding, en metode til fremstilling af en svampekage, der kan mikrobølgeovn, burrito på en pind, korn overtrukket med tørmælk, en proces til fremstilling af frugtganache, yoghurtflødeost, mikroovnssvamp kage, sukkerfri bagværk, en æg-erstatning, processer til fremstilling af stegte bagte kartoffelstykker, fedtfattige kartoffelchips, frosne ispinde og mishandlet mad (Saunders og Flugge, 2021).

#### b) Design patentbeskyttelse

Designpatenter beskytter, hvordan en artikel vises, som ny, originale og dekorative design (Saunders og Flugge, 2021). Beskyttelse af maddesign kan omfatte emballage, arrangement eller display (Brown, 2022), såsom design af en cookie, en pakke, The Heinz's Dip og Squeeze ketchup-pakke.

### 4. Varemærker og Trade Dress

"Et varemærke er ethvert navn, udtryk eller symbol, der fungerer som et brand, dvs. det fortæller offentligheden, at der er en bestemt kilde eller producent for produkter eller tjenester" (Kattwinkel, 2017). De driver konkurrence ved at give et produkt eller en virksomhed en virksomhedsidentitet og markedsføringsfordel, og derfor bruger nystartede virksomheder denne ret til at etablere deres identitet (Halt et. al., 2017).

Trade kjolehentyder til "design og formafmaterialer, hvori et produkt pakkes ind" (Cornell Law School, nd). Med andre ord er det det generelle kommercielle udseende af en vare eller fordel, der demonstrerer eller genkender kilden til varen eller fordel og adskiller den fra andres (International Trademark Association, nd). Som Saunders og Flugge eksempel (2021); Pepperidge Farm's Milano Cookies, Carvel's Fudgie the Whale Ice, Cream Cake, Dairy Queen iskrølle på toppen, Hershey's kys, Hershey's chokoladebar.



### Publikationsforslag:

<https://www.reuters.com/article/us-eu-copyright-netherlands-food-idUSKCN1N11IN>



## B.4. Ansvarligt forbrug og civilsamfund

### Forstå, hvad ansvarligt forbrug er...

Hvem er en ansvarlig forbruger? Det er et spørgsmål om debat, om folk er ansvarlige forbrugere, når de indtager mad. En socialt ansvarlig forbruger er en *"forbruger, der baserer sin erhvervelse, brug og disposition af produkter på et ønske om at minimere eller eliminere eventuelle skadelige virkninger og maksimere den langsigtede gavnlige indvirkning på samfundet"* (Mohr et al., 2001, s. 47). I dagens verden er ansvarligt fødevarerforbrug kritisk af mange grunde. For det første, husstandmadforbruger ansvarlig formere end 60 % af de globale drivhusgasemissioner og 50-80% af det samlede ressourceforbrug (Ivanova et al., 2016). For det andet er miljømæssig bæredygtighed et vigtigt faktum for verdens fremtid.

Miljømæssigt bæredygtigt fødevarerforbrug [ESFC] kan defineres som brugen af fødevarer *"som reagerer på basale behov og giver en bedre livskvalitet, samtidig med at brugen af naturressourcer, giftige materialer og emissioner af affald og forurenende stoffer minimeres i løbet af livscyklussen, for ikke at bringe fremtidige generationers behov i fare"* (Oslo Roundtable on Sustainable Production and Consumption, 1994). Det er muligt at kombinere de to begreber og slå fast, at en ansvarlig forbruger er en person, der også bekymrer sig om miljømæssig bæredygtighed på alle stadier fra jord til bord.

Der er mange forskellige forbrugere med forskellige præferencer og valgrelateret til kultur og madforbrugsvaner. At spisevaner, defineret som bevidst og gentagen adfærd over visse diæter (Rivera Medina et al., 2020) og svært at ændre. Madpræferencer er også underlagt markedsføring af madat påvirke ændringer i madpræferencer og kulturelle værdier, der understøtter madadfærd (Cairns, 2019). I betragtning af bestræbelserne på at ændre til en mere bæredygtig forbrugsvane, har mange mennesker allerede positive holdninger (Vermeiret al., 2020).

Bæredygtige og ansvarlige forbrugsmål dækker hovedsageligt også produktionen. Flere organisationer udgiver en liste over målene, der dækker et bredt område. Fokus er på at vælge, bruge og bortskaffe varer for at beskytte ressourcer og mennesker (Salonen, 2013) i en verden, hvor moralske rettigheder ofres til økonomisk vækst (Bauman, 2008).



## B.4. Ansvarligt forbrug og civilsamfund

Fire miljømæssigt ansvarlig forbrugsadfærd kan nævnes:

- reducere (spar på energi og vand),
- genbrug (f.eks. plastikposer, flasker),
- genbruge, og
- købe økologiske produkter.

Alleinteressenter i fødevarerektoren har ansvar. For eksempel, "*producenter skal dyrke mere mad og samtidig reducere negative miljøpåvirkninger såsom jord-, vand- og næringsstofftab, drivhusgasemissioner og nedbrydning af økosystemer, og forbrugerne skal opmuntres til at skifte til nærende og sikre kostvaner med et lavere miljøfodaftryk*" (FAO, nd-b).

Ansvarligt fødevarerforbrug bør også omfatte mindskelse af madtab og madspild hvilket kan være jord, vand, energi og andre input (FAO, 2011). Bæredygtigt forbrug og produktion kan også bidrage til overgangen mod grønne økonomier (FN, nd). Grønt forbrug er et andet udtryk, der dækker over "*miljømæssig ansvarlig adfærd karakteriseret ved at fortalere for naturen og beskytte økologien*" som er tæt forbundet med bæredygtig forbrugisme (Yue, et.al., 2020). Fødevarerforbrug kan være under landbrugsproduktion, høstdrift, forarbejdning, opbevaring, transport, distribution og forbrug.

COVID-19-pandemien gav landene mulighed for at opbygge genopretningsplaner, der ville vende nuværende tendenser og ændre vores forbrugs- og produktionsmønstre mod en mere bæredygtig fremtid. Bæredygtigt forbrug og bæredygtig produktion kan også bidrage væsentligt til fattigdomsbekæmpelse og overgangen til kulstoffattige og grønne økonomier.

**Som ansvarlige forbrugere bør vi også være meget følsomme i fødevarerforbruget, hvis vi vil overlade et bæredygtigt miljø til vores børnebørn.**



### Musikforslag:

Nogle sange for at øge etisk følsomhed;

- [Queen - Er dette den verden, vi har skabt...? \(Officiel lyrisk video\) - YouTube](#)
- [I ghettoen Elvis Presley med Lisa Marie Presley - YouTube](#)



# B.4. Ansvarlig forbrug

## B.4.1. Effekten af markedsføring og medier

### Effekten af markedsføring og medier på fødevarerforbrug

Marketing har en gennemgribende indflydelse på vores liv. The American Marketing Association [AMA] (2017) definerer markedsføring som aktiviteter, institutioner og processer til at skabe, kommunikere, levere og udveksle tjenester af værdi. At skabe kundeværdi er hovedformålet med markedsføring via veletablerede kunderelationer på længere sigt.

Kunderelationer etableres via mange forskellige praksisser. Denne praksis finder sted som et resultat af markedsføringsprocesserne, som omfatter produkt, pris, promovning, sted, personer, fysiske beviser og proces (figur 8). Promovning omfatter annoncering, salg fremstød, digital markedsføring og alle andre typer kampagner for at skabe en positiv indflydelse på kunderne for at overbevise dem om at handle til fordel for produktet eller tjenesten, og slutter med købsbeslutningen.

Madmarkedsføring er et specifikt område, hvor markedsføringsindsatsen er koncentreret om at fremme mad. Det kan resultere i et øget fødevarerforbrug eller en ændring i fødevarervalg.

"Fødevarerforbrug påvirkes varierende af en lang række faktorer, herunder fødevarerilgængelighed, fødevarerilgængelighed og fødevarervalg, som igen kan være påvirket af geografi, demografi, disponibel indkomst, urbanisering, globalisering, markedsføring, religion, kultur og forbrugerholdninger" (Kearney, 2010). Fødevarerforbrug er forskelligt i forskellige samfund, men indvirkningen af fødevarermarkedsføring på fødevarerforbrug er uundgåelig. For eksempel er TFC'ers (Transnationale Fødevarerelskabers) rolle og væksten af supermarkeder i udviklingslande løgn i centrum for fødevarerforbrugsmønstre.

Figur 8 – Det Brand Positioning Quad- Følelsesmæssig vs rationel tænkning ([www.foodinnovation.how](http://www.foodinnovation.how))





## B.4. Ansvarlig forbrug

### B.4.1. Effekten af markedsføring og medier

I dag er der mange madtrends og drivere, som det har været tidligere. For eksempel, i 1945, amerikanerdrakmeremælkend kulsyreholdige læskedrikke, hvor 50 år senere, kulsyreholdige drikkevarer foretrakkes frem for mælk på grund af reklame (Kearney, 2010).

Initiativer til ændring af fødevarerforbrugsadfærd for en mere bæredygtig fremtid kan have behov for forbedringer (Hedin et.al., 2019). På den anden side steg variationen i fødevarer med mindre sæsonafhængig afhængighed, produktionskapaciteten over de seneste 50 år, hvilket fører til fald i madpriser (Kearney, 2010). Som et resultat af forbedret fødevarer tilgængelighed, øget konkurrence på markedet, øges interesse for markedsføring af fødevarer.

Madmarkedsføring kan have indflydelse på individuelle fødevalg og beslutningstagning via annoncer, emballage, salg fremstød og distributionsalternativer. Markedsføringens indflydelse på voksnes madvalg er dog et spørgsmål om individuelt ansvar og personlige valg. Voksne antages at være kompetente forbrugere. For børn som de unge forbrugere spiller forældres indflydelse på børns fødeindtag en central rolle. Børn og unge forbrugere er udsat for høje niveauer af salg fremmende foranstaltninger og reklamer. Dette kan være en af de udløsende årsager til fedme.

For eksempel, børns eksponering for markedsføring af usund mad er et problem, der kræver lovgivningsmæssige begrænsninger (Smith et.al., 2019; Taillie et.al., 2019). Selvom forældre accepterer at være primære agenter til at købe maden og rollemodel for børns spiseadfærd (Golan & Krage, 2004), nogle regeringer og non-profit organisationer arbejder på at øge bevidstheden også på markedsniveau. WHO (2010) udgivet "*Sæt af anbefalinger om markedsføring af fødevarer og ikke-alkoholholdige drikkevarer til børn*" for at undgå vildledende markedsføringstiltag på et tidligere tidspunkt.



#### Individuel læring Materiale Forslag:

- Supermarkeder kan øge forbruget af junkfood især til børn ved hjælp af madmarkedsføring.

<https://goodsense.co.nz/junk-food-marketers-culpable-for-childhood-obesity/>

- Det er ret vigtigt at give børn en sund kost og mindske virkningerne af madmarkedsføring på børn. **Et webinar På vej mod en barndom fri for usund madmarkedsføring** af den europæiske offentlighed Sundhedsalliancen





## B.4. Ansvarlig forbrug

### B.4.1. Effekten af markedsføring og medier

Madmarkedsføring involverer alle former for reklame, der kan påvirke forbrugerne. Menuforberedning er accepteret som et vigtigt værktøj til at overbevise kunder om at beslutte sig for en bestemt fødevarer.

Menu anses for at være en måde at promovere restauranten og påvirke kundernes valg. Parkin og Attwood (2022) foreslår at bruge menudesign til at ændre spisevaner ved at fremme plantebaserede kostvaner, hvilket ville resultere i et reduceret CO<sub>2</sub>-fodaftryk.

I dagens verden er sundt liv, bæredygtighed og miljøbeskyttelse blevet populært og vigtigt. Folk ønsker at forbruge så meget, som de har brug for, og følge en sund kost. Tilføjelse af bæredygtighed til dette ønske, skaber øget bevidsthed om kunden. Etisk forbrugerismebevægelse er en af de tilgange, der understøttes af non-profit organisationer som f.eks. [Etisk forbruger](#) organisation. Forbrugere med bevidsthed om bæredygtige fødevarerbehov og NGO'er spiller hovedrollen i skiftet mod mere bæredygtig mad. Som anført af Simeone og Scarpato (2020), har forbrugernes sociale miljø en effekt på deres beslutningstagning, og disse sociale netværk er også en måde at ændre forbrugernes købsadfærd på.

Som følge heraf giver nogle fødevareraktiviteter forbrugerne bæredygtighedsrapporter, plantebaserede alternativer og beregninger af CO<sub>2</sub>-fodaftryk. Selvom de handler mere ansvarligt, er hovedformålet med disse aktiviteter naturligvis profit, selvom "*moralske spørgsmål vil dog opstå i den måde, der tjenes penge på*" (Tidligt, 2020).

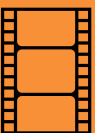
Hvordan salg fremmende foranstaltninger påvirker forbrugeren, forklares af Hawkes (2009) nedenfor:

1. Salgskampagner øger salget på kort sigt.
2. Øget salg på grund af salg fremmende foranstaltninger fører ikke nødvendigvis til ændringer i forbrugsadfærd.
3. Salgskampagner kan tilskynde forbrugerne til at ændre deres forbrugsmønstre.
4. Omfanget af kampagnerne effekt på forbruget varierer mellem forskellige fødevarer.
5. Effekten afhænger af typen af salg fremmende foranstaltninger og forbrugernes karakteristika.

Madmarkedsføring kan udvikle sig til grønne markedsføringskoncepter. **Grøn markedsføring** handler om bæredygtighed og langsigtet velvære for interessenterne. Begrebet er defineret som "*Den holistiske ledelsesproces, der er ansvarlig for at identificere, forudsige og tilfredsstille kundernes og samfundets behov på en rentabel og bæredygtig måde*" (Peattie og Charter, 1992).

**Vi har brug for grøn markedsføring og etisk markedsføring af fødevarer, så vi får sunde, bæredygtige fødevarer til vores fremtidige generationer. Derfor har alle**

**forbrugere markedsførings eksperter et ansvar for at tænke på vores fremtidige generationer og vores planet.** Hjælp os med at træffe sunde valg, se venligst dette video [Introduktion til madmarkedsføring til unge - YouTube](#)





# B.4. Ansvarlig forbrug

## B.4.2. Dyrerettigheder

Dyrerettigheder er ældre, end man kan forestille sig. På den ene side omhandler disse bekymringer dyremishandling, tortur og eksperimenter; og på den anden side udvides diskussionen til at bruge animalske produkter i kosten og skifte til en plantebaseret tilgang.

Hinduismen, den ældste religion, vi kender, har Ahimsa-doktrinen, som også er en ikke-voldshandling mod mennesker og dyr. Følgelig er nogle hinduer, nogle buddhister, alle tilhængere af jainisme, en religion også baseret på hinduisme - vegetarer. Debatten er også ført til nutiden om filosofisk perspektiv. Pythagoras foreslog en grusomhedsfri diæt i det antikke Grækenland omkring år 500 f.Kr.. I det 19.<sup>th</sup> århundrede, Traini (2016) henviser i detaljer til britiske aktivister, der havde en banebrydende indflydelse på dyrerettighedsbevægelsen. Jeremy Bentham i 1823, indikerede det "... spørgsmålet er ikke, kan de ræsonnere? ej heller, kan de tale? men, kan de lide?" når vi stiller spørgsmålstejn ved, om man skal plage et dyr. Disse aktivistiske bevægelser mod dyremishandling inspirerede til etableringen af non-profit organisationer i andre lande, da nogle stadig eksisterer i dag, der forsvare dyrers rettigheder (Traini, 2016).

Endnu et relevant koncept "anti-speciesisme" kritiserer vores diskriminerende tilgang til dyr baseret på deres art. Et eksempel på artsbaseret diskrimination ville være at fodre en specifik tamme fisk uden at have lyst til at spise den fisk, da ejeren opfatter, at den specifikke type skal tages hånd om; på den anden side at spise en anden type appetitlig fisk, der opfattes som en handelsvare, et appetitligt måltid, højst sandsynligt fodret og dræbt af en for-profit-fest. Som PETA (nd) angiver "...hvalpe og killinger er 'venner', køer og høns er 'mad', og rotter og mus er 'skadedyr'." baseret på vores misforståede tro på speciesisme.

Fire stadier af grusomhed er en berømt serie af malerier af William Hogarth, udgivet i 1751, som et udtryk for stadier af grusomhed.

*"Den centrale karakter, Tom Nero, er en afdeling i sognet St. Giles. Overladt til ham selv og uden ordentlig moralsk instruktion viser pladerne i serien i detaljer udviklingen af grusomhed hos den unge mand, begyndende med pining og tortur af dyr i hans ungdom, til hårdhertethed som ung mand, til mord som voksen, og endelig til efterdønningerne af hans henrettelse klTyburn, hvor retfærdigheden vil påføre Neros lig sine egne grusomheder"* (Sanders of Oxford: Antique Prints & Maps, nd)





## Individuel elevopgaveforslag:



En af de bemærkelsesværdige kritikpunkter på området forbinder feminisme og vegetarisme. Carol Adams (2015) i "The Sexual Politics of Meat" hævder, at udnyttelse af hundyr afspejler kvindelig udnyttelse. I sin undersøgelse giver hun eksempler fra historien på, hvordan kødforbrug er forbundet med stærk, taper maskulinitet.

### Praktisk aktivitet 1:

Sæt gang i en klassedebat, hvor eleverne diskuterer sammenhængen mellem plantebaserede tilgange, maskulinitet og feminisme.

Nogle mennesker kan finde dette emne ekstremt; men vi fremmer kritisk tænkning og ønsker at etablere debat- og kommunikationsevner blandt de studerende. Vælg et alternativt, men alligevel tankevækkende emne, hvis du foretrækker det.





## B.4. Ansvarlig forbrug

### B.4.3. Grusomhedsfri og plantebaseret

#### Livsstil

**Plantebaserede tilgange**- veganisme, vegetarisme og deres variationer - vinder mere og mere popularitet på grund af stigende bevidsthed om dyrerettigheder og miljøhensyn. Roden til den plantebaserede tilgang er relateret til diskussioner om dyremishandling, som kan spores tilbage til hinduismen og oldtidens Grækenlands filosoffer som diskuteret i afsnittet "Dyrens rettigheder" i denne manual. Begyndte som en etisk bekymring for dyrs rettigheder, individuelle bevægelser blev mere organiserede over tid, og non-profit organisationer blev etableret for at beskytte dyrs rettigheder i det 19. århundrede (Traini, 2016), såsom Band of Hope, Bands of Mercy og Swiss League Against Animal Testing.

Der er en søgen efter **etisk behandling af dyr**, intensiveret af klimaændringer og drivhusgasemissioner. Reducerede animalske produkter resulterer i et fald i udledningen af drivhusgasser. Ifølge Scarborough et al. (2014) "*at gå fra en kost med højt kød til en kost med lavt kød ville reducere et individs CO<sub>2</sub>-fodaftryk med 920 kg CO<sub>2</sub> hvert år vil et skift fra en kost med højt kød til en vegetarisk kost reducere CO<sub>2</sub>-fodaftrykket med 1.230 kg CO<sub>2</sub>/år, og at gå fra en kost med højt kød til en vegansk kost ville reducere CO<sub>2</sub>-fodaftrykket med 1.560 kg CO<sub>2</sub>/år*".

Øget bevidsthed om dyrerettigheder og bæredygtighedsspørgsmål resulterer i, at et stigende antal mennesker skifter til miljøvenlig kost. Animalske produktproducenter står over for konsekvenserne af dette efterspørgselskift på markedet. Tesco anslår en stigning på 300 % i vegansk kød i 2025 (BBC News, 2020). Fastfood-restauranter (Burger King's plantebaserede whooper, McDonald's McPlantburger, KFC's Beyond Chicken Fries og så videre) opdaterede deres menu med plantebaserede varer, der smagte ligesom kød. En plantebaseret køderstatningsproducent, Beyond Meat blev etableret af Ethan Brown i 2009 med missionen om at skabe "*lækkert, nærende, bæredygtigt protein*" uden at ofre dyr (Beyond Meat, nd) Virksomheden tilbyder plantebaserede frikadeller, kylling, pølser, bøf mm.

Plantebaseret kost foretrækkes ikke kun af hensyn til miljømæssig bæredygtighed eller af hensyn til dyrerettigheder og sundhedsmæssige formål. Øget frugt- og grøntsagsforbrug resulterer i højt fiberindtag, hvilket reducerer risikoen forbundet med tyktarmskræft (Mettlinet al., 1981; Jenkins et al., 2001), lungekræft (Voorrips et al., 2000); kolorektal cancer (Terry et al. 2001), brystkræft (Gandini et al. 2000). Nogle undersøgelser henviser til specifikke grøntsager for deres beskyttende virkning mod kræft, såsom brassicas (van Poppel et al., 1999), hvidløg (Fleischauer og Arab, 2001; Galeone et al., 2006). Andre ernæringsmæssige fakta til vegetariske måltider diskuteres også af Phillips (2005).

## B.4. Ansvarlig forbrug



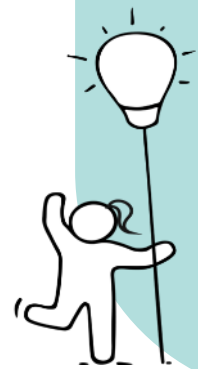
### B.4.3. Grusomhedsfri og plantebaseret livsstil

Højt forbrug af forarbejdet kød, som "*refererer til kød, der er blevet transformeret gennem saltning, saltning, gæring, rygning eller andre processer for at forbedresmageller forbedre bevaringen*" (Bouvard et al., 2015), er også forbundet med en øget risiko for kræft i bugspytkirtlen (Larsson og Wolk, 2012), tyktarms-, tyktarms- og endetarmskræft (Chan et al., 2011; Santarelli et al., 2008; World Cancer Research Fund International, nd), lungekræft (Cross et al., 2007; Lam et al., 2009) og også nogle andre kræftformer. Metoden til tilberedning af kødet påvirker også de kræftfremkaldende forbindelser, da stegning, grillning eller grillning i høje temperaturer resulterer i en høj mængde af nogle kræftfremkaldende stoffer (Bouvard et al., 2015). Derfor, organisationer at øge bevidstheden om kræft og forbrug af forarbejdet kød – såsom American Institute of Cancer Research (Smith, 2019) og Cancer Council of Australia (nd) – foreslår at reducere forbruget af rødt kød og undgå forarbejdede kødprodukter så meget som muligt.

På den anden side kan vegetarer og veganere mangle nogle af næringsstofferne, hvilket kræver, at forbrugerne er oplært om næringsværdier. Plantebaseret kost kan forårsage vitamin B12-mangel (Pawlak et al., 2013; Phillips 2005). Dette kræver en forbrugerprofil, der er opmærksom på fødevarers ernæringsmæssige værdi, som læser, researcher og interesserer sig for fødevarerkompetence.

### Dyrebaseret versus plantebaseret





## Individuel elevopgaveforslag:



### Praktisk aktivitet 1:

At skabe en kødlignende smag for en køderstatning giver også nogle etiske bekymringer. Alvaro (2019) diskuterer dette spørgsmål og stiller spørgsmålstegn ved moralen af laboratoriedyrket kød. Forfatteren adresserer dydsetik og individets motivation og karakteristika. Diskuter emnet i klassen som en gruppeaktivitet.



TIP: brug [Evocco app](#) til at hjælpe med at beregne et fødevarers CO<sub>2</sub>-fodafttryk

### Praktisk aktivitet 2:

For at øge bevidstheden kan praktikanter blive bedt om at:

- Søg efter veganske opskrifter og beregn prisen eller CO<sub>2</sub>-fodafttrykket for én portion.
- Søg efter ingredienserne i veganske køderstatninger.

### Praktisk aktivitet 3:

Studerende kan arbejde i grupper og skabe deres eget etiske kodeks for en specifik fødevarersector, hver gruppe kan håndtere en anden sektor. Ved at præsentere i klassen kan grupperne tage fat på lignende koder, flette lignende koder og lave en endelig liste over koder.

### Publikationsforslag:

- Earle, M., Hodson, G., Dhont, K., & MacInnis, C. (2019). At spise med vores øjne (lukkede): Effekter af visuelt at forbinde dyr med kød på anti-veganer/vegetariske holdninger og villighed til kødforbrug. *Group Processes & Intergroup Relations*, 22(6), 818–835. <https://doi.org/10.1177/1368430219861848>
- Nobis, N. (2002) Vegetarisme og dyd: Kræver konsekventialisme for lidt? *Social Theory and Practice*, 28 (1), s. 135-156.

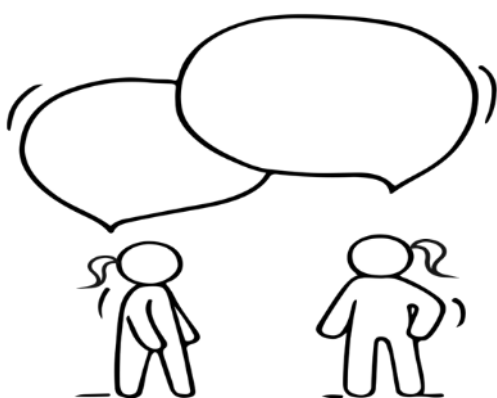
# B.4. Ansvarlig & Civilsamfund



## B.4.4. Fødevarerorganisationer og civilsamfund

Forholdet mellem fødevarerfattigdom og madvelgørenhed blev relevant, da sult i verden er et voksende og forsømt problem. Selvom det er mere institutionaliseret og fælles, er fordelene ved madvelgørenhed i det lange løb stillet spørgsmålstejn ved. En af kritikpunkterne understreger regeringens forsømte rolle i fødevarerretfærdigheden (Riches and Silvasti, 2014). En anden undersøgelse hævder, at velgørende fødevarerorganisationer kan forværre social uretfærdighed gennem mangel på kommunikation mellem fødevarerudbydere og modtagere, dårlig tilgængelighed til hjælp og distribution af fødevarer med lav ernæring (Poppendieck, 1998). Da folk har ret til mad, bør regeringens politikker tage fat på ulemperne ved velgørenhed ved mad, analysere de underliggende årsager til fødevarer usikkerhed og gøre en langsigtet bæredygtig program. En socialt og økologisk innovativ tilgang til en mere samarbejdende løsning er påkrævet (Vlaholias-West et al., 2018).

Hjemløse er en del af mennesker, der har fødevarer usikkerhed. Genintegreringen af hjemløse i samfundet er en kompleks proces, der også involverer boliger, beskæftigelse og social inklusion. Formelle og uformelle relationer er anerkendt at være hovedkomponenter i processen, som giver autonomi, sikkerhed, normalitet og social kapital til at opretholde deres liv (Tosi, 2007). Mangfoldigheden i individuelle historier og krav kræver en omfattende reintegrationsmodel og opfølgende besøg. Derfor kan fodring af hjemløse betragtes som en kortsigtet plan, der kun udskyder problemet.



### Klassedebatforslag:

Spørgsmålet er: *hjælper madvelgørenhed virkelig med fattigdom?*

En af grupperne vil forsvare ideen om, at madvelgørenhed hjælper med fattigdom, mens den modsatte gruppe vil forsvare ideen om, at madvelgørenhed ikke er en løsning på fattigdom.

# Konklusioner og afsluttende bemærkninger



Formålet med denne manual er at levere materiale, som vi anser for nyttigt for undervisere på højere læreanstalter og EUD og relevante interessenter involveret i etisk fødevarerproduktion.

Selvom der er forskellige definitioner af etik, er hovedformålet for fødevarerproducenter eller andre aktører i fødevarerkæden at producere sikre fødevarer. Denne produktion skal dog tage højde for alle de faktorer, der er en del af fødevareragro-økosystemerne, minimeredens virkninger på planeten i alle dens sektorer.

Produktionen af råvarer og husdyr, omdannelse, distribution og markedsføring af produkter skal således altid være så bæredygtig som muligt. Desuden skal fødevarerforbruget være det mest ansvarlige og sikre dyrs rettigheder og menneskers sundhed.

Der er dog stadig lang vej til de forskellige punkter i fødekæden. Principper for bæredygtighed og cirkulær økonomi skal altid være til stede i alle beslutninger, der skal træffes i fremtiden.

**Vi håber, at denne manual er nyttig for dig, og at den hjælper med at skabe en bedre planet!**



# Referencer



- Adams, CJ (2015). *Kødets seksuelle politik: En feministisk-vegetarisk kritisk teori*. Bloomsbury Publishing USA.
- Alvaro, C. (2019). Lab-dyrket kød og veganisme: et dydsorienteret perspektiv. *Tidsskrift for landbrugs- og miljøetik* 32(1), 127-141.
- American Marketing Association [AMA] (2017), Definitioner af markedsføring. Hentet fra <https://www.ama.org/the-definition-of-marketing-what-is-marketing/> (Adgangsdato: 06.02.2023).
- Arons, MP (2015) En kokkeguide til patentbeskyttelse til rådighed for madlavningsteknikker og opskrifter i æraen med postmoderne køkken og molekylær gastronomi, *Journal of Business & Technology* 10, 137-141.
- Asgher M., Qamar SA, Bilal M. & Iqbal HMN (2020). Biobaserede aktive fødevareremballagematerialer: bæredygtigt alternativ til konventionelle petrokemiske emballagematerialer. *Food Research International*, 137, 109625 (s. 12).
- Bauman, Z. (2008). *Har etikken ændret sig i en verden af forbrugere?* Cambridge: Harvard University.
- BBC Nyheder (2020) Tesco sigter mod 300 % stigning i salget af vegansk kød. Hentet fra <https://www.bbc.com/news/business-54338754>
- Bentham, J. (1823) [1780] En introduktion til moralens og lovgivningens principper. Hentet fra <https://www.earlymoderntexts.com/assets/pdfs/bentham1780.pdf>
- Bentham, J. (1948) *Et fragment om regering og principper for moral og lovgivning*. Blackwell: Oxford.
- Bentham, J. (2013) *Etiske principper og etisk matrix*. I praktisk etik for madfagfolk. Clark, JP, Ritson, C. (red.). 39-56. John Wiley & sønner.
- Beyond Meat (nd) Mission. Hentet fra <https://www.beyondmeat.com/en-US/mission/>
- Bhargava N., Sharanagat VS, Mor RS & Kumar K. (2020). Aktive og intelligente bionedbrydelige emballagefilm ved hjælp af bioaktive forbindelser afledt af fødevarer og madaffald: En anmeldelse. *Trends inden for fødevarer videnskab og -teknologi* 105, 385-401.
- Bouvard, V., Loomis, D., Guyton, KZ, Grosse, Y., Ghisssassi, FE, Benbrahim-Tallaa, L., ... & Corpet, D. (2015). Kræftfremkaldende virkning af forbrug af rødt og forarbejdet kød. *The Lancet Oncology*, 16 (16), 1599-1600.
- Brown, S. (2022) Sådan får du patent på et fødevarerprodukt. <https://patentexperts.org/patent/how-to-get-a-patent/food-patent/>
- Burkhardt J., Comstock G., Hartel PG, Thompson PB, Chrispeels MJ, Muscoplat CC, Streiffer R. (2005). Landbrugsetik. CAST – Rådet for Jordbrugsvidenskab og Teknologi, 29, s. 12 (ISSN 1070-0021).
- Buzby, J. C., Hyman, J. (2012) Samlet og pr. indbygger værdi af fødevarer i USA. *Fødevarerpolitik*, 37 (5), 561-570.



- Cairns, G. (2019). En kritisk gennemgang af beviser om de sociokulturelle virkninger af fødevaremarkedsføring og politiske konsekvenser. *Appetit* 136, 193–207. doi: 10.1016/j.appet.2019.02.002
- Kræftrådet (nd). Kød- og kræftrisiko: Forbedring af dit helbred og reduktion af risikoen. Hentet fra <https://www.cancer.org.au/cancer-information/causes-and-prevention/diet-and-exercise/meat-and-cancer-risk>
- Chan, DS, Lau, R., Aune, D., Vieira, R., Greenwood, DC, Kampman, E., & Norat, T. (2011). Forekomst af rødt og forarbejdet kød og kolorektal cancer: meta-analyse af prospektive undersøgelser. *PloSone*, 6(6), e20456.
- Coca Cola (2020). Holdes Coca-Cola-formlen hemmelig, fordi virksomheden har noget at skjule? <https://www.coca-cola.co.uk/our-business/faqs/is-the-coca-cola-formula-kept-secret-because-the-company-has-something-to-hide> (Adgangsdato: 10.02.2023).
- Codex Alimentarius (2011). Generelle principper for fødevarehygiejne - CXC 1-1969. Vedtaget i 1969. Ændret i 1999. Revideret i 1997, 2003, 2020. Redaktionelle rettelser i 2011.
- Cornell Law School, (2020). Originalt forfatterskab hentet fra [https://www.law.cornell.edu/wex/original\\_work\\_of\\_authorship](https://www.law.cornell.edu/wex/original_work_of_authorship)
- Cornell Law School (nd). Trade Kjøle. [https://www.law.cornell.edu/wex/trade\\_dress#:~:text=Definition,identifying%20function%20as%20a%20trademark](https://www.law.cornell.edu/wex/trade_dress#:~:text=Definition,identifying%20function%20as%20a%20trademark) (Adgangsdato: 14.02.2023).
- Costa, R. (2018) *Undervisning i fødevareretik*. I fødevareretisk uddannelse. Costa, R., Pittia, P. (Redaktører). Springer.
- Rådets forordning (EF) nr. 1/2005 af 22. december 2004 om beskyttelse af dyr under transport og beslægtede operationer og om ændring af direktiv 64/432/EØF og 93/119/EF og forordning (EF) nr. 1255/97 (konsolideret udgave af 14. december 2019).
- Den Europæiske Unions Domstol (2018). Pressemeldelse nr. 171/18. <https://curia.europa.eu/jcms/upload/docs/application/pdf/2018-11/cp180171en.pdf>
- Kryds, AJ, Leitzmann, MF, Gail, MH, Hollenbeck, AR, Schatzkin, A., & Sinha, R. (2007). En prospektiv undersøgelse af indtag af rødt og forarbejdet kød i forhold til kræftrisiko. *PLoS Med*, 4(12), e325.
- Das L., Bhaumik E., Raychaudhuri U., Chakraborty R. (2012). Nutraceuticals rolle i menneskers sundhed. *Journal of Food Science and Technology*, 49(2), 173-183.
- Tidlig, R. (2020). Fødevareretik: moralsk markedsføring. Hentet fra [https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1002/fsat.3401\\_11.x](https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1002/fsat.3401_11.x) (Adgangsdato: 10.03.2023).
- European Union [EU] (2020). Farm to Fork-strategi - For et retfærdigt, sundt og miljøvenligt fødevarer system. Hentet fra [https://web.archive.org/web/20210504164007/https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f\\_action-plan\\_2020\\_strategy-info\\_en.pdf](https://web.archive.org/web/20210504164007/https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf)
- Det Europæiske Miljøagentur (2022) Drivhusgasemissioner fra transport i Europa. Hentet fra <https://www.eea.europa.eu/ims/greenhouse-gas-emissions-from-transport>



- Europa-Kommissionen (nd-a). Det indre marked, industri, iværksætter og SMV'er: Fødevarer- og drikkevarerindustrien. Retrievudg fra [https://single-market-economy.ec.europa.eu/sectors/food-and-drink-industry\\_en](https://single-market-economy.ec.europa.eu/sectors/food-and-drink-industry_en)
- Europa-Kommissionen (nd-b). Forum for en bedre fungerende fødevarerforsyningskæde. Hentet fra [https://single-market-economy.ec.europa.eu/sectors/food-and-drink-industry/competitiveness-european-food-industry/forum-better-functioning-food-supply-chain\\_en](https://single-market-economy.ec.europa.eu/sectors/food-and-drink-industry/competitiveness-european-food-industry/forum-better-functioning-food-supply-chain_en)
- Europa-Kommissionens forum på højt plan (2019). Forum på højt niveau for en bedre fungerende fødevarerforsyningskæde. <https://ec.europa.eu/docsroom/documents/36045/attachments/1/translations/en/renditions/native> (Adgangsdato: 06.02.2023)
- European Food Information Council [EUFIC] (2021) Korte fødevarerforsyningskæder: genforbindelse af producenter og forbrugere Hentet fra [MadFakta til sunde valg](#)
- Firouz MS, Mohi-Alden K. & Omid M. (2021). En kritisk gennemgang af intelligent og aktiv emballage i fødevarerindustrien: Forskning og udvikling. Food Research International, 141, 110113 (s. 24).
- Fleischauer, AT og Arab, L. (2001). Hvidløg og kræft: en kritisk gennemgang af den epidemiologiske litteratur. Journal of nutrition, 131(3), 1032S-1040S.
- De Forenede Nationers Fødevarer- og Landbrugsorganisation [FAO], International Fund for Agricultural Development [IFAD], FN's Verdensfødevarerprogram [WFP] (2013). Fødevarerens sikkerheds tilstand i verden 2013. Fødevarerens sikkerheds multiple dimensioner. FAO, Rom.
- De Forenede Nationers Fødevarer- og Landbrugsorganisation [FAO] (2003). Handelsreformer og fødevarerens sikkerhed. Råvarerpolitik og fremskrivningsservice - Råvarerog Handelsafdelingen. <https://www.fao.org/3/y4671e/y4671e00.htm#Contents>
- De Forenede Nationers Fødevarer- og Landbrugsorganisation [FAO] (2006). Mad sikkerhed. Politik kort. juni, nummer 2.
- De Forenede Nationers Fødevarer- og Landbrugsorganisation [FAO] (2009). Ekspertforum på højt niveau. [https://www.fao.org/fileadmin/templates/wsfs/docs/Issues\\_papers/HLEF2050\\_Global\\_Agriculture.pdf](https://www.fao.org/fileadmin/templates/wsfs/docs/Issues_papers/HLEF2050_Global_Agriculture.pdf) (Adgangsdato: 06.02.2023).
- De Forenede Nationers Fødevarer- og Landbrugsorganisation [FAO] (2011) Globale madtab og madspild: omfang, årsager og forebyggelse. <https://www.fao.org/3/i2697e/i2697e.pdf> (Adgangsdato: 17.02.2023).
- De Forenede Nationers Fødevarer- og Landbrugsorganisation [FAO] (nd-a) <https://www.fao.org/sustainable-development-goals/goals/goal-12/en/> (Adgangsdato: 10.08.2022).
- De Forenede Nationers Fødevarer- og Landbrugsorganisation [FAO] (nd-b) Sikre bæredygtige forbrugs- og produktionsmønstre. <https://www.fao.org/sustainable-development-goals/goals/goal-12/en/> (Adgangsdato: 16.02.2013)
- Food and Drug Administration (2021). Madtab og spild. <https://www.fda.gov/food/consumers/food-loss-and-waste>
- Ford RC, & Richardson, WD (1994). Etisk beslutningstagning: En gennemgang af den empiriske litteratur. *Tidsskrift for forretningsetik* 13(3), 205-221.
- Galeone, C., Pelucchi, C., Levi, F., Negri, E., Franceschi, S., Talamini, R., ... & La Vecchia, C. (2006). Brug af løg og hvidløg og kræft hos mennesker. *Det amerikanske tidsskrift for klinisk ernæring* 84(5), 1027-1032.
- Gandini, S., Merzenich, H., Robertson, C., & Boyle, P. (2000). Meta-analyse af undersøgelser af brystkræft risiko og kost: Frugt- og grøntsagsforbrugets rolle og indtagelse af associerede mikronæringsstoffer. *European Journal of Cancer* 36(5), 636-646.





- Golan, M., & Crow, S. (2004). Forældre er nøgleaktører i forebyggelse og behandling af vægtrelaterede problemer. *Ernæringsanmeldelser*62(1), 39-50.
- Halt, Jr, GB, Donch, Jr, JC, Stiles, AR, Fesnak, R., Halt, GB, Donch, JC, ... & Fesnak, R. (2017). Varemærker og Trade Dress. *Intellektuel ejendomsret og finansieringsstrategier for teknologistartups*89-108.
- Hawkes, C. (2009). Salgskampagner og madforbrug. *Ernæringsanmeldelser*67(6), 333-342.
- Halal Certification Authority [HCA] (2022). Certificering. Hentet fra <https://halalauthority.org/certification/> (Adgangsdato: 20/01/2023).
- Hedin, B., Katzeff, C., Eriksson, E., & Pargman, D. (2019). En systematisk gennemgang af digitale adfærdsændringsinterventioner for mere bæredygtigt fødevarerforbrug. *Bæredygtighed*,11(9), 2638. MDPI AG. <http://dx.doi.org/10.3390/su11092638>
- Herforth, A., Bai, Y., Venkat, A., Mahrt, K., Ebel, A. & Masters, WA (2020). Omkostninger og overkommelighed ved sunde kostvaner på tværs af og inden for lande. Baggrundspapir for The State of Food Security and Nutrition in the World 2020. FAO Agricultural Development Economics Technical Study No. 9. Rom, FAO.
- International Labour Organisation [ILO] (2021). Child Labour: Global Estimates 2020, tendenser og vejen frem. [https://www.ilo.org/ipec/Informationresources/WCMS\\_797515/lang--en/index.htm](https://www.ilo.org/ipec/Informationresources/WCMS_797515/lang--en/index.htm)
- International Trademark Association, (nd). Trade Kjole. <https://www.inta.org/topics/trade-dress/> (Adgangsdato: 20.15.2023)
- Ivanova, D., Stadler, K., Steen-Olsen, K., Wood, R., Vita, G., Tukker, A., et al. (2016). Miljøkonsekvensvurdering af husholdningernes forbrug. *Journal of Ind. Ecol.*20, 526-536. doi: 10.1111/jiec.12371
- Jenkins, DJ, Kendall, CW, Popovich, DG, Vidgen, E., Mehling, CC, Vuksan, V., ... & Corey, P. (2001). Effekt af en kost med meget fiberrige grøntsager, frugter og nødder på serumlipider og tyktarmsfunktion. *Metabolisme-klinisk og eksperimentel*50(4), 494-503.
- Kattwinkel, LJ (2017). Varemærke og Trade Dress. [https://www.aiga.org/sites/default/files/2021-02/Trademark\\_Trade\\_Dress\\_2019.pdf](https://www.aiga.org/sites/default/files/2021-02/Trademark_Trade_Dress_2019.pdf) (Adgangsdato: 08.02.2023)
- Kearney, J. (2010). Fødevarerforbrugstendenser og -drivere. Det kongelige selskabs filosofiske transaktioner B: *biologiske videnskaber*365(1554), 2793-2807.
- Lam, TK, Cross, AJ, Consonni, D., Randi, G., Bagnardi, V., Bertazzi, PA, ... & Landi, MT (2009). Indtag af rødt kød, forarbejdet kød og kødmutagener øger risikoen for lungekræft. *Kræftforskning*69(3), 932-939.
- Larsson, SC, & Wolk, A. (2012). Indtagelse af rødt og forarbejdet kød og risiko for bugspytkirtelkræft: meta-analyse af prospektive undersøgelser. *British Journal of Cancer*106(3), 603-607.
- McCombs School of Business(2018) Utilitarisme: Etik defineret, [https://youtu.be/-FrZl22\\_79Q](https://youtu.be/-FrZl22_79Q)
- McCombs School of Business(2018) Deontologi: Defineret etik, <https://youtu.be/wWZi-8Wji7M>
- McCombs School of Business(2018) Hedonisme: Etik defineret, [https://youtu.be/EY6Cgp5nd\\_c](https://youtu.be/EY6Cgp5nd_c)
- McCombs School of Business(2018) Dyddetik: Etik defineret, <https://youtu.be/NMblKpkKYao>
- Mephram, B. (2000). En ramme for den etiske analyse af nye fødevarer: Den etiske matrix. *Tidsskrift for landbrugs- og miljøetik*12(2), 165-176.
- Mettlin, C., Graham, S., Priore, R., Marshall, J., & Swanson, M. (1981). Kost og kræft i spiserøret. *Ernæring og kræft.* 2(3). 143-147.



- Mohr, LA, Webb, DJ og Harris, KE (2001), Forventer forbrugerne, at virksomheder er socialt ansvarlige? Virkningen af virksomhedernes sociale ansvar på købopførsel, *Journal of Consumer Affairs* 35(1), 45-72.
- National Geographic (nd). Bæredygtigt fiskeri. <https://education.nationalgeographic.org/resource/sustainable-fishing> (Adgangsdato: 28.01.2023).
- O'Fallon, MJ, & Butterfield, KD (2013). En gennemgang af den empiriske etiske beslutningstagningsslitteratur: 1996-2003. *Citatklassikere fra tidsskriftet for forretningsetik* 213-263.
- Ogden, CL, Carroll, MD, Curtin, LR, McDowell, MA, Tabak, CJ, & Flegal, KM (2006). Forekomst af overvægt og fedme i USA, 1999-2004. *Jama*, 295(13), 1549-1555.
- Oslo Roundtable on Sustainable Production and Consumption (1994). Imperativet om bæredygtig produktion og forbrug. Tilgængelig online på <https://enb.iisd.org/consume/oslo004.html> (Adgangsdato 24.12.2022).
- Paciarotti C. & Torregiani F. (2021). Logistikken i den korte fødevarerforsyningskæde: En litteraturgennemgang. *Bæredygtig produktion og forbrug* 26, 428-442.
- Parkin, BL, & Attwood, S. (2022). Menedesigntilgange til at fremme bæredygtige valg af vegetarisk mad, når man spiser ude. *Journal of Environmental Psychology*, 79, 101721.
- Pawlak, R., Parrott, SJ, Raj, S., Cullum-Dugan, D., & Lucus, D. (2013). Hvor udbredt er vitamin B(12) mangel blandt vegetarer?. *Ernæringsanmeldelser*, 71(2), 110-117. <https://doi.org/10.1111/nure.12001>
- Peattie, K., & Charter, M. (1992). Grøn markedsføring. *Markedsføringsbogen*, 726-756.
- Pesticidatlas(nd). [Pesticid Atlas 2022: Fakta og tal om giftige kemikalier i landbruget | Heinrich Böll Stiftung | Bruxelles kontor - Den Europæiske Union \(boell.org\)](https://www.boell.org/en/pesticide-atlas-2022) (Adgangsdato: 05.01.2023)
- PETA(nd) Hvad er speciisme? Hentet fra <https://www.peta.org/features/what-is-speciesism/>
- Phillips, F. (2005) Vegetarisk ernæring. *Ernæringsbulletin*. 30(2). 132-167.
- Pinto JF (2010). *Nutraceuticose Alimentos Funcionais. Lidel*. 3-10.
- Poppendieck J. (1998). *Sød velgørehed: Nødmad og ophør af berettigelse*. New York: Viking.
- Rawls, J. (1972) *En teori om retfærdighed*. Oxford University Press: Oxford.
- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevarerinformation til forbrugere, om ændring af Europa-Parlamentets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og af Rådet, og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiver 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004 (konsolideret udgave af 1. januar 2018).
- Rigdomme, G. og Silvasti, T. (2014) *Sult i den rige verden: Fødevarerhjælp og retten til madperspektiver*. Springer.
- Rivera Medina, C., Briones Urbano, M., de Jesús Espinosa, A., & Toledo López, Á. (2020). Spisevaner forbundet med ernæringsrelateret viden blandt universitetsstuderende, der er tilmeldt akademiske programmer relateret til ernæring og kulinarisk kunst i Puerto Rico. *Næringsstoffer*, 12(5), 1408.
- Röö, E., Garnett, T., Watz, V., & Sjör, C. (2018). Mejeri- og plantebaserede mejerialternativers rolle i bæredygtige kostvaner. *SLU Future Food Reports*; 3. ISBN: 978-91-576-9604-5 [Rapport].



- Salonen, AO (2013). Ansvarligt forbrug. I: Idowu, SO, Capaldi, N., Zu, L., Gupta, AD (eds) Encyclopedia of Corporate Social Responsibility. Springer, Berlin, Heidelberg. [https://doi.org/10.1007/978-3-642-28036-8\\_119](https://doi.org/10.1007/978-3-642-28036-8_119)
- Santarelli, RL, Pierre, F., & Corpet, DE (2008). Forarbejdet kød og tyktarmskræft: en gennemgang af epidemiologiske og eksperimentelle beviser. *Ernæring og kræft*60(2), 131-144.
- Saunders, KM, & Flugge, V. (2021). Stof til eftertanke: Beskyttelse af intellektuel ejendomsret til opskrifter og maddesign. *Duke L. & Tech. Rev.*, 19, 159.
- Scarborough, P., Appleby, PN, Mizdrak, A., Briggs, AD, Travis, RC, Bradbury, KE, & Key, TJ (2014). Diætdrivhusgasemissioner fra kødspisere, fiskespisere, vegetarer og veganere i Storbritannien. *Klimaændringer*125(2), 179-192.
- Simeone, M., & Scarpato, D. (2020). Bæredygtigt forbrug: Hvordan påvirker sociale medier valg af fødevarer? *Journal of Cleaner Production*, 277, 124036.
- Slow Food (2013), Slow Foods bidrag til debatten om fødevarerens bæredygtighed. Hentet fra: <https://docslib.org/doc/12142127/slow-foods-contribution-to-the-debate-on-the-sustainability-of-the>
- Smith, B. (2019) American Institute of Cancer Research: Processed Meat and Cancer. Hentet fra <https://www.aicr.org/resources/blog/processed-meat-and-cancer/>
- Smith, R., Kelly, B., Yeatman, H., & Boyland, E. (2019). Madmarkedsføring påvirker børns holdninger, præferencer og forbrug: en systematisk kritisk gennemgang. *Næringsstoffer*,11(4), 875.
- Steavenson, W. (2021). Hvordan tingene ændrer sig for kvinder i køkkenet. Hentet fra <https://www.ft.com/content/d8677261-e136-4969-bd5f-a19a539cbdbc>
- Taillie, LS, Busey, E., Stoltze, FM, & Dillman Carpentier, FR (2019). Regeringspolitikker for at reducere markedsføring af usund mad til børn. *Ernæringsanmeldelser*,77(11), 787-816.
- Terry, P., Giovannucci, E., Michels, KB, Bergkvist, L., Hansen, H., Holmberg, L., & Wolk, A. (2001). Frugt, grøntsager, kostfibre og risiko for tyktarmskræft. *Journal of the National Cancer Institute*93(7), 525-533.
- The Economic Times (2023), Hvad er 'Fair Trade Price' Hentet fra <https://economictimes.indiatimes.com/definition/fair-trade-price> (Adgangsdato: 06.02.2023)
- Thompson, PB (2018) Farming, The Virtues, and Agrarian Philosophy. I Oxford Handbook of Food Ethics. Barnhill, A., Doggett, T. & Budolfson, M. (red.). Oxford University Press.
- Tosi, A. (2007). Genbolig og social reintegration af hjemløse: Et casestudie fra Milano. *Innovation. European Journal of Social Science Research*18(2), 183-203.
- Traini, C. (2016). *TAnimal Rights Struggle: An Essay in Historical Sociology*. HAL Id: halshs-02864005
- Forenet Statens ophavsretskontor, (nd) Hvad er ophavsret? <https://www.copyright.gov/what-is-copyright/>
- Forenet Statens Miljøbeskyttelsesagentur [EPA] (2020) Kilder af drivhusgasemissioner, Hentet fra <https://www.epa.gov/grønne-køretøjer/hurtige-fakta-transport-drivhusgas-udledninger>
- United States Patent and Trademark Office [USPTO] (2016). Electronic Information Products Division, Patent Technology Monitoring Team. <https://www.uspto.gov/web/offices/ac/ido/oeip/taf/data/patdesc.htm>
- De Forenede Nationer [FN] (nd) Mål 12: Sikre bæredygtige forbrugs- og produktionsmønstre. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-consumption-production/> (Adgangsdato: 10.08.2022).



- van Poppel, G., Verhoeven, DT, Verhagen, H., & Guldbohm RA (1999). Brassica-grøntsager og kræftforebyggelse. In *Advances in ernæring og cancer*, 2, 159-168. Springer, Boston, MA.
- Vermeir, jeg., Weijters, B., Houwer, JD, Geuens, M., Slabbinck, H., Spruyt, A., Kerckhove, AV, Lippevelde, WV, Steur, HD, Verbeke, W. (2020) Environmentally Sustainable Food Consumption: A Review and Research Agenda From a Goal-Directed Perspective. *Grænser i psykologi*, 11, 1603. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2020.01603>
- Vlaholias-West, E., Thompson, K., Chiveralls, K., & Dawson, D. (2018). *Etik af madvelgørehed. Encyklopædi af fødevarer og landbrugsetik*. Dordrecht: Springer.
- Voorrips, LE, Guldbohm, RA, van Poppel, GAFC, Sturmans, F., Hermus, RJJ, & Van Den Brandt, PA (2000). Grøntsags- og frugtforbrug og risici for tyktarms- og endetarmskræft i et prospektivt kohortestudie The Netherlands Cohort Study on Diet and Cancer. *American Journal of Epidemiology* 152(11), 1081-1092.
- Wireless Philosophy (2018) Filosofi - Etik: Konsequentialisme, hentet fra [https://youtu.be/hACdhD\\_kes8](https://youtu.be/hACdhD_kes8)
- Wireless Philosophy (2018) Filosofi - Etik: Dræbning af dyr for mad, [https://youtu.be/3HAMk\\_ZY07g](https://youtu.be/3HAMk_ZY07g)
- World Cancer Research Fund International (nd) Risiko for fuldkorn, grøntsager, frugt og kræft. Hentet fra <https://www.wcrf.org/diet-activity-and-cancer/risk-factors/wholegrains-vegetables-fruit-and-cancer-risk/>
- Verdenssundhedsorganisationen (2010). Sæt af anbefalinger om markedsføring af fødevarer og ikke-alkoholholdige drikkevarer til børn. Hentet fra <https://www.who.int/publications/i/item/9789241500210>
- World Intellectual Property Organization (nd). Hvad er intellektuel ejendomsret? <https://www.wipo.int/about-ip/en/>
- Verdensbank(nd-a) Er sunde kostvaner overkommelige? Brug af nye data til at styre landbrugs- og fødevarerpolitikken. Hentet fra <https://live.worldbank.org/events/healthy-diets-affordable> (Adgangsdato: 9.08.2022)
- Verdensbank(nd-b). Fødevarer sikkerhedsopdatering. Hentet fra <https://www.worldbank.org/en/topic/agriculture/brief/food-security-update> (Adgangsdato: 9.08.2022)
- Yue, B., Sheng, G., She, S., Xu, J. (2020) Impact of Consumer Environmental Responsibility on Green Consumption Behavior in China: The Role of Environmental Concern and Price Sensitivity. *Bæredygtighed*, 12, 2074. <https://doi.org/10.3390/su12052074>
- Zepeda L. & Leviten-Reid C. (2004). Forbrugernes syn på lokale fødevarer. *Journal of Food Distribution Research*, 35(3), s.6.



*Fremtidens største kunst vil være  
at skabe et behageligt liv fra et  
lille stykke jord*

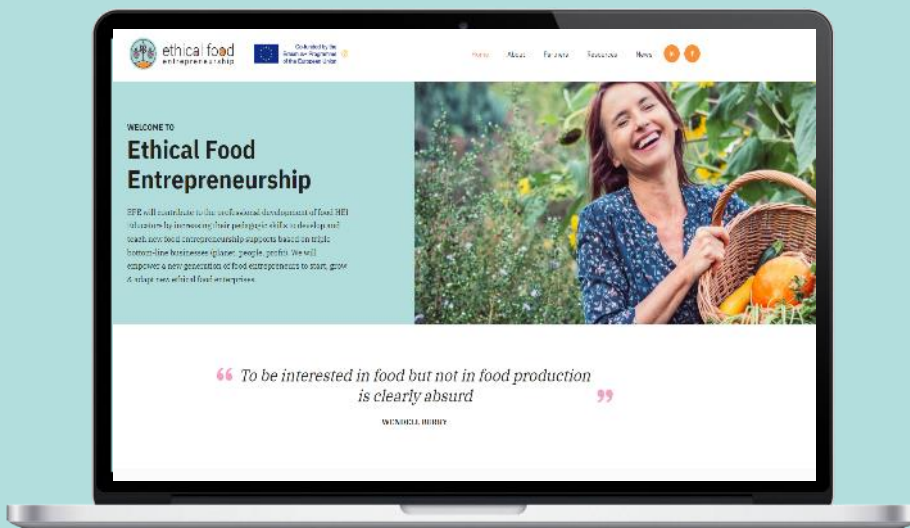
**Abraham Lincoln**





ethical food  
entrepreneurship

# følge vores rejse



[www.ethical-food.eu](http://www.ethical-food.eu)

