

**Vejledning til Commnet' eSeminar**



**Indholdsfortegnelse**

AMIGA - Kartoflen……………………………………………………………………………………………………………..………………3

En introduktion til værktøjskassen FAB………………………………………………………………….………………………….4

BIOPROM og bioøkonomien…………………………………………………………………………………………….………………..5

I.Family………………………………………………………………………………………………………………………………………………6

På gården med smart grisseteknologi………………………………………………………………………..……………………..7

Parasite - registrering og beskyttelse af fiskerivarer……………………………….………………………………………..8

Promise i handling…………………………………………………………………………………………………………….……………….9

Veg-i-Trade i handling ………………………………………………………………………………………………………….…………10

|  |  |
| --- | --- |
| **eSeminar** | **Amiga - Kartoflen** |
| **Opsummering** | Elever i alderen 14-16 år og deres lærere inviteres til at **undersøge, hvordan man kan lave kartoffeldyrkning mere miljøvenlig med gensplejsning** (GM). I dag skal landmændene sprøjte kartoflerne mange gange i løbet af sæsonen. |
| **10 centrale punkter** | 1. Det vigtigste patogen for kartofler er Phytophthora (kartoffelskimmel). 2. Kartoffelskimmel er i de senere år blevet mere aggressiv, og har vist resistens over for nogle kemikalier (fx fungicider) og er i stand til at tilpasse sig resistente kartofler. 3. Udryddelse af kartoffelskimmel kan forbedre fødevaresikkerheden, reducere spild af miljøfaktorer (energi) og kan øge fortjenesten. 4. Genetisk modificerede organismer (GMO'er) er en organisme, hvori det genetiske materiale er blevet ændret på en måde, der ikke forekommer naturligt ved formering og/eller naturlig genkombination.(EC, 2001) 5. Resistente gener er en del af integrerede dyrkningsmetoder. 6. AMIGA-projektet giver opdrættere ikke-eksklusive licenser til, at putte generne de har fundet, ind i deres afgrøder. 7. AMIGA studerer jordens organismer, skadedyrene og bestøverne, så de kan vurdere og overvåge, hvilken virkning de genmodificerede planter har. 8. Den samfundsmæssige debat om GM-afgrøder indebærer en blanding af etiske bekymringer. 9. De generelle krav til et godt landbrug er optimale forhold, jord, vand og atmosfære, optimal plantemateriale og god landbrugspraksis. 10. Opdrætterne skal tage alle midler i brug, herunder klassisk avl og klassisk avl + GM (hvis det hjælper). |
| **10 spørgsmål, mens I ser** | 1. Nævn et land, der har en høj kartoffelproduktion. 2. Hvorfor er kartofler vigtige for den kinesiske befolkning? 3. Hvordan har kartoffelskimmel påvirker den irske befolkning i 19. århundrede? 4. Hvordan er GM-afgrøder reguleret af EU? 5. Hvor mange gener har kartofler? 6. Hvad står AMIGA for? 7. Hvorfor studerer AMIGA bier? 8. Hvilke problemer diskuteres i den samfundsmæssige debat om GM-afgrøder? 9. Hvad er konsekventialisme? 10. Hvad var de største bekymringer i GM-debatten i 2014? |
| **Projektopsummering** | AMIGA (Assessing and Monitoring the Impacts of Genetically modified plants (GMPs) on Argo-ecosystems) er et EU-projekt, finansieret af FP7, som har til formål at finde videnskabelige data om de mulige miljømæssige og økonomiske konsekvenser af dyrkning af genetisk modificerede planter, der er relevante for de europæiske miljøer. |
| **Projekt-hjemmeside** | <http://www.amigaproject.eu/> |

|  |  |
| --- | --- |
| **eSeminar** | **An Introduction to the FAB Toolkit** |
| **Opsummering** | Skolelærere og CommNet-medlemmer inviteres til at deltage i det første **ESeminar fra CommNet**hvor de kan lære om den spændende **nye værktøjskasse, FAB.** Værktøjskassen indeholder forskellige ressourcer til undervisning og læring omkring fødevarer, fiskeri, landbrug og bioteknologi (FAB). Der vil også være oplysninger om **FAB Awards**, samt om hvilke ressourcer og gratis præsentationer, der er planlagt for fremtiden. |
| **10 centrale punkter** | 1. CommNet er et netværk af støtte til EU-finansierede projekter inden for bioøkonomi, der skal forbedre videnoverførslen. 2. Værktøjskassen FAB består af en samling af ressourcer til skoler om fødevarer, fiskeri, landbrug og bioteknologi. 3. Værktøjskassen er i store træk delt op i kategorierne "Hvor kommer din mad fra?", "Kend din mad" og "Kend dig selv". 4. Værktøjskassen indeholder ressourcer til fire forskellige aldersgrupper - kaldet faser. 5. Værktøjskassen er bygget op omkring en kompetencestruktur, der fremhæver centrale temaer og udviklingen af viden og forståelse inden for disse temaer, og samtidig sikre avancement i sværhedsgrad via faserne. 6. Undervisningsressourcerne omfatter en lærervejledning, PowerPoint-præsentationer, opgaveark, billedkort, eksperimenter, praktiske aktiviteter og opskrifter. 7. Lærere kan tilmelde sig et månedligt nyhedsbrev fra CommNet, så de kan holde sig ajour med den nyeste EU-forskning. 8. Ressourcerne kan fås på 6 forskellige sprog (engelsk, fransk, italiensk, spansk, tysk og dansk). 9. Videoerne og eSeminarerne kan bruges til at engagere eleverne i forskningen, der reelt sker i EU. 10. Udvikling af uddannelsesressourcer til skoler - en guide, der handler om læringsmåder, aldre, praktiske overvejelser, og som også indeholder en nyttig tjekliste til, hvis man laver sine egne ressourcer. |
| **Projektopsummering** | CommNet Education har til formål at informere unge om EU-finansieret forskning i fødevarer, fiskeri, landbrug og bioteknologi via udviklingen af uddannelsesmæssige ressourcer, og derved inspirere interesse i den europæiske bioøkonomi. |
| **Projekt-hjemmeside** | <http://commnet.eu/01_About_CommNet/Commnet_Community/Education/FAB_Toolkit/Education_FAB_Toolkit.kl> |

|  |  |
| --- | --- |
| **eSeminar** | **BIOPROM og bioøkonomi** |
| **Opsummering** | Elever i alderen 14-16 år og deres lærere inviteres til at deltage i dette eSeminar fra CommNet med Amy Hayward fra University of Aberdeen, og lære hvordan bioøkonomi, via BIOPROM, muligvis ikke er svaret på alle vores problemer, men er vejen frem til en fremtid fuld af innovation og fødevaresikkerhed. |
| **10 centrale punkter** | 1. BIOPROM er et projekt, der skal formidle bioøkonomi til Europa gennem vandreudstillingen - Mission Impossible. 2. Medicin har sin rod i naturen, og med nuværende behandlinger, der er invasive og/eller skadelige for livskvaliteten, er dette et område, hvor bioøkonomi evt. kan redde liv. 3. Forskere er på udkig efter nye forbindelser i render i havet i forsøget på at overvinde problemet med antibiotikaresistens. 4. "Mere end halvdelen af ​​alle aktuelle stoffer kommer fra naturen og 70% af alle antibiotika", citat fra professor Marcel Jaspars. 5. Nogle GM-afgrøder (genetisk modificeret) kan skade miljøet omkring dem og nedsætte biodiversiteten, men der er områder, hvor der akut er meget brug for dem. 6. Forskere bruger DNA-teknikker til at udvikle GM-ris, som har en højere kalorieværdi, og kræver mindre vand for at vokse. 7. Med en voksende global befolkning, er det et problem at finde plads til at producere fødevarer hurtigt. Lodrette gårde bliver afprøvet i Singapore, som en potentiel løsning på mangel på plads og vand. 8. Vi har brug for insekter til bestøvning af planterne, vi spiser, hvilket betyder det er vigtigt at pleje insekterne, og holde dem i live (fx honningbier). 9. Forskere undersøger bæredygtige kilder til vegetabilske proteiner (fx lupin, hamp, boghvede, ærter og hestebønner), der kan være et alternativ til kød. 10. For at finde bioøkonomi i nærheden af ​​dig, skal du søge efter globale problemer, der undersøges i nærheden af ​​dig, kontakt lokale universitetsforskere og lær om samfundsvidenskab og lokale erhverv. |
| **10 spørgsmål, mens I ser** | 1. Hvad er de tre områder inden for bioøkonomi, som BIOPROM fokuserer på? 2. Hvordan bruger forskerne på universitetet i Aberdeen hajer til at bekæmpe kræft? 3. Beskriv hvad gyldne ris er, og hvordan de kan forhindre fejlernæring. 4. Hvilket land har mange GM-planter? 5. Hvad er navnet på de lodrette gårde, der afprøves i Singapore? 6. Hvad er hydroponiske systemer? 7. Hvad er den største dræber af honningbier? 8. Hvad er gen-knockdown? 9. Hvad vil fordelen være ved bioøkonomi i fødevarer, der holder os mætte i længere tid? 10. Hvad kunne fordelene være ved at spise insekter? |
| **Projektopsummering** | Projektkonsortiet BIOPROM er en samordning og støtteaktion, der skal samle eksperter, der arbejder med og på nye koncepter for, hvordan videnskaben inden for bioøkonomi kan kommunikeres til offentligheden. Et af disse koncepter kikker på borgernes interesser og bekymringer via interaktive udstillinger sammen med videnskabelige koncepter med borgere/debatter og deltagelsesdemokratiske værktøjer. |
| **Projekt-hjemmeside** | <http://bioprom-net.eu/> |

|  |  |
| --- | --- |
| **eSeminar** | **I.Family** |
| **Opsummering** | Wolfgang Ahrens, professor og projektkoordinator, fortæller dig hvordan forskerne undersøger, hvad der spærre for og motivere valget af sund mad og en sund livsstil i europæiske børn, unge og deres forældre. |
| **10 centrale punkter** | 1. Mere end 40 millioner børn under 5 år var overvægtige eller fede i 2012. (WHO, 2014) 2. Frugt og grønt i kosten viste sig at være lavere hos svært overvægtige børn i forhold til tynde, normale og lettere overvægtige børn. 3. Et "sødt og fedt" kostmønster med komponenter såsom kager, kiks, desserter, slik, stegt kød og læskedrikke viste sig at være forbundet med en øget risiko for vægtforøgelse. 4. Et "frugt og fuldkorn" kostmønster med komponenter såsom rå grøntsager, groft brød, kogte grøntsager, frisk frugt og grød er forbundet med en nedsat risiko for vægtforøgelse. 5. Den foretrukne smag for sød/krydrede/saltet/umami varierer i de europæiske lande, hvilket indikerer at der er en læringskomponent i smagspræferencerne, som fx madtraditioner. 6. Risikoen for at bliver overvægtig og fed er mere end 1,5 gange højere hos børn, der har en fed præference sammenlignet med børn, der ikke har en fed præference. Den øgede risiko er ens for præferencen for sukker. 7. Der er en stor variation i det fysiske aktivitetsniveau i de deltagende lande, med et lavere fysisk aktivitetsniveau i det sydlige Europa og et højere fysisk aktivitetsniveau i det nordlige Europa. 8. Risikoen for at blive overvægtig og fed er mere end 1,5 gange højere hos børn, der bruger 30 minutter eller mindre på moderat til kraftig fysisk aktivitet i forhold til børn, der er aktive i mere end 60 minutter om dagen. 9. At se tv i 60 minutter om dagen eller mere, og at se tv mens man spiser, var også forbundet med en øget risiko for overvægt og fedme. 10. En almindelig sund og fornuftig tilgange til forebyggelse af fedme blandt børn kan forekomme i hjemmet, i skolen, i byen, hos sundhedsplejen, i medierne og politik. |
| **10 spørgsmål, mens I ser** | 1. Nævn et europæisk land, hvor overvægt og fedme blandt børn og unge er under 15%. 2. Nævn 5 sundhedsmæssige komplikationer, der er forbundet med fedme blandt børn. 3. Hvordan gør projektet I.Family det lettere for deltagerne at deltage? 4. Hvor mange børn var i IDEFICS-kohorten? 5. Nævn 3 slags data, som undersøgelsen I.Family har indsamlet fra deltagerne. 6. Hvordan påvirker indkomstgrupperne indtagelsen af frugt og grøntsager? 7. Hvilket land i undersøgelsen viste sig at have de fleste børn, der opfylder anbefalingerne for fysisk aktivitet? 8. Hvordan påvirker søvn risikoen for at blive overvægtige og fed hos førskolebørn og skolebørn? 9. Hvad er nogle af fordelene ved fysisk aktivitet? 10. Lav en liste over mulige årsager til, at vi spiser og drikker usundt? |
| **Projektopsummering** | I.Family - *Undersøger afgørende faktorer for fødevarevalg, livsstil og sundhed i europæiske børn, unge og deres forældre.* Den EU-finansierede undersøgelse I.Family vil undersøge og aflægge rapport om disse problemer, og finde årsagerne til hvorfor unge i Europa spiser, som de gør, og hvordan det påvirker livslang sundhed. |
| **Projekt-hjemmeside** | <http://www.ifamilystudy.eu/> |

|  |  |
| --- | --- |
| **eSeminar** | **På gården med smart grisseteknologi** |
| **Opsummering** | Elever i alderen 14-16 år og deres lærere inviteres til at lære, hvordan teknologi, herunder kameraer, lydovervågningsudstyr, luftkvalitetsmålere, fodertællere og vægtsensorer, hjælper landmændene med at se, hvordan deres dyr trives. Lær om de første resultater fra fire testgårde i Spanien og i Ungarn, og se hvad fordelene er for landmanden, foderudbyderen, slagterierne, detailhandlerne og forbrugerne. |
| **10 centrale punkter** | 1. Smart landbrug handler om at hjælpe landmændene med styre deres dyr bedre. 2. Smart landbrug handler også om at hjælpe dyrene, ved at forbedre deres velfærd. 3. ALL-SMART-PIGs har til formål at vise, at teknologien i landbruget kan give dyrene et bedre liv. 4. Der installeres mikrofoner, så man kan holde øje med svinenes hosten, og dataene analyseres, så man tidligt kan se, hvis der opstår sygdomme i huset, og derved behandle de enkelte dyr, så brugen af ​​antibiotika reduceres og velfærden forbedres. 5. Der installeres fodersensorer i båsen, så man kan holde øje med foderindtagelsen, og dataene analyseres, så man tidligt kan se evt. velfærdsproblemer, og derved behandle de enkelte dyr, så brugen af antibiotika reduceres og velfærden forbedres. 6. Der installeres videokameraer i svinestaldene, så man løbende kan holde øje med deres vægt. 7. Den globale efterspørgsel efter kødprodukter forventes at stige over 40% i 2050. 8. Samtidig falder det samlede antal bondegårde med landbrugsdyr. 9. Kombinationen af ​​de to ovennævnte punkter vil føre til en forstørrelse af den gennemsnitlige gårdstørrelse, hvilket betyder mindre tid til de enkelte dyr. 10. Teknologien hjælper med at registrere dyrenes behov, indsamle oplysninger og rette landmændenes opmærksomhed sådan, at disse behov kan opfyldes effektivt. |
| **10 spørgsmål, mens I ser** | 1. Hvordan kan smart teknologi gøre svineavl mere acceptable for forbrugerne? 2. Hvordan kan smart teknologi gøre svineavl mere praktisk for landmænd 3. Hvorfor er det et problem, når en gris hoster? 4. Nævn en af ​dyrenes 5 friheder. 5. Hvad er konsekvenserne af en feed-out for dyrene og for landmændene? 6. Hvorfor undgår landmænd at veje grise med en mekanisk vægt? 7. Hvordan kan billederne fra videokameraerne bruges til at overvåge svinene? 8. Hvorfor forventes efterspørgslen efter kødprodukter at stige så meget? 9. Hvorfor er antallet af landbrugsdyr faldende? 10. Hvad er problemerne med, at landmænd har mindre tid til de enkelte dyr? |
| **Projektopsummering** | Projektet ALL-SMART-PIG (et levende laboratorium for smart svineavl) har to overordnede mål:   * At demonstrere den tekniske og økonomiske bæredygtighed af præcisionsteknologi inden for landbrug i europæisk svineproduktion.   At etablere et laboratorium, der skal bringe innovative PLF teknologier til europæiske landmænd med landbrugsdyr. |
| **Projekt-hjemmeside** | <http://www.all-smart-pigs.com/> |

|  |  |
| --- | --- |
| **eSeminar** | **Parasite - registrering og beskyttelse af fiskerivarer** |
| **Opsummering** | Lær, hvordan EU-projektet Parasite vil udvikle nye videnskabelige data og teknologier til, at registrere, overvåge og reducere virkningerne af parasitter, der forekommer i europæiske og importerede fiskevarer.  Elever i alderen 14-16 år og deres lærere inviteres til at deltage i det fjerde eSeminar fra CommNet, der handler om hvordan Parasite prøver at løse problemerne fremsat at Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet (EFSA) vedrørende risikoen for parasitter i fisk og skaldyr. |
| **10 centrale punkter** | 1. Videnskaben har ofte bevist, at fisk indeholder mange sunde elementer, og derfor er fisk en vigtig del af vores kost. 2. Fiskeriet i EU er den fjerde største, og producerer 6,4 millioner tons hvert år. 3. Zoonoser hos fisk (sygdomme, der kan overføres fra dyr til mennesker) er stigende, og de udgør en risiko for forbrugerne og fiskeindustrien. 4. Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet fandt, at der var en mangel på viden om faren for parasitter i fiskevarer. 5. Anisakis er den mest relevante parasit - findes verdenen over i fiskearter, der indtages i store mængder, meget udbredt og er forbundet med allergi. 6. Der er mange arbejdspakker i PARASITE-projektet, herunder om epidemiologi, biobank, fareidentifikation, farekarakterisering, diagnoseværktøjer og behandlinger. 7. Detektionsmetoder i industrien omfatter besigtigelse af tryk-metoden og polymerasekædereaktion (PCR) i real-tid. 8. Et indgreb i fødekæden for at beskytte miljøet, er at have en enhed om bord på fiskerfartøjer til at dræbe zoonotiske nematoder i indvolde/udsmid. 9. Indgreb i fødekæden for at beskytte forbrugerne omfatter inaktivering under nyt frysesystem og andre behandlinger, samt anvendelse af specifikke behandlinger for at reducere eller inaktivere allergifremkaldende egenskaber. 10. Foreslået integration af oplysninger i projektet omfatter kvantitativ risikovurdering, omkostninger/udbytte-scenarier og udformning af forbrugernes vilje til at betale. |
| **10 spørgsmål, mens I ser** | 1. Hvad er zoonoser? 2. Hvilke problemer kan zoonoser give forbrugerne? 3. Hvilke problemer kan ​​zoonoser give industrien? 4. Hvorfor er partnere uden for EU med i PARASITE-konsortiet? 5. Giv nogle eksempler på arter, som PARASITE-projektet holder øje med. 6. Hvad er formålene med overvågningen i PARASITE-projektet? 7. Hvad er de 2 formål med arbejdspakken om allergidiagnose? 8. Hvad er en ringtest? 9. Forklar den kvantitative risikovurdering i PARASITE-planen. 10. Hvordan vil PARASITE-projektet prøve at forbinde samfundsansvar med fødevaresikkerhed? |
| **Projektopsummering** | PARASITE-projektet vil udvikle nye videnskabelige data og teknologier til, at registrere, overvåge og reducere virkningerne af parasitter, der forekommer i europæiske og importerede fiskevarer. |
| **Projekt-hjemmeside** | <http://parasite-project.eu/> |

|  |  |
| --- | --- |
| **eSeminar** | **Promise i handling** |
| **Opsummering** | Elever i alderen 14-16 år og deres lærere inviteres til at lære, hvordan PROMISE takler **almindelige trusler mod fødevaresikkerheden, og dermed beskytter de europæiske forbrugere,** navnligt ved styring af listeria monocytogenes, ved at øge bevidstheden om dens tilstedeværelse inden for fødevareforarbejdning. |
| **10 spørgsmål, mens I ser** | 1. Formålet med PROMISE er, at beskytte forbrugerne mod fødevarebårne sygdomme. 2. PROMISE undersøger fødevarebårne sygdomsfremkaldende bakterier i fødevarer, der importeres ulovligt, og fødevarebårne bakterier, der overføres under fødevareforarbejdningen. 3. Der er mange forskellige slags listeria, men det er kun listeria monocytogenes, der er patogen for mennesker. 4. Listeria er allestedsnærværende i miljøet, dvs. den findes overalt. 5. Listeria er en psykotrope bakterie, som betyder, at den kan vokse ved en kold temperatur. 6. Konsekvenserne af listeria monocytogenes omfatter høj dødelighed, problemer med centralnervesystemet, samt fosterskader og abort hos gravide kvinder. 7. Listeria monocytogenes forårsager også problemer hos sårbare grupper, som fx ældre, de helt unge, immunsvækkede personer (som fx har fået kemoterapi) og gravide kvinder. 8. Reduceres mængden af listeria monocytogenes i miljøet, bliver risikoen for krydskontaminering i fødevarer mindre, og fødevaresikkerheden forøges. 9. Ved at tage prøver under fødevareforarbejdelserne, kan man spore hvor listeria monocytogenes kommer fra. 10. Bevidsthed og kontrol er vigtige elementer, for behandling af listeria monocytogenes. |
| **10 spørgsmål, mens I ser** | 1. Hvor mange forskellige arter af listeria er der? 2. Hvilke fund gjorde undersøgelsen af listeria på gårde? 3. Inden for hvilken pH-værdi kan listeria vokse? 4. Hvad er en biofilm? 5. Beskriv hvordan listeria monocytogenes overføres fra fordærvet mad. 6. Nævn 3 fødevarer, der har været ansvarlig for et udbrud af listeriose. 7. Nævn nogle af de områder, hvor man tager prøver i en fødevareforarbejdningsvirksomhed. 8. Hvorfor er der nogen gange forskelle prøveresultater fra forskellige laboratorier? 9. Hvilke handlinger kan føre til en reduktion i fordærvelsen? 10. Hvordan påvirkede korrigerende handlinger de områder, der blev testet positiv for listeria i eksemplet? |
| **Projektopsummering** | PROMISE er et EU-finansieret forskningsprojekt, der har det overordnede formål at forbedre og styrke integrationen, samarbejdet og videnoverførslen mellem de nye og gamle medlemsstater i EU og dens kandidatlande. Målet er at takle almindelige trusler mod fødevaresikkerheden, og dermed beskytte de europæiske forbrugere. |
| **Projekt-hjemmeside** | <http://www.promise-net.eu/> |

|  |  |
| --- | --- |
| **eSeminar** | **Veg-i-Trade i handling** |
| **Opsummering** | Webinaret introducerer deltagerne til en verden af ​​mikrobielle kryb og andre farer, og hvordan man skal håndtere dem.Lær hvordan Veg-i-Trade forbedrer kontrollen med ​​fødevaresikkerheden inden for friske grøntsager og frugter. |
| **10 centrale punkter** | 1. Friske råvarer er en vigtig del af en sund kost. 2. En undersøgelse af Europa-Kommissionen viser, at forbrugerne udtrykte højere bekymring for kemikalier i fødevarer, sammenlignet med mikrobielle forureninger i fødevarer. 3. Der har været en nylig stigning i antallet af salmonellaudbrud og E. coli i planteprodukter. 4. E. coli og salmonella kan spores i laboratoriet 5. En anden bekymring i fødevaresikkerhed inden for friske råvarer er virusser, som fx Hepatitis A, norovirus. 6. Import og eksport finder sted i hele EU. EU-lovgivningen og certificeringsordninger inden for detailhandel kan hjælpe med at sikre, at vores fødevarer er sikre at spise. 7. God hygiejne og landbrugspraksis er også vigtige, for at opretholde fødevaresikkerheden. 8. Klimaændringer kan påvirke fødevaresikkerheden via mikrobielle risiko og menneskelige adfærd. 9. Tilpasninger til klimaforandringer indebærer mindre brug af vand og vandbehandling. 10. De fem nøgler til større fødevaresikkerhed er: Oprethold renligheden, separer rå og kogte fødevare, tilbered fødevarerne grundigt, opbevar fødevarerne på sikre temperaturer og brug rent vand og materialer. (WHO, 2006). |
| **10 spørgsmål, mens I ser** | 1. Hvilke slags fødevarer forbindes typiske med bakterierne salmonella og E. coli? 2. Beskriv et eksempel på en overførsel af E. coli fra dyr til planter. 3. Hvad var kilden til norovirus-udbruddet hos børn i 2012? 4. Giv et eksempel på et land, hvor Hepatitis A er meget udbredt. 5. Hvilke faktorer blev der set på i den primære produktion af salat? 6. Hvad er anbefalingerne til en forbedret kvalitetssikring af personlig hygiejne? 7. Hvad er anbefalingerne til en forbedret kvalitetssikring af vand? 8. Hvordan påvirkes mikrobielle risiko af klimaændringerne? 9. Hvordan påvirkes menneskers adfærd af klimaændringerne, hvilket derved påvirker fødevaresikkerheden? 10. Hvordan kan vi tilpasse os vandknaphed? |
| **Projektopsummering** | Veg-i-Trade tilbyder platforme, der viser hvordan forventede klimaændringer og globalisering af handelen påvirker fødevaresikkerheden inden for friske råvarer og afledte fødevareprodukter. Projektet fokuserer på mikrobiel sikkerhed (enteriske bakterier, vira og protozoer) og sikkerheden i forbindelse med pesticidrester og nye mykotoksiner. |
| **Projekt-hjemmeside** | <http://www.veg-i-trade.org/> |