INNSEPIILL TIL HANDLEINGSPLAN FOR BEDRE KOSTHOLD


Kjøttindustriens Fellesforening (KIFF) organiserer bedrifter primært innenfor bransjene kjøtt, fjørfekjøtt og egg. Vi organiserer bl.a. Gilde og Prior. Størsteparten av våre medlemmer er imidlertid små og mellomstore bedrifter. 120 av våre 220 medlemsbedrifter har under 25 ansatte. Flere av disse driver foredling i kombinasjon med eget utsalg. KIFF er en landsforening i NHO.

1. Matindustriens generell kommentarer til prosjektbeskrivelsen

4. Målgrupper
Barn og unge

Men vi mener at vektleggingen av fysisk aktivitet i disse aldersgruppene også må stå svært sentralt. Den teknologiske utviklingen har gitt oss hjelpemidler som senker det fysiske aktivitetsnivået betraktelig: Samtidig synes ikke energiintaket å ha gått ned. Det er indikasjoner på at det totale kaloriintaket har holdt seg relativt stabilt over de siste tiårt og fordelingen av næringsstoffer er endret. Dette blir det vektøking av. Studier viser at det skal små endringer til når det gjelder fysisk aktivitet, før man får vesentlige positive utslag på parametre som sier noe om risiko for sykdom.

Innvandrere
Vi vil her påpeke at forekomst av overvekt/fedme og diabetes II er svært ulik i forskjellige etniske grupper og det vil være av stor betydning å identifisere, og tilrettelegge informasjon/tiltak for de gruppeng som er mest utsatt.
5. Status og anbefalinger
Politikerne har valgt markedet som organiseringsform. Dette har som ønsket, gitt et mangfoldig og bredt varespekter. Et slikt avansert tilbud er utfordrende å håndtere for forbrukerne i forhold til å sette sammen et ernæringsmessig balansert kosthold.

Måltider spises utenfor hjemmet: Her har det vært en dramatisk utvikling og det forventes en videre økning av matinntaket utenfor hjemmet. Dette betyr at en vesentlig del av matinntaket vil foregå utenfor hjemmet. Dette er sannsynligvis i enda større grad tilfellet i de yngre aldersgrupper, ikke minst blant ungdom under utdanning, i single husholdninger og i husholdninger uten barn. Dette må det tas hensyn til i handlingsplanen.

Tilberedning av sunn hverdagsmat: Man må huske at folk ikke ønsker å bruke mye tid på tilberedning av mat. Dessuten har det generelle kunnskapsnivået om hvordan man lager mat (matvarekunnskap) sunket betraktelig. Derfor har også utviklingen i markedet vært således at tilbudet av hel- og halvfabrikata har økt dramatisk. Imidlertid er det ikke riktig å antyde at dette dreier seg om usunn mat. Vi vil påstå at det er utallige muligheter til å sette sammen et balansert, variert og sunt kosthold med stort innslag av slike produkter. Samtidig med dette er også tilbudet av ubevaridete og mindre bearbeidete råvarer også økt.

Utviklingen i norsk kosthold

Anbefalinger for kostholdet
Sjømat er glemt her. Viser til St. meld. Nr. 16 (2002-2003) Resept for et sunnere Norge der det står at de største ernæringspolitiske utfordringer i tiden fremover er:
- Redusere inntaket av fett og da særlig mettet fett
- Øke forbruket av grønsaker og frukt
- Øke forbruket av grove kornprodukter
- Øke forbruket av fisk
- Redusere inntaket av sukker og salt

6. Strategier
Vi vil også understreke betydningen av at de tiltak som igangsettes innenfor rammen av handlingsplanen baseres på dokumentert kunnskap.
- Det er fortsatt stor mangel på kunnskap om alle de faktorer som påvirker folks valg av mat og aktivitetsnivå.
- Det er mangel på kunnskap om forståelse og effekt av matmerking på folks matvalg.
- Vi mangler fortsatt kunnskap om enkelte matvarers effekt i forhold til helse. Myndighetene må også være beredt å revidere etablerte sannheter når ny kunnskap tilsier dette. Vi viser i den sammenhengen til tidligere koblinger mellom egg og skadelig kolesterol som nå er endret.
2. Innen hvilke områder kan privat sektor bidra – WHOs globale strategi

Når vi skal vurdere på hvilke områder privat sektor kan bidra ønsker vi å ta utgangspunkt i Verdens helseorganisasjons (WHO) globale strategi for kosthold, fysisk aktivitet og helse. Strategien sier at endring av kostholdsvaner og fysiske aktivitetsmønstre vil kreve felles innsats fra mange interessenter, offentlige og private, over flere tiår.

Strategien gir følgende mer spesifikke anbefalinger til matvareindustrien: Under de ulike anbefalingene har vi gitt eksempler på tiltak som er igangsatt i Norge.

- **Fremme sunt kosthold og fysisk aktivitet i samsvar med nasjonale retningslinjer.**
  Det er flere private tiltak som er og har vært iverksatt:
  - Brødfaktas arbeid med å sette fokus på grovt brød
  - Merkeordningen som forteller forbrukerne om innholdet av sammalt mel og hele korn i brødvarer
  - ”5 om dagen” fra BAMA
  - Bedre frambud av frukt og grønt
  - Arbeidet til de 4 Opplysningskontorene. Arbeidet til Opplysningskontorene for kjøtt og hvitt kjøtt og egg er nærmere beskrevet nedenfor.

- **Begrense innholdet av mettede fettsyrer, transfettsyrer, tilsatt sukker og salt i eksisterende produkter**
  - På kjøtt- og melk er det gjort og gjøres et stort arbeid for å bedre tilbudet av magre produkter.
  - Fritt sukker: Det er en klar utvikling i markadet at det er en økning av produkter med mindre tilsatt sukker. Dette skyldes både endringer av eksisterende produkter og helt nye produkter.

- **Fortsette å utvikle og tilby rimelige, sunne og næringsrike alternativer**
  - Tilby optimale porsjonsstørrelser for å bidra til redusert overforbruk
  - Tilby egne ansatte et sunt og variert kosthold i egen kantine.

- **Gi tilstrekkelig og forståelig produkt- og ernæringsinformasjon**
  - Mange bedrifter gir i dag omfattende informasjon om sine produkter på sine nettsider. Dessuten har mange bedrifter forbrukertelefoner og resepter oppgitt på emballasjen.
  - Opplysningskontorene og i tidligere Brødfakta er active på området.

- **Praktisere ansvarlig markedsføring**
  - NBL arbeider med å utarbeide retningslinjer basert på CIAA’s retningslinjer. KIFF vil ta et tilsvarende initiativ overfor sine medlemmer.
• **Produksere enkel, tydelig og konsekvent matvaremerking og kunnskapsbasert helseinformasjon**
  - Matindustrien praktiserer de regler som gjelder og som er felles for hele EU/EØS-området.
  - Det er krav om ingrediensliste.
  - Medlemsbedriftene vil arbeide konstruktivt med myndighetene og andre interesserte parter for å sikre tilgjengeligheten av bedre næringsinformasjon, næringsdeklarasjoner m.v. EUs bestemmelser er under revisjon. Vi vil understreke at et utvidet merkesystem bør være mest mulig likt innenfor EU/EØS-området. Vi vil også understreke behovet for at et slikt system underlegges offentlig kontroll. I dag merkes et betydelig antall produkter frivillig. Mange frivillige merkesystemer vil fort kunne skape en uheldig konkurransesituasjon mellom bedriftene og vil kunne villede ikke veilede forbrukerne.
  - **"Symbolmerking"**: Vi stiller oss tvilende til effekten av slik merking på folks kosthold. Dette er ofte merkesystemer som er diskriminerende og etter vår mening tar fokuset bort fra budskapet om et variert kosthold. Vi regiserer at ICA og COOP allerede har lansert sine symbolmerker.

• Gi informasjon om matvarenes sammensetning til nasjonale myndigheter.
  - Bedrifter har bidratt og bidrar med data til matvaretabellen.

• Hjelpe til å utvikle og gjennomføre tilbud om fysisk aktivitet
  - På arbeidsplassene
  - Samarbeidsprosjekter med skoler

3. Bransjespesifikke tiltak

1. **spre kunnskap om mat og helse blant våre medlemmer**

Vi vil i den sammenhengen vise til at KIFF, MATFORSK og Opplysningskontorene for kjøtt arrangerte et seminar i 2005 med tittelen **"Kjøtt og helse"** for å øke engasjementet om saken blant våre medlemmer. Vi planlegger videre oppfølging av saken/temaet.

Gjennom seminaret fikk satt søkelyset på kjøttets plass i det norske kostholdet. Forbruket av kjøtt i Norge inkl grensehandel er ømtrent på nivå med det som vi finner i andre nordiske land. Jamført med land i EU ellers er kjøttforbruket i Norge lavt. Det ble også pekt på at kjøtt er en viktig kilde til jern, sink, vitamin B12, folat, selen og protein i kosten.

Det ble i tilknytning til seminaret pekt spesielt på den gunstige effekten proteiner i magert kjøtt ser ut til å ha. Studier har vist at proteiner fra kjøtt gir en bedre mettshetsfølelse, - og dermed et redusert energinntak. Kombinert med en liten økt forbrenning kan kjøtt derfor tenkes å ha en positiv innvirkning på generell vektreduksjon. Dette er viktig sett på bakgrunn av det økte antallet helseproblemer som skyldes komplekisasjoner knyttet til overvekt, - herunder diabetes 2, kreft, hjerte-/karsykdammer og ledd- og muskelplager. Det ble bl.a. vist til danske undersøkelser ved KVL – Centre for Advanced Food Studies v/Arne Astrup som viser at det er mulig å oppnå betydelige vektreduksjoner med en diet basert på mye protein (25 %) uden at det gir t en økt risiko for hjerte-/karsykdammer, benskjøret eller nedsatt nyrefunksjon som ofte settes i sammenheng med en hoy-protein diett. Det er fra EU innvilget 100 mill dkr for videre forskning på dette området. Vi mener at dette er svært viktig kunnskap å følge med i utviklingen på sett på bakgrunn av at 300 mill lider av fedme og 750 mill mennesker er overvektige på verdensbasis.
På bakgrunn av den gunstige effekt proteinrike matvarer som kjøtt og egg kan ha for å forbygge overvekt/bidra til vektreduksjon mener vi at de Nordiske næringsstoffanbefalingene bør vurderes på nytt. Vi kommer gjerne tilbake med ytterligere informasjon om den danske studien dersom et er ønskelig.

2. Spre kunnskap om kjøtt og fjørfe/kjøtt/egg til folk flest

KIFF er videre ansvarlig for Kjøttbransjens Elitelag. Elitelaget spiller en sentral rolle i profilering av kjøtt. Elitelaget har også en omfattende virksomhet i forhold til ungdom/skoler. En viktig oppgave til Elitelaget er å drive opplæring om riktig tilberedning og bruk av kjøtt også ut fra et ernæringsmessig perspektiv.

Opplysningskontoret for kjøtt og Opplysningskontoret for egg og hvitt kjøtt har begge utviklet undervisningsmateriell og lærerveiledninger til bruk i undervisningen i Mat og Helse for barn og ungdom i grunnskolen. Ca 70 % av de som underviser i dette faget er uten formell utdanning i heimkunnskap Opplysningskontoret for kjøtt tilbyr dessuten en økonomisk støtte til innkjøp av ubearbeidet kjøtt til bruk i undervisningen i "Mat og Helse" på 9. klassetrinn slik at de får en mulighet til å lære å lage god mat av de råvarene SHdir ønsker en vridning mot. Opplysningskontorene tilbyr også undervisning om matvaregruppene de representerer på de høgskolene som utdanner fremtidige lærere i "Mat og Helse". Det drives også betydelig folkeopplysning via informasjons-/annonsekampanjer på TV og via egne hjemmesider.

Opplysningskontorene deltar som observatører i Kostforum og har en god og løpende dialog i forhold til myndighetene. Opplysningskontorene støtter innspill i forhold til handlingsplanen for bedre kosthold som er formidlet fra Kostforum.

3. Bidra med kunnskap om kosthold til elever som gjennomgår matfaglig utdannelse i videregående skog

KIFF har spilt en sentral rolle i Kunnskapsløftet. Vi har sammen med en rekke andre landsforeninger og andre organisasjoner hatt et hovedansvar for å utvikle det nye utdanningstilbudet "Restaurant og Matfag" som igangsettes på videregående nivå høsten 2006. I de planer som er lagt for utdanningen er det et betydelig fokus på ernæringer og helse. Andelen mer generelle fag er økt i VG 1 og VG 2 imens det forutsettes at spesialiseringen i stor grad skal skje i bedrift.

4. Økt forskning/riktig forskning

Matindustrien er pålagt å betale en forskningsavgift til et forskningsfond som forvaltes av et eget styre. Sekretariatet for fondet er lagt til Statens Landbruksforvaltning. Av totalt årlig inntekt beløp på ca 85 mill kr går ca 50 mill til MATFORSK. I tråd med innspill fra industrien og Norges Forskningsråd kanaliseres deler av midlene til et basissett i regi av MATFORSK med spesiell fokus på mat og helse.

I de basisprosjekter som gjennomføres er det lagt spesielt vekt på å fremkalle mer kunnskap om helsemessig gunstigere fett, forekomst og bevaring av antioksidanter i ulike næringsmidler samt bruk av helsefremmende bakterier i næringsmidler. Det arbeides også med smak og helse d.v.s. metoder for å sikre at helsemessig gode produkter også foretrekkes ut fra et smaksperspektiv.

I tillegg har KIFF i egne innspill både til Norges Forskningsråd og Statens landbruksforvaltning anbefalt at det prioriteres midler innenfor de s.k. Areal og Matprogrammene til prosjekter innen området mat og helse. Det arbeides også for å etablere bransjeprosjekter innen området.
5. Produktutvikling

KIFF's medlemsbedrifter gjennomfører et omfattende arbeid knyttet til produktutvikling. KIFF's medlemmer innen bransjen fjørfe/egg har bidratt til et betydelig økt vareutvalg og økt ellerspørsel og forbruk av hvitt kjøtt.

I tillegg arbeides det aktiv med utvikling av nye produkter hos våre medlemmer som foredler rødt kjøtt. En rekke nye og magre produkter er lansert. I tillegg arbeider bl.a. Gilde med å lansere spekemat med en mest mulig helseriktig bakteriekultur.

4. Det videre arbeidet – egne møter med matindustrien m.v.

Vi registrerer at noen ønsker å bruke skatter og avgifter for å sikre et mest mulig helseriktig kosthold. Matindustrien er skeptisk til et slikt system. Vi mener at skatter og avgifter dersom de innføres må være basert på dokumentert kunnskap om matvarene helseeffekter og forbrukeradferd. Vi vil i den sammenheng peke på at omsetningen av sukkerfrie drikker/vann har økt betydelig uten at det er skjedd noen endringer i avgiftssystemet.

Endelig vil vi anbefale at Helse og Omsorgsdepartementet samler matvarebransjen til et eget møte i saken hvor vi får anledning å uttype problemstillingene ovenfor. Dersom en handlingsplan skal være effektiv må den være målrettet i forhold til de ulike aktørene og være basert på en tydelig arbeids- og ansvarsfordeling.

Vennlig hilsen

Gabriella Dânmark
Adm. dir. KIFF

Kopi; Opplysningskontoret for hvitt kjøtt og egg v/Kringlebotn, Opplysningskontoret for kjøtt v/Bugge, KLF v/Reksnes, Gilde v/Framstad, Prior v/Nordahl, LMD v/Tveito