

Metody hodnocení výživy

Mgr. Marie Šubrtová

Státní zdravotní ústav Praha,
Odbor hygieny výživy a bezpečnosti potravin
Palackého 3a, 612 42 Brno

subrtova@chpr.szu.cz

Spotřeba potravin

- množství zkonsumovaných potravin a nápojů
- je měřena kvantitativně, kvalitativně nebo frekvenčně, individuálně nebo za menší skupiny
- Synonymum: příjem potravin, dietetický přívod
- Food consumption, food intake, dietary intake

Cíle (1)

- **Plánování výživy a nutriční politika**
 - cílem je získat podklady o celostátní, případně regionální nabídce a spotřebě potravin,
 - slouží k výpočtu spotřeby jednotlivých komodit „per capita“,
 - získaná data dokladují nabídku, dostupnost, nikoliv skutečný přívod jedince.
- **Zjišťování vztahu výživy a zdraví, hodnocení výživového stavu**
 - sledují určité ukazatelé zdravotního stavu, u kterých lze předpokládat, že mají vztah k vybraným složkám výživy a stravování,
 - metody musí být cíleně zaměřeny, nezbytný je vhodný výběr sledované skupiny.

Cíle (2)

- **Odhad expozice**
 - zjištění dávky cizorodých látek a pravděpodobnostní hodnocení expozice populace
- **Vyšetření adekvátnosti příjmu u populačních skupin**
 - cílem je získání dat o výživové spotřebě členů určité skupiny,
 - údaje jsou dále srovnány s referenčními hodnotami.
- **Hodnocení výživové výchovy a vzdělání, nutričních intervencí a výživových programů**
 - cílem je zhodnotit účinnost výživové výchovy pomocí zjištění výživové spotřeby před započítáním a po ukončení výchovného programu.

Spotřeba potravin

Národní úroveň



Úroveň domácností



Individuální spotřeba potravin



Metody hodnocení výživy

Nepřímé metody

Individuální spotřeba potravin

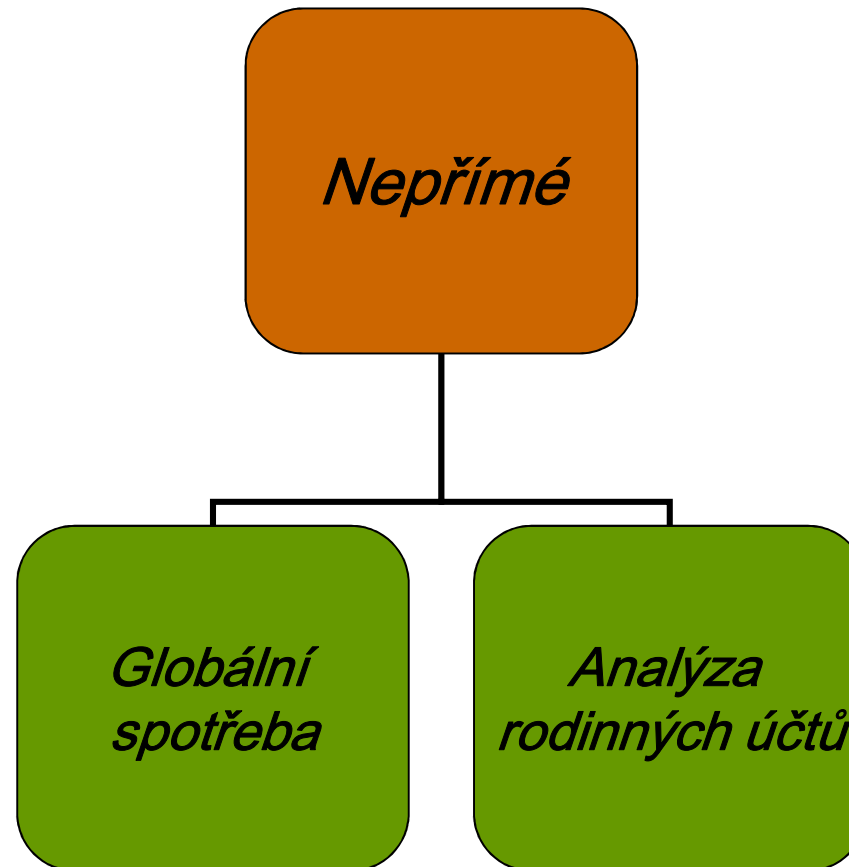


Metody hodnocení výživy

Nepřímé metody

Přímé metody

Metody hodnocení výživy:



Globální spotřeba

- **Celostátní bilance potravin**

- vychází z dat popisujících zdroje (zemědělská a průmyslová výroba, dovoz potravin, obchodní zásoby, mezinárodní potravinová pomoc),
- dále se vyhotoví údaje o spotřebě těchto zdrojů (o prodeji, ztrátách, vývozu, výrobní spotřebě, samozásobení, konečných zásobách v obchodech a formách veřejného stravování).
- data dostupná na stránkách ČSÚ

- ***Food balance sheets***

- metoda FAO
- = (výroba + dovoz (včetně potravinové pomoci) + zásoby) - (export + zpracování pro jiný než potravinářský účel, setba + ztráty)
- vyjadřuje spotřebu v jednotkách množství na hlavu a rok, v odhadu příjmu základních nutrientů na hlavu a den,
- metoda dobře mezinárodně srovnatelná.

country	item	element	year
Czech Republic	Alcohol, Non-Food	Total Population - Both sexes	2005
Czechoslovakia	Apples	Production Quantity	2004
Denmark	Aquatic Animals, Others	Import Quantity	2003
Djibouti	Aquatic Plants	Stock Variation	2002
Dominica	Bananas	Export Quantity	2001
Dominican Republic	Barley	Domestic supply quantity	2000
Ecuador	Beans	Feed	1999
Egypt	Beer	Seed	1998
El Salvador	Beverages, Alcoholic	Processed	1997
Eritrea	Beverages, Fermented		1996

nested by:

Y1-axis:

Y2-axis:

X-axis:

units | flags | codes | download | settings | print

selected parameters [show/hide]

Tab. 1 Spotřeba potravin a nealkoholických nápojů (na obyvatele a rok)

Consumption of food and non-alcoholic beverages (annual per capita averages)

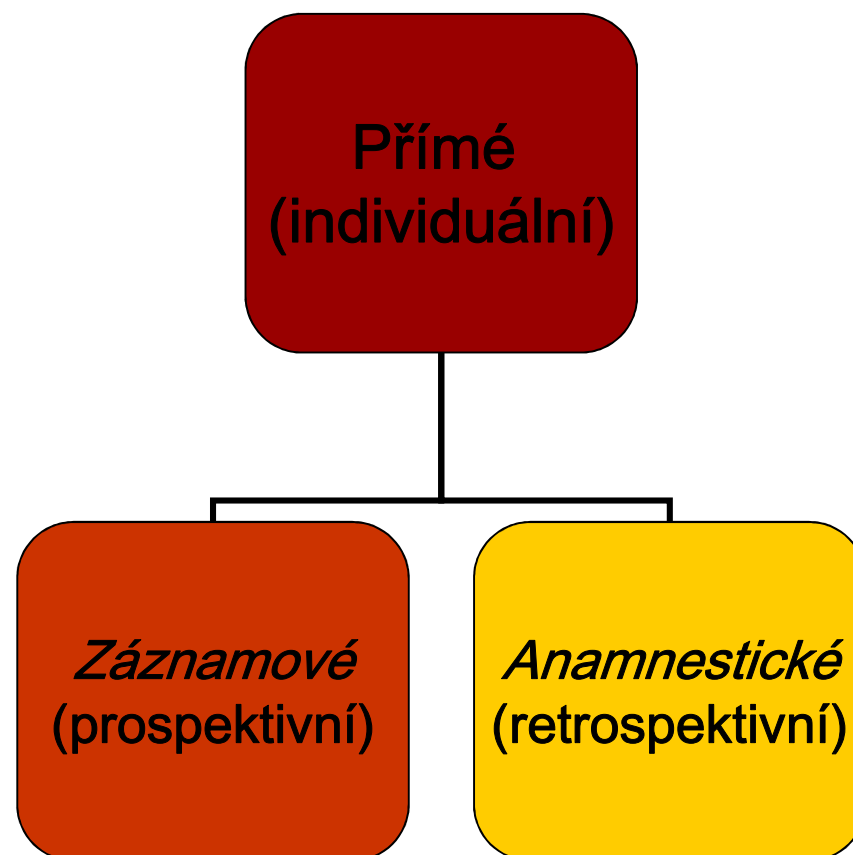
	Měrná jednotka Unit	2000	2001	2002	2003	2004	2005
01 POTRAVINY A NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE							
01.1 POTRAVINY							
01.1.1 PEKÁRENSKÉ VÝROBKY, OBILOVINY							
Obiloviny v hodnotě zrna	kg	136,3	137,4	145,8	142,3	142,4	136,
pšenice	kg	113,8	112,4	120,0	116,6	116,9	112,
žito	kg	13,8	16,3	16,9	17,0	17,1	16,
kukuřice	kg	1,1	1,1	1,0	0,9	0,9	0,
ostatní obiloviny	kg	3,2	3,2	3,1	2,8	2,9	2,
rýže	kg	4,6	4,4	4,8	5,0	4,6	4,
Obiloviny v hodnotě mouky	kg	104,7	107,0	113,8	110,9	110,2	106,
pšeničná mouka	kg	86,6	87,7	93,7	91,0	91,2	87,
žitná mouka	kg	11,1	12,5	13,0	12,9	12,9	12,
kroupy, ječná krupice, ovesné vločky	kg	1,4	1,4	1,3	1,2	0,7	0,
ostatní mouky	kg	1,0	1,0	1,0	0,8	0,8	0,
rýže	kg	4,6	4,4	4,8	5,0	4,6	4,

Globální spotřeba
– data ČSÚ

Analýza rodinných účtů

- Household budget survey – angl.
- Vychází ze sledování spotřeby na úrovni domácností.
- Panel zpravodajských domácností vede záznam všech příjmů a vydání (v ČR po dobu jednoho měsíce).
- Zapisuje se množství a cena pořízených potravin. V úvahu se berou nejen nakoupené potraviny, ale i dary, naturální spotřeba.
- Data se uvádějí na „průměrnou osobu“. Nelze zjistit distribuci potravin mezi členy domácnosti.
- Problémem jsou obvykle pokrmy konzumované mimo domácnost, nákupy do zásoby.
- Zjišťují se socio-ekonomické údaje o domácnosti – sociální skupina, počet členů, vzdělání, zaměstnání.
- Aktuální data z analýzy rodinných účtů lze nalézt na internetových stránkách ČSÚ

Metody hodnocení výživy:



RETROSPEKTIVNÍ METODY

❖ 24hodinový recall

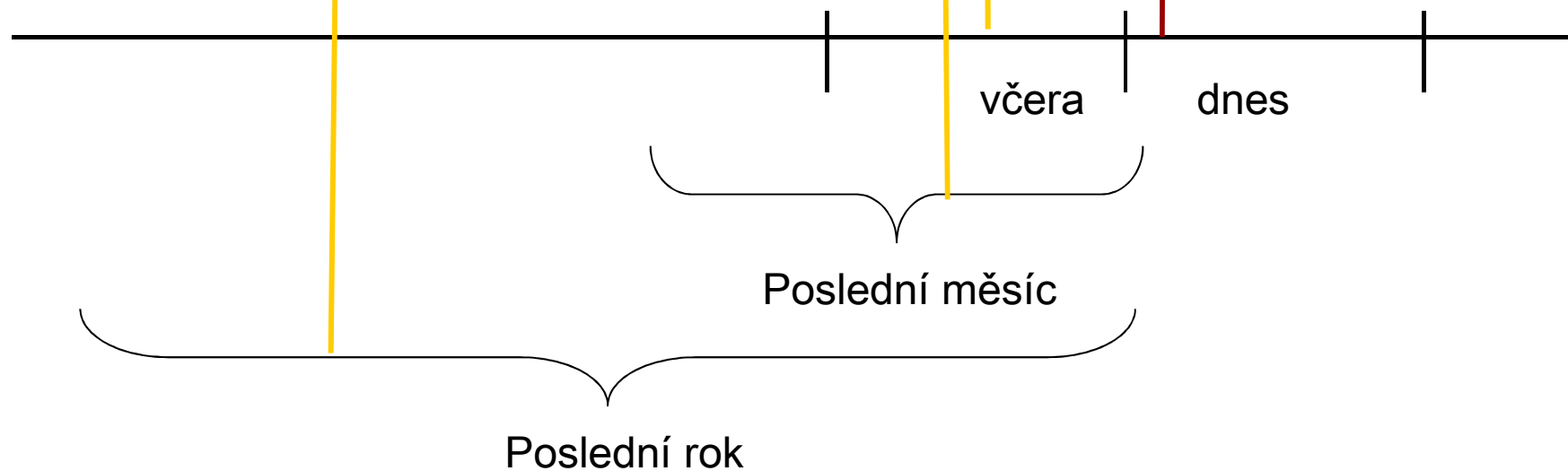
❖ Výživová anamnéza

❖ Metoda zjišťování výživové frekvence

PROSPEKTIVNÍ METODY

❖ Metoda dvojitých porcí

❖ Metody záznamové



Prospektivní metody (1)



METODA DVOJITÝCH PORCÍ

(duplicate portion analysis)

- respondent váží a zaznamenává vše, co v daný den zkonsumoval. Porce odpovídající sněženému množství jsou uchovány a použity k analýze.

Výhoda: nezávislost na tabulkách nutričního složení,
přesné informace o nutričním složení potravy

Nevýhody: finanční i pracovní náročnost

- použití u krátkodobých klinických studií s malým počtem osob

Prospektivní metody (2)



ZÁZNAM S POMOCÍ VÁŽENÍ / METODA ZÁZNAMU ODHADEM

(*weighed food record/estimated food record*)

- respondent zaznamená vše, co v daný den konzumoval
- velikost porce váží/odhaduje za použití různých pomůcek a vzorů (atlas porcí, běžné kuchyňské nádobí)
- v případě záznamu s pomocí vážení může být v některých případech vážení provedeno druhou osobou.
- délka záznamu 1 - 7 dní

Prospektivní metody (3)



ZÁZNAM S POMOCÍ VÁŽENÍ/METODA ZÁZNAMU ODHADEM
(*weighed food record/estimated food record*)

Výhody: přesnost, minimalizace chyb způsobených
zapomínáním/možnost použití u velkého počtu osob

Nevýhody: metoda zatěžující respondenta, riziko změny
výživových zvyklostí (balené potraviny),
účastní se respondenti vysoce motivovaní
/chyby související s odhadem velikosti porcí

Retrospektivní metody (1)

VÝŽIVOVÁ ANAMNÉZA, výživové zvyklosti (*diet history*)

- slouží k zhodnocení obvyklých výživových zvyklostí, týká se delšího období v minulosti

Výhody: popis dlouhodobého a pro danou osobu charakteristického typu výživy

Nevýhody: méně podrobné informace, data nemohou být použita pro odhad akutního rizika

Retrospektivní metody (3)

24HODINOVÝ RECALL

- nejčastěji používaná metoda, standard EU
- respondent je dotazován na všechny potraviny a nápoje, které zkonsumoval v předešlém dni včetně jejich množství,
- provádí se formou interview – řízený rozhovor (osobně nebo telefonicky),
- respondent by neměl předem vědět, který den bude dotazován (tendence měnit své stravovací návyky),
- není vhodný pro menší děti a osoby v pokročilém věku (nutná spolupráce subjektu).

24HODINOVÝ RECALL

Dotazování je několikaetapové:

- základní informace o zkonsumovaném jídle,
- upřesnění získaných informací,
- zjišťování zkonsumovaného množství,
- připomenutí běžně konzumovaných potravin, typických pro určitou věkovou skupinu (fáze oživení paměti)

Výhody: minimální ovlivňování stravovacích zvyklostí
dotazovaných

Nevýhody: vysoké nároky kladené na tazatele,
obvyklou spotřebu (usual intake) nelze
postihnout pouze jednodenním recellem

SISP - sběr dat

0875 2121

Veškeré změny, rozmnožování a šíření této tiskoviny i jakékoli její části podléhají výslovnému souhlasu SZÚ-CHPŘ

GfK Praha, s.r.o. **ZAKÁZKA č. 145.360/545.360**

Č. adresního/kvótního listu:	Číslo tazatele:	Číslo adresy:	Datum rozhovoru:	Den rozhovoru:			
07505	60250057	03	02.01.2004	Po	1	St	3
				Út	2	Čt	4
						So	5
							6
							7

ČÁST A – ZÁPIS ZKONZUMOVANÝCH POTRAVIN

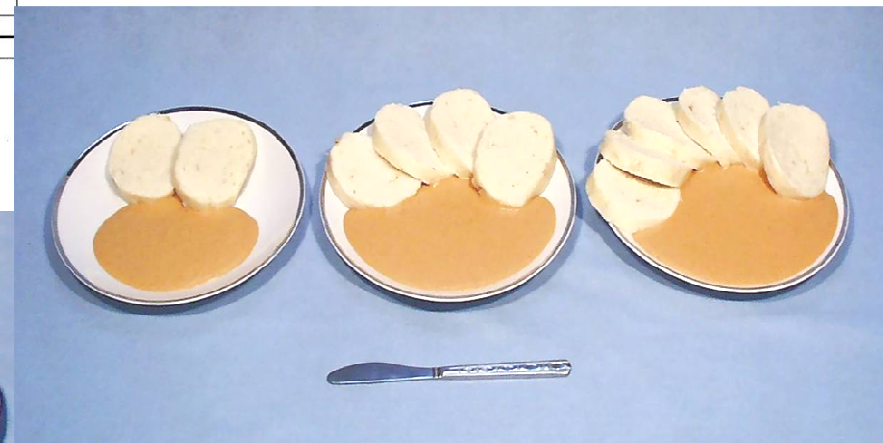
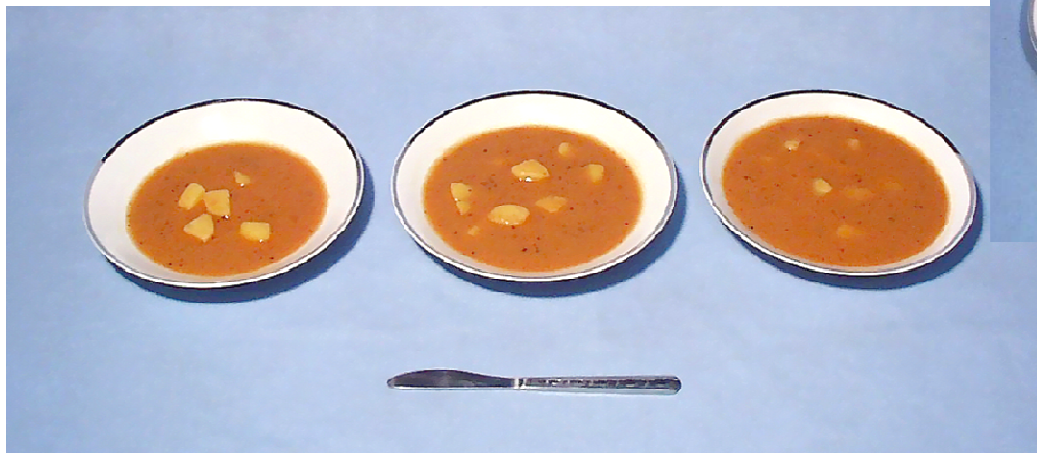
Dnes je TAZ: ZAPIŠTE, PAK ODVOĎTE DEN, NA KTERÝ SE DOTAZUJEME A ZAPIŠTE. NAPŘ: POKUD JE DNES ČTVRTEK, DOTAZUJEME SE NA ÚTERY OD PŮLNOCI DO STŘEDY DO PŮLNOCI.

Zajímají nás údaje včerejších 24 hodin, tedy od od půlnoci do do půlnoci.

Poř. č.	Seznam potravin	Čas	Příležitost	Popis jídla/nápoje	Doplňky a příměsi	Množství ks/l	Množství g	Místo	Zdroj
1	CORNFLAKERS	900	S	CORNÝ + JOGURT			100g	D	K
2	JOGURT	900	S	JOVO-MIX			400g	D	K
3	KAKAO	900	S	KAKAOVÝ PRAŠEK + MLÉKO	CUKR	0,3L		D	K
4	ZNOJEMSKÁ PEČENĚ	1200	O			ATLAS	120+45g	D	VP
5	RYBE VARENÁ	1200	O			ATLAS	150g	D	K
6	DOBŘÁ VODA	1210	O	PERLIVA		0,2L		D	K
7	TYČINKA MŮSLI	1400	SV	JABLEČNO, ORŠKOVÁ		2 ks		D	K
8	BŘEP BILÝ	1430	SV	VEŠÍ	ATLAS	1 ks	200g	D	K
9	DOBŘÁ VODA	1440	SV	PERLIVA		0,2L		D	K
10	BURÁKY	1600	SV	SOLENE			200g	D	K
11	DOBŘÁ VODA	1605	SV	PERLIVA		0,2L		D	K
12	JOJO ŽITÁLKY	1610	SV	BOHOBŇY			100g	D	K
13	BAGETA	1900	V	OBLŮŽENÁ (SÝR, ŠUNK, SALÁT)		ATLAS	75g	D	K

Příležitost: snidaná (S) svatčina (SV) Místo: domácnost (D) restaurace (RE) pracoviště (P) Zdroj: vlastní produkce (VP)
oběd (O) večeře (V) druhá večeře (V2) jídelna (J) rychlé občerstvení (RO) koupeno (K)

❖ použití strukturovaného dotazníku a pomůcek pro určování velikosti porcí



Usual intake (obvyklá spotřeba)

- ≠ aktuální spotřeba
- dlouhodobý průměrný přívod nutrientů nebo potravin,
- výpočet je založený na odhadu pravděpodobnosti konzumace určitých potravin a obvyklého zkonsumovaného množství, je zohledňována i interindividuální a intraindividuální variabilita,
- význam má hlavně v případech, kde je velká variabilita v přívodu (ovoce a zelenina, vit. C)
- UI lze vypočítat z dvoudenního 24HR interpretace výsledků z krátkých studií bez určité korekce může být zavádějící a matoucí.

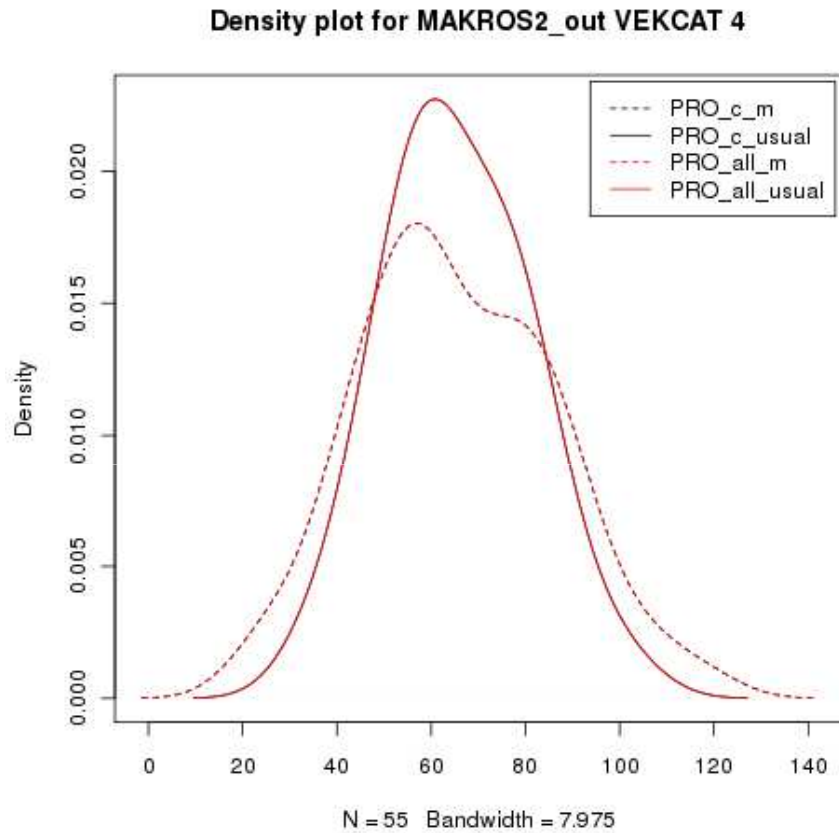
Přívod vitamínu A u dívek 15 - 17 let ($\mu\text{g}/\text{den}$)

	N	Mean	sd	Kurt	Ske w	5%	10%	25 %	50 %	75%	90%	95%
VITA_all_m	55	1135	1786	42	6,4	380	443	559	819	1172	1488	2128
VITA_all_us ual	55	1015	457	15	3,1	554	607	753	935	1131	1449	1682

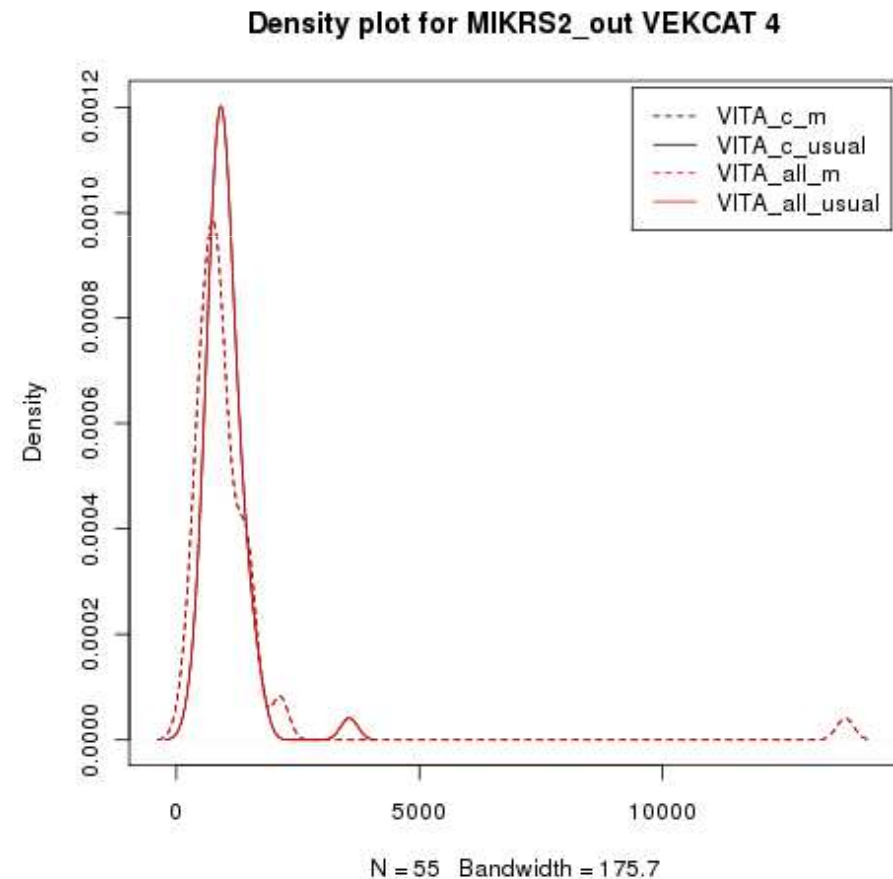
Přívod bílkovin u dívek 15 - 17 let (g/den)

	N	Mean	sd	Kurt	Ske w	5%	10%	25%	50%	75%	90%	95%
PRO_all_m	55	65	21	0,44	0,21	29	41	52	63	80	92	104
PRO_all_usual	55	65	15	0,46	0,18	39	48	56	63	76	85	94




Distribuce přívodu bílkovin u dívek 15 - 17 let



Distribuce přívodu vitamínu A u dívek 15 - 17 let



Hodnocení výživy v populaci

- Data o spotřebě potravin
(např. národní data zjištěná na individuální úrovni)

- Nutriční složení potravin
(databáze nutričního složení potravin)

- Stanovení přívodu nutrientů
(střední hodnota, variabilita, distribuce přívodu)

- Srovnání s doporučením
(FBDG, referenční hodnoty přívodu nutrientů)

SISP - zpracování dat

- ❖ převedení do elektronické podoby, kódování dat
- ❖ stanovení obvyklého přívodu nutrientů:

NUTRIKOD	ORIG	DIACZ	NAMENGO	NMAMEZ	EFSAOR	EFSAOR	EFK
1	A 1	maso hovězí	beef	1	maso hovězí	10 A	*****
2	A 1	maso hovězí přední bez kosti	beef, fore part without bones	1	maso hovězí	10 A	*****
3	A 1	maso hovězí přední s kůží	beef, fore part with bones	1	maso hovězí	10 A	*****
4	A 1	maso hovězí zadní	beef, hind part	1	maso hovězí	10 A	*****
5	A 1	maso telecí	veal	1	maso hovězí	10 A	*****
6	A 2	maso vepřové	pork	2	maso vepřové	10 A	*****
7	A 2	maso vepřové bok	pork, flank	2	maso vepřové	10 A	*****
8	A 2	maso vepřové hlava	pork, head	2	maso vepřové	10 A	*****
9	A 2	maso vepřové koleno	pork, knee	2	maso vepřové	10 A	*****
10	A 2	maso vepřové kotleta	pork, chops	2	maso vepřové	10 A	*****
11	A 2	maso vepřové krkovec	pork, neck	2	maso vepřové	10 A	*****
12	A 2	maso vepřové kýta	pork, ham	2	maso vepřové	10 A	*****
13	A 2	maso vepřové nožičky	pork, trotters	2	maso vepřové	10 A	*****
14	A 2	maso vepřové plec	pork, shoulder	2	maso vepřové	10 A	*****
15	A 2	maso vepřové zebra	pork, spare ribs	2	maso vepřové	10 A	*****
16	A 3	maso jehněčí	lamb	3	maso skopové	10 A	*****
17	A 3	maso skopové	mutton	3	maso skopové	10 A	*****
18	A 4	maso konáše	rabbit	4	králík	10 A	*****
19	A 4	maso koňáka	horse meat	5	masa koňáka	10 A	*****
20	A 4	zvěřina	game	6	zvěřina	10 A	*****
21	A 5	maso mleté	minced meat	7	maso mleté	10 A	*****
22	A 6	drůbky	poultry	8	drůbky	10 B	*****
23	A 6	játra hovězí	beef liver	8	drůbky	10 B	*****
24	A 6	játra vepřová	pork liver	9	drůbky	10 B	*****
25	A 6	jazyk hovězí	ox-tongue	8	drůbky	10 A	*****
26	A 6	jazyk vepřový	pork tongue	9	drůbky	10 A	*****
27	A 6	kosti hovězí	beef bones	8	drůbky	10 A	*****
28	A 6	kosti vepřové	pork bones	9	drůbky	10 A	*****
29	A 6	ledviny hovězí	beef kidney	8	drůbky	10 B	*****
30	A 6	ledviny vepřové	pork kidney	9	drůbky	10 B	*****
31	A 6	mozek vepřový	pork brain	9	drůbky	10 B	*****
32	A 6	ohánka hovězí	ox-tail	8	drůbky	10 A	*****
33	A 6	srdce hovězí	beef heart	8	drůbky	10 B	*****
34	A 6	srdce vepřové	pork heart	9	drůbky	10 B	*****
35	A 6	plic vepřové	pork lung	9	drůbky	10 B	*****
36	A 6	krev vepřová	pork blood	9	drůbky	10 B	*****
37	B 1	drůbež	poultry	12	slapice	10 A	*****
38	B 1	kura	chicken	10	kura	10 A	*****
39	B 1	maso kuřecí	chicken meat	11	maso kuřecí	10 A	*****
40	B 2	slapice	hen	12	slapice	10 A	*****
41	B 3	husa	goose	13	husa	10 A	*****
42	B 4	kachna	duck	14	kachna	10 A	*****
43	B 5	kuřecí	turkey	15	maso křídla	10 A	*****
44	B 5	maso křídla	turkey meat	15	maso křídla	10 A	*****
45	B 6	drůbky drůbeží	poultry offal	16	drůbky drůbeží	10 B	*****
46	B 6	játra drůbeží	poultry liver	16	drůbky drůbeží	10 B	*****
47	B 7	hamburger drůbeží	chicken burger	17	sekaná drůbeží	10 A	*****
48	B 7	klobásy drůbeží	poultry sausage	18	pánky drůbeží	10 A	*****

zjištěné hodnoty spotřeby potravin

x

údaje o nutričním složení potravin

- použití kompilované tabulky nutričního složení potravin, která vycházela především z dostupných českých a slovenských zdrojů

Tabulky výživových hodnot

- slouží k převedení získaných dat o potravinách na hodnoty přijatých živin,
- nezbytná je aktualizace dat, úprava cizích tabulek a ne pouze přejímání beze zbytku,
- je potřeba zjistit, v jakém formátu jsou uvedené hodnoty („jak nakoupeno“ nebo „jak snědeno“),
- v ČR jsou k dispozici Potravinové tabulky vydány v roce 1993 Společností pro výživu.

Nutrition Facts Serving Size : 100g	White Rice	Jasmine Rice	Brown Rice	Glutinous Rice
Amount per serving				
Calories	361	355	362	355kcal
Moisture (water)	10.2	11.9	11.2	11.7g
Total Fat	0.8	0.7	2.4	0.6 g
Dietary Fibre	0.6	0.8	2.8	0 g
Calcium	8	5	12	7 mg
Phosphorus	87	65	255	63 mg
Potassium	111	113	326	0 mg
Sodium	31	34	12	0 mg
Vitamin B1	0.07	0.12	0.26	0.08 mg
Vitamin B2	0.02	0.02	0.04	0.03 mg
Niacin	1.8	1.5	5.5	1.8 g
Protein	6	6.1	7.4	6.3 g
Carbohydrates	82.0	81.1	77.7	81.0

Centrum pro databázi složení potravin

Nacházíte se zde: [Úvodní stránka](#) » [Potraviny](#) » [Mandle](#)

- ▶ [Úvodní stránka](#)
- ▶ [Vyhledávání potravin](#)
- ▶ [Dokumentace k databázi](#)
- ▶ [EuroFIR](#)
- ▶ [Odkazy](#)
- ▶ [Kontakty](#)

FCDB ID 0087

Mandle

Almonds, raw

Amygdalus communis L.

Popis potravinový kód [LanguaL](#)

A0260 A0455 A0629 A0652 A0703 A0732 A0823 A1005 A1239
 A1282 B1272 C0135 E0150 F0003 G0003 H0001 J0003 K0003
 M0001 N0001 P0024

[Zobrazit přiřazené deskriptory](#)



Obsah ve 100 g jedlého podílu

Koeficient pro jedlý podíl 0.49

Název nutrientu	Kód EuroFIR	Jednotka	Hodnota	Citace
Nutrienty základní				
Energie kJ	ENERC	kJ	2520	00012
Energie kcal	ENERC	kcal	609	00012
Bílkoviny celkové	PROT	g	20.2	00001 , 00002
Dusík celkový	NT	g	3.9	00012
Lipidy celkové (tuky)	FAT	g	52.7	00001 , 00002
Sacharidy celkové	CHOT	g	19.5	00012

Chyby při stanovení spotřeby

Zdroj: Kleiwächterová, 1992

Zdroj chyb	Záznam s vážením	Záznam s odhadem	24hod recall	Výživová anamnéza
Tabulky obsahu živin	+	+	+	+
Chyba při kódování	+	+	+	+
Chyba při odhadu (množství)	-	+	+	+
Sezónní variace	+	+	+	-
Chybná frekvence	-	-	-	+
Zjištění netypického údaje	+	+	+	-

Chyby při stanovení individuální spotřeby

Misreporting – úmyslné či neúmyslné snižování (under-reporting) nebo zvyšování (over-reporting) hodnot spotřeby potravin.

Determinanty ovlivňující výskyt misreportingu:

- BMI
- Věk, pohlaví
- Socioekonomický status a vzdělání
- Výživové zvyklosti
- Psychologické faktory
- Životní styl
- Odhad velikosti porce

Metody zjišťování misreportingu:

- *Goldberg cutoff*
 - nejčastěji používaná metoda k identifikaci misreporterů,
 - rovnice, pomocí níž lze vypočítat hraniční hodnoty (cutoff values),
 - srovnání EI/BMR,
 - velikost cutoff limitu závisí na velikosti souboru, délce trvání šetření, fyzické aktivitě respondentů (míra tělesné aktivity je nejčastěji uvažována jako „sedavý způsob života“) a BMR (bazální metabolický výdej).

Kritická místa, problémy

- ❖ Výběr reprezentativního vzorku populace
- ❖ Výběr odpovídající metody zjišťování spotřeby potravin s ohledem na cíle studie
- ❖ Tabulky nutričního složení potravin
- ❖ Software pro záznam a kódování spotřeby potravin a pro statistickou analýzu dat
- ❖ Kontrola kvality ve všech fázích průzkumu
- ❖ Finanční náklady a nároky na personální zajištění a organizaci

Použitá literatura, odkazy ...

- Kleinwächterová, H., Brázdová, Z. *Výživový stav člověka a způsoby jeho zjišťování*. Brno, 1992
- Geissler, C., Powers, H. *Human nutrition, 11th edition*. Elsevier, 2005
- Provazník, K. a kol. *Manuál prevence v lékařské praxi II*. Praha, 1995
- <http://www.czso.cz/csu/2009edicniplan.nsf/p/3004-09>
- <http://www.czso.cz/csu/2009edicniplan.nsf/p/3001-09>
- <http://faostat.fao.org/site/368/DesktopDefault.aspx?PageID=368>
- Centrum pro databázi složení potravin
<http://www.czfcdb.cz/>
- USDA National Nutrient Database:
<http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/>

Doporučení EFSA



Obecné principy pro sběr národních dat o spotřebě potravin vzhledem k celoevropskému průzkumu výživy



European Food Safety Authority

EFSA Journal 2009; 7(12):1435

GUIDANCE OF EFSA

General principles for the collection of national food consumption data in the view of a pan-European dietary survey¹

European Food Safety Authority^{2, 3}

European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal.htm>

Doporučení EFSA



- ❖ Obsahuje obecné principy pro sběr dat o spotřebě potravin použitelných pro stanovení přívodu nutrientů i hodnocení zdravotního rizika
- ❖ Způsob zajištění výběru reprezentativního vzorku populace na národní úrovni
- ❖ Sběr dat: **2 nezávislé dny** (non-consecutive days),
metoda: **24h recall – dospělí, záznam – děti**
- ❖ Pomůcky: použití atlasu porcí potravin a dalších pomůcek pro stanovení množství zkonsumovaných potravin, požadavky na software pro sběr dat
- ❖ Doporučení pro sběr dalších informací:
FFQ, detailní údaje o výrobcích, konzumace doplňků stravy, antropometrické údaje (hmotnost, výška), úroveň fyzické aktivity

Projekt PANCAKE



- Pilot study for the Assessment of Nutrient intake and food Consumption Among Kids in Europe.

- ❖ Cíl - vytvořit, otestovat a zhodnotit nástroje a postupy využitelné v budoucí celoevropské studii spotřeby potravin u dětí.
- ❖ Je zaměřen na 3 věkové kategorie dětí:
 - do 11 měsíců věku
 - od 12 do 35 měsíců
 - od 36 měsíců do 10 let
- ❖ Použitá metoda sběru dat: záznam

EU MENU



- ❖ První celoevropský průzkum spotřeby potravin, koordinaci plánování provádí EFSA.
- ❖ Výhoda - použití metodiky, která poskytuje srovnatelné a dostatečně podrobné informace pro účely posuzování rizik, reprezentující všechny země a regiony v EU.
- ❖ Sevilla, únor 2010 – podepsáno prohlášení poradního sboru (zástupci členských zemí) o celoevropském průzkumu spotřeby potravin – podpora projektu.
- ❖ Plánován jako průběžný program na období 2012 – 2017.
- ❖ Sběr dat by měl být realizován ve všech věkových skupinách, důraz je kladen na malé děti (od 3 měsíců věku).
- ❖ Fáze přípravy průzkumu (2010 – 2011) je zaměřena na metodiku a proveditelnost v jednotlivých zemích.

Informace o projektu jsou dostupné na [www](http://www.efsa.europa.eu/en/datex/datexeumenu.htm):

<http://www.efsa.europa.eu/en/datex/datexeumenu.htm>

Děkuji za pozornost.