

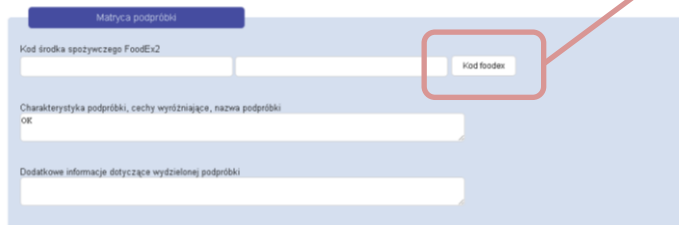
A. OBSŁUGA OKIEN DIALOGOWYCH KODOWANIA

I. WYBÓR KODU PODSTAWOWEGO

W celu zakodowania analizowanego produktu należy wybrać przycisk Kod FOODEX znajdujący się:

- w zakładce Dane partii -> Matryca środka spożywczego
- w zakładce Dane próbki -> Matryca próbki (należy wprowadzić w przypadku gdy matryca próbki różni się od matrycy próbki)

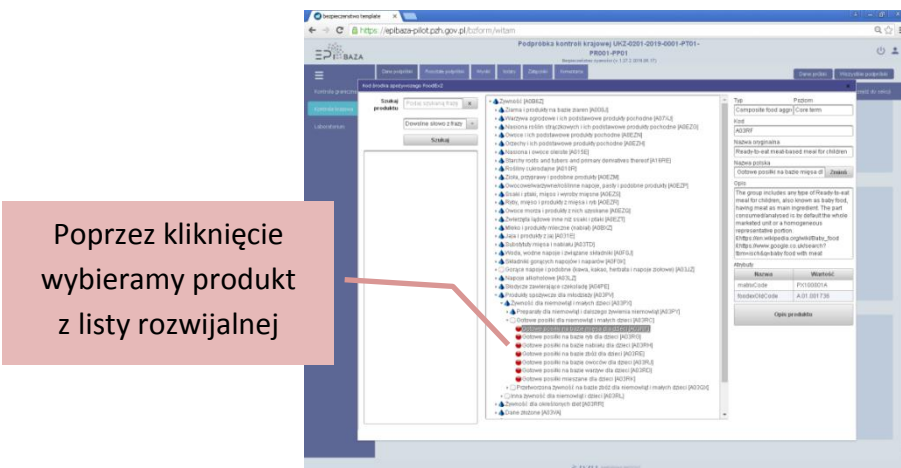
Po naciśnięciu zostaje wywołane poniższe okno dialogowe



Przycisk wywołuje dodatkowe okno dialogowe Foodex

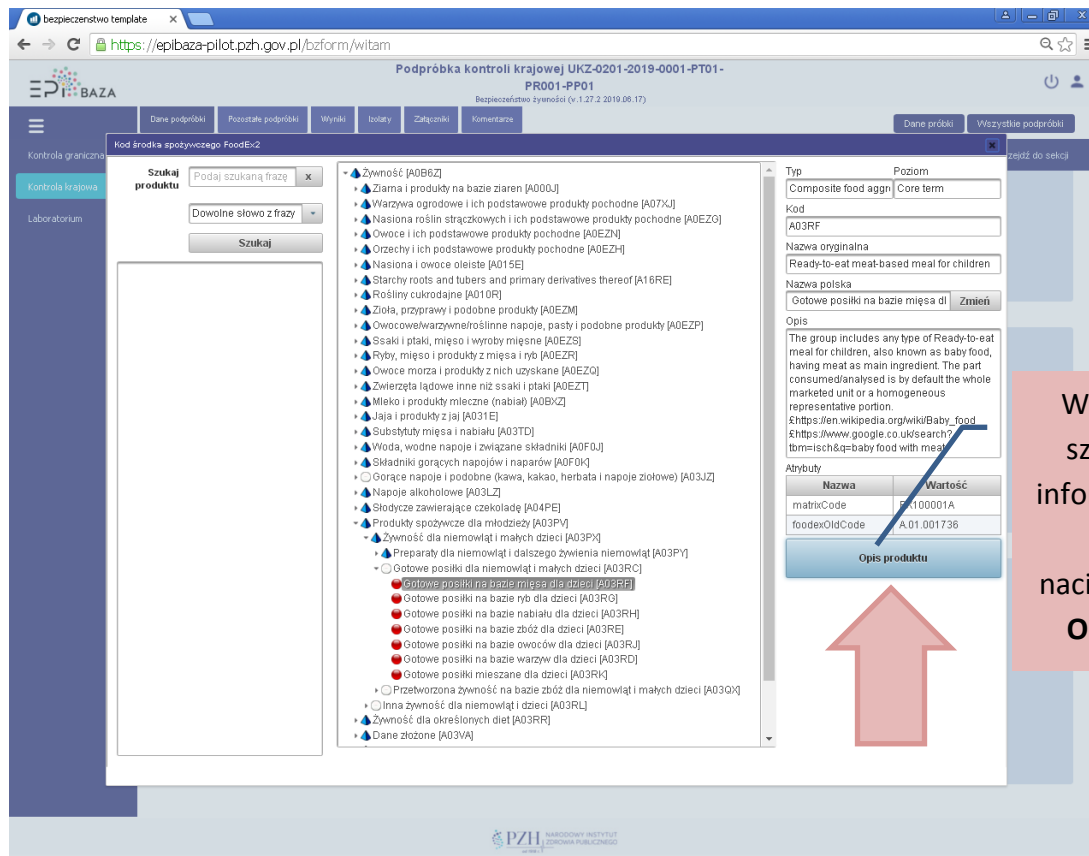
W nowym oknie dialogowym mamy możliwość wyboru środka spożywczego z listy albo jego znalezienie za pomocą funkcji wyszukiwania

To okno umożliwia także dodawanie szczegółowych informacji o produkcie



Poprzez kliknięcie wybieramy produkt z listy rozwijalnej

II. OPIS PRODUKTU ZA POMOCĄ KODÓW



Podpróbka kontroli krajowej UKZ-0201-2019-0001-PT01-PR001-PP01
Bezpieczeństwo żywności (v.1.27.2 2019.08.17)

Dane próbki Pozostałe próbki Wyniki Izolaty Załączniki Komentarze Dane próbki Wszystkie próbki

Kod środka spożywczego FoodEx2

Szukaj produktu Podaj szukaną frazę x

Dowolne słowo z frazy

Szukaj

Żywność [A0B6Z]

- Ziarna i produkty na bazie ziaren [A000J]
- Warzywa ogrodowe i ich podstawowe produkty pochodne [A07XJ]
- Nasiona roślin strączkowych i ich podstawowe produkty pochodne [A0EZO]
- Owoce i ich podstawowe produkty pochodne [A0EZN]
- Orzechy i ich podstawowe produkty pochodne [A0EZH]
- Nasiona i owoce oleiste [A015E]
- Starczy roots and tubers and primary derivatives thereof [A16RE]
- Rośliny cukrodajne [A010R]
- Zioła, przyprawy i podobne produkty [A0E2M]
- Owocowalczwarzyniorślinne napoje, pasty i podobne produkty [A0E2P]
- Ssaki i ptaki, mięso i wyroby mięsne [A0E2S]
- Ryby, mięso i produkty z mięsa i ryb [A0E2R]
- Owoce morza i produkty z nich uzyskane [A0E2O]
- Zwierzęta lądowe inne niż ssaki i ptaki [A0E2T]
- Mleko i produkty mleczne (nabiał) [A0B2X]
- Jaja i produkty z jaj [A031E]
- Substytuty mięsa i nabiału [A03TD]
- Woda, wodne napoje i związane składniki [A0F0J]
- Składniki gorących napojów i naparów [A0F0K]
- Gorące napoje i podobne (kawa, kakao, herbata i napoje ziołowe) [A03JZ]
- Napoje alkoholowe [A03LZ]
- Słodycze zawierające czekoladę [A04PE]
- Słodycze zawierające czekoladę [A04PE]
- Produkty spożywcze dla młodzieży [A03P4]
- Żywność dla niemowląt i małych dzieci [A03P4]
- Preparaty dla niemowląt i dalszego żywienia niemowląt [A03P4]
- Gotowe posiłki dla niemowląt i małych dzieci [A03RC]
 - Gotowe posiłki na bazie mięsa dla dzieci [A03RF]
 - Gotowe posiłki na bazie ryb dla dzieci [A03RG]
 - Gotowe posiłki na bazie nabiału dla dzieci [A03RH]
 - Gotowe posiłki na bazie zbóż dla dzieci [A03RE]
 - Gotowe posiłki na bazie owoców dla dzieci [A03RJ]
 - Gotowe posiłki na bazie warzyw dla dzieci [A03RD]
 - Gotowe posiłki mieszane dla dzieci [A03RK]
- Przetworzona żywność na bazie zbóż dla niemowląt i małych dzieci [A03QX]
- Inna żywność dla niemowląt i dzieci [A03RL]
- Żywność dla określonych diet [A03RR]
- Dane złożone [A03VA]

Typ Poziom

Composite food aggr | Core term

Kod

A03RF

Nazwa oryginalna

Ready-to-eat meat-based meal for children

Nazwa polska

Gotowe posiłki na bazie mięsa dla

Zmień

Opis

The group includes any type of Ready-to-eat meal for children, also known as baby food, having meat as main ingredient. The part consumed/analysed is by default the whole marketed unit or a homogeneous representative portion.

https://en.wikipedia.org/wiki/Baby_food

https://www.google.co.uk/search?tbm=isch&q=baby+food+with+meat

Atrybuty

Nazwa	Wartość
matrixCode	F100001A
foodexOldCode	A.01.001.736

Opis produktu

W celu dodania szczegółowych informacji o danym produkcie naciskamy przycisk **Opis produktu**

Kod środka spożywczego FoodEx2

Produkt bazowy Żywność [A0B6Z] Zamknij

Część/charakterystyka [F02]
 Źródło [F01]
 Produkt źródłowy [F27]
 Proces [F28]
 Składnik [F04]
 Otaczające środowisko [F06]
 Czynniki słodzący [F08]
 Czynniki wzbogacające [F09]
 Informacje jakościowe [F10]
 Zakres obróbki termicznej [F17]
 Termin generyczny [F26]
 Metoda produkcji [F21]
 Forma opakowania [F18]
 Materiał opakowaniowy [F19]
 Stan skupienia [F03]
 Zawartość tłuszczu [F07]
 Zawartość alkoholu [F11]
 Ciasto [F12]
 Części spożywana lub analizowana [F20]
 Miejsce przygotowania/produkcji [F22]
 Konsument docelowy [F23]
 Przeznaczenie [F24]
 Składnik wysokiego ryzyka [F25]
 Cel hodowli [F29]
 Poziom reprodukcji [F30]
 Klasa wieku zwierząt [F31]
 Pieć [F32]
 Rodzaje opisane w przepisach ustawowych

Dodaj Pełny kod

Usun A0B6Z

Interpretacja kodu

Żywność

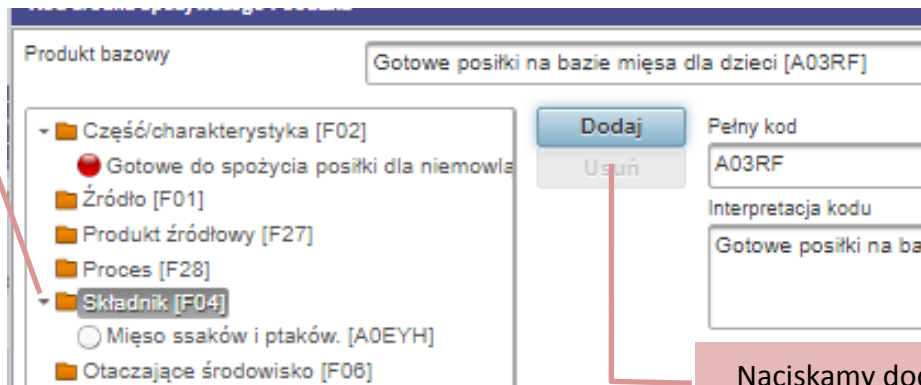
Kopij kod wraz z opisem

Wynik weryfikacji

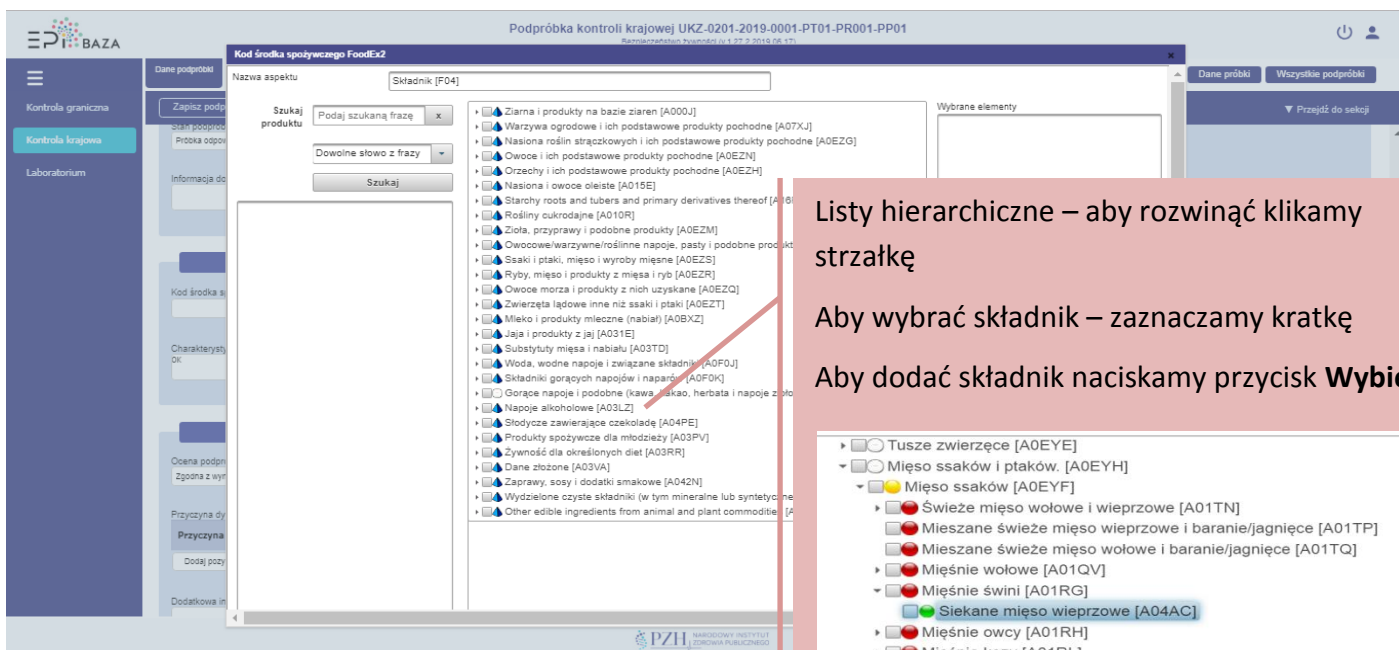
Treść komunikatu

- Nie wybrano terminu hierarchii narażenia(A0B6Z)
- Nie dotyczy obliczeń narażenia człowieka(A0B6Z)

Wybieramy
Element opisu
Zaznaczamy klikając

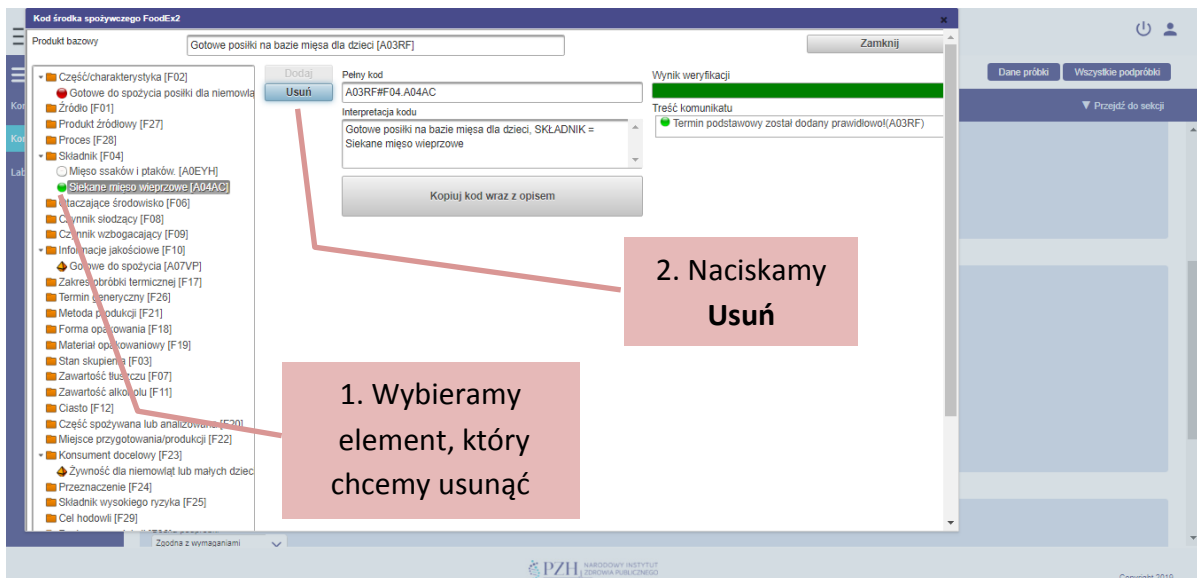


Naciskamy dodaj



Listy hierarchiczne – aby rozwinąć klikamy strzałkę
Aby wybrać składnik – zaznaczamy kratkę
Aby dodać składnik naciskamy przycisk **Wybierz**

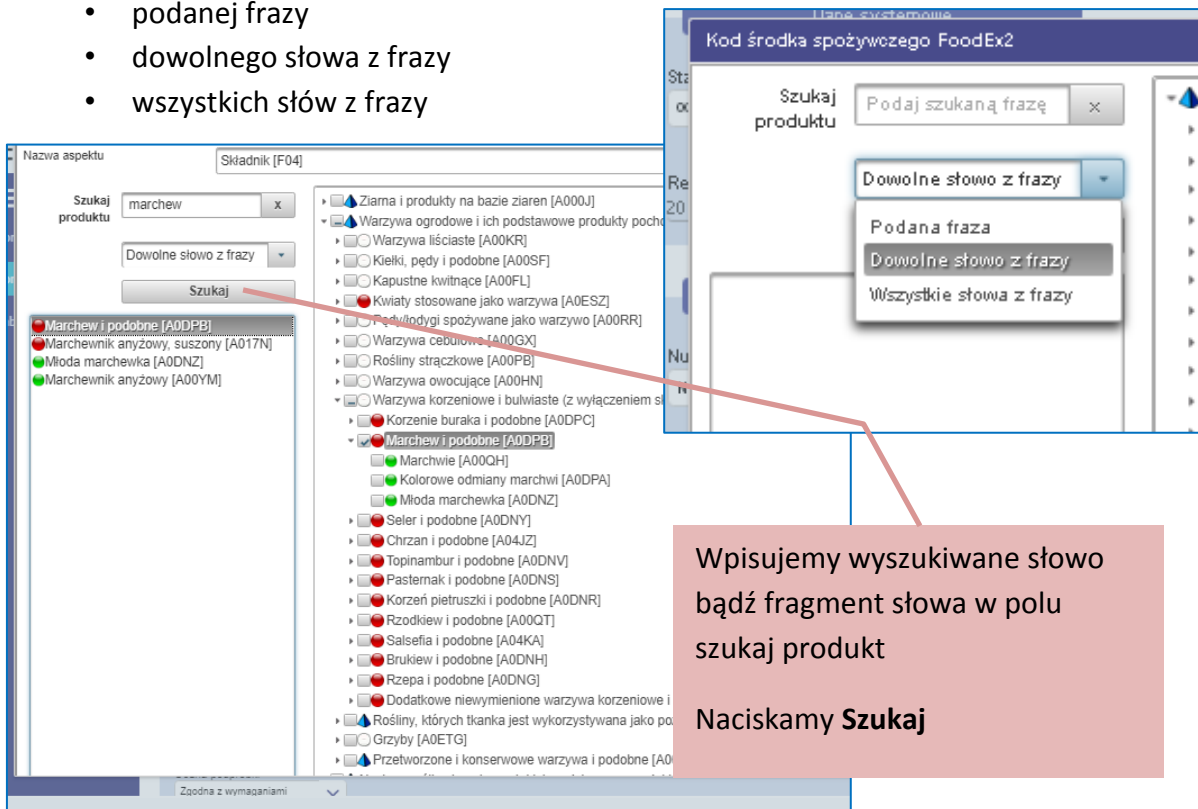
Istnieje **możliwość usunięcia elementu**. Należy wybrać składnik, zaznaczyć lewym klawiszem myszy, a następnie nacisnąć przycisk **Usuń**



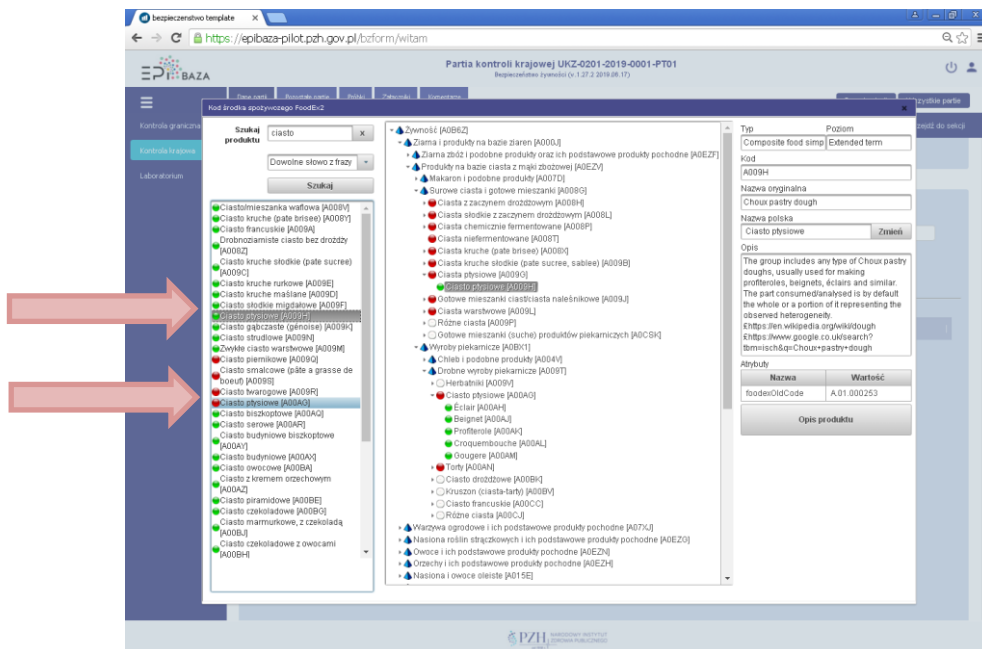
Wyszukiwanie produktów

Istnieje **możliwość wyszukiwania** produktów za pomocą:

- podanej frazy
- dowolnego słowa z frazy
- wszystkich słów z frazy



Wynik wyszukiwania:



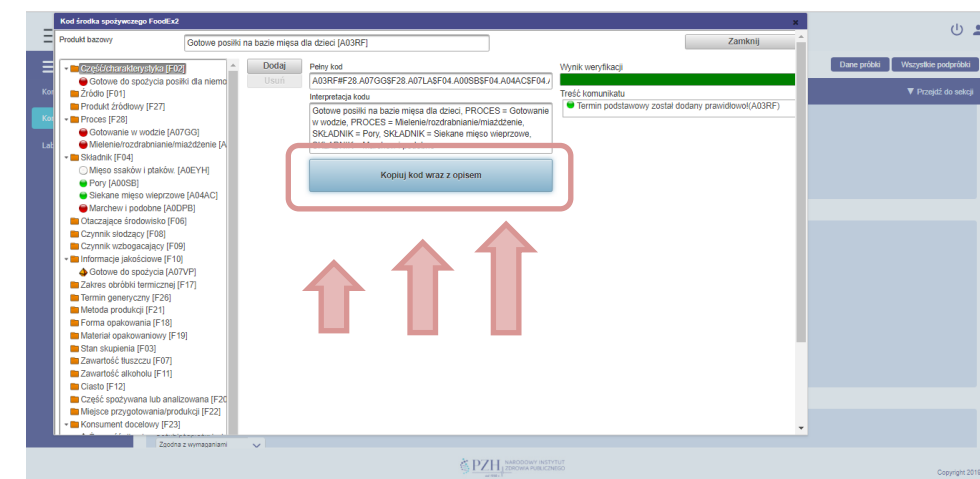
Należy dokładnie przejrzeć wyniki wyszukiwania w celu dobrania odpowiedniego terminu

Np. dla ciasta ptysiowego mamy dwa kody odpowiadające różnym środkom spożywczym niezależnie od tej samej nazwy. Należy wybrać wyszukiwany produkt na liście, wtedy produkt zostanie uwidoczniony na drzewie środków spożywczych, w ten sposób można się przekonać czy dokonano właściwego wyboru.

Przykładowe ciasto ptysiowe może oznaczać:

- ciasto ptysiowe jako ciasto surowe albo
- ciasto ptysiowe jako wyrób cukierniczy

Naciskamy przycisk **Kopiuj kod wraz z opisem**, aby zapisać wprowadzany kod





Inne pomocne wskazówki:

1. Wyszukiwarka ma charakter pomocniczy, przeglądanie drzewa jest podstawową metodą kodowania
2. Aby wprowadzić inne cechy należy postępować dokładnie tak samo jak w przypadku wyboru składników
3. Można wprowadzić na raz wiele składników (zaznaczyć wiele pól) jednak wtedy ich kolejność odzwierciedla kolejność na liście. Aby mieć wpływ na kolejność składników należy dodawać je pojedynczo
4. W oknie opisu środka spożywczego znajduje się pole Wynik weryfikacji, jego zielony kolor oznacza, że nie popełniono podstawowych błędów. Nie oznacza to jednak, że przypisany kod jest prawidłowy
5. Dobra nazwa produktu i znajomość składu jest podstawą do prawidłowego zakodowania środka spożywczego
6. Po wyświetleniu pola opisu widoczne są pewne cechy, które już zostały określone, nie należy ich zmieniać, nie zostaną one skopiowane do kodu w umieszczone w bazie danych.

B. FOODEx2 – PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI KODOWANIA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

I. KOD PODSTAWOWY

1. Zaczynamy od **zaklasyfikowania** środka spożywczego
2. Szukamy odpowiedzi na **trzy podstawowe pytania**, aby poprawnie zaklasyfikować środek spożywczy do grupy:

- Jaki jest charakter tego produktu, co to jest za środek spożywczy?
- Z czego został otrzymany?
- Jaki proces zmienił jego charakter?

3. **Rozróżniamy:**

- Środki spożywcze nieprzetworzone
- Środki spożywcze przetworzone
- Środki spożywcze złożone

Z jakiego rodzaju środkiem spożywczym mamy do czynienia?

W udzieleniu odpowiedzi pomocny może być poniższy diagram:

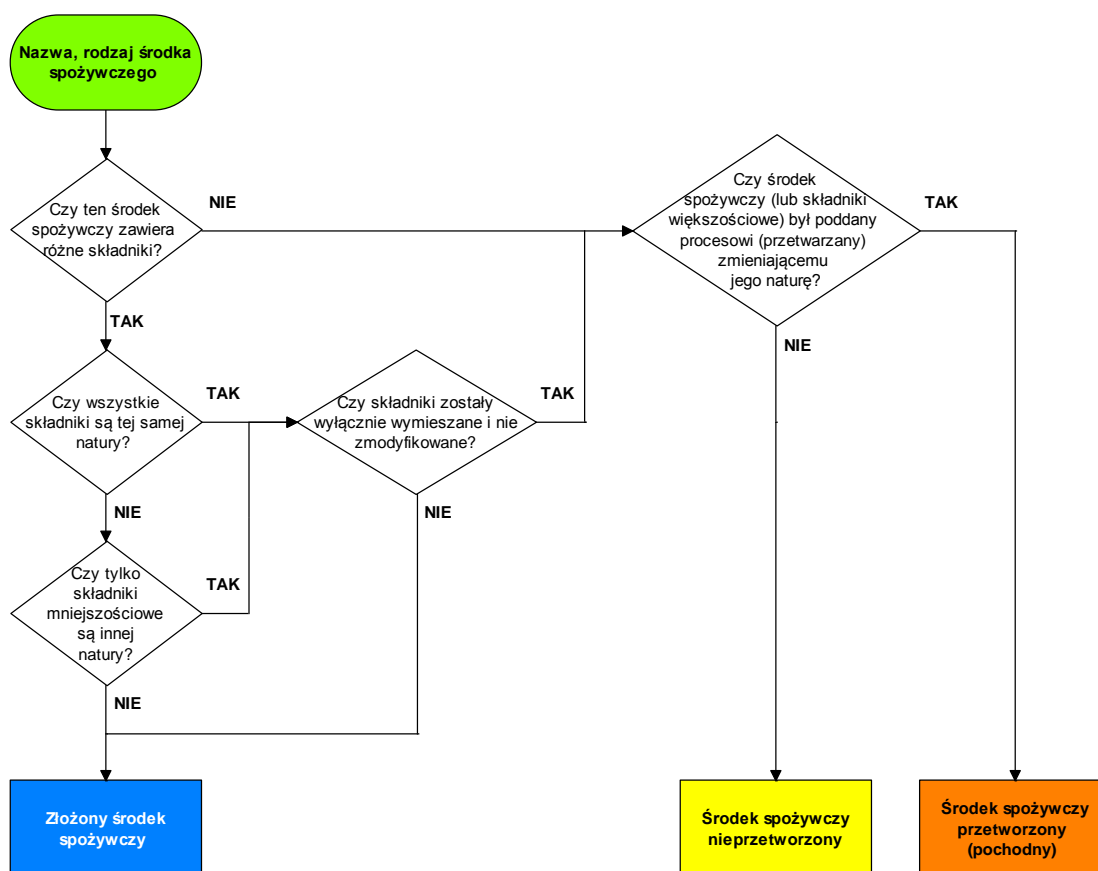


Diagram 1. Schemat postępowania przy określaniu rodzaju środka spożywczego

4. **Wybieramy odpowiedni termin podstawowy klasyfikacji:**

- w miarę potrzeby osiągamy poziom **listy rozszerzonej** 
- albo **listy podstawowej** 
- jeżeli musimy zastosować **termin ogólny** 
- albo termin **niespecyficzny** 
- dla terminów ogólnych i niespecyficznych należy **doprecyzować charakter produktu** za pomocą opisu
- **Nigdy nie stosujemy terminów strukturalnych** oznaczonych 

5. Jeżeli **więcej niż jeden proces zmienił charakter produktu**, to należy wybrać odpowiedni termin podstawowy szukając procesu o najwyższym priorytecie

Grupa żywności	Procesy podstawowe	Priorytet
Purée / produkt o nadanej teksturze	Gotowanie / blanszowanie / oddzielanie części i rozcieranie lub nadawanie struktury. Może być związany z puszkowaniem lub pakowaniem	Najwyższy
		↓
		↓
Produkty marynowane / piklowane / fermentowane	Marynowanie / piklowanie / fermentacja, ewentualne puszkowanie lub pakowanie	↓
		↓
Produkty w occie lub solance	Piklowanie / marynowanie roztworem octu lub soli, ewentualne puszkowanie lub pakowanie	↓
		↓
Produkty w alkoholu lub spirytusie	Konserwacja alkoholem, ewentualnie puszkowanie lub pakowanie	↓
		↓
Produkty solone	Konserwowanie solą	↓
Produkty kandyzowane lub konserwowane cukrem	Konserwowanie cukrem	↓
		↓
Suszone	Suszenie	↓
Puszkowane / Wekowane	Pakowanie w szkło lub puszkę lub równoważne zamknięte opakowanie i obróbka termiczna	↓
		↓
		↓
Wędzone	Wędzenie	Najniższy

6. W przypadku **produktów złożonych o zaklasyfikowaniu do właściwej grupy decyduje pozycja rankingowa składników większościowych**

Grupa produktów (na bazie)	Źródło	Priorytet
Mięso	Białko	Najwyższy
Ryby	Białko	↓
Nabiał	Białko i tłuszcze	↓
Jaja	Białko i tłuszcze	↓
Rośliny strączkowe	Białko i węglowodany	↓
Ziemniaki, bulwiaste	Węglowodany	↓
Zbożowe	Węglowodany	↓
Owocowe	Mikroelementy	↓
Warzywne	Mikroelementy	Najniższy

II. OPIS ŚRODKA SPOŻYWCZEGO

Zasady generalne:

- Dokonujemy opisu jeśli wnosi on nową informację!
- Opieramy się na faktach!
- Wiedzę o produkcie czerpiemy:
 - Najpierw z nazwy, składu, wyglądu
 - Potem z doświadczenia, publikacji i internetu

1. Określamy Proces (sposób przetworzenie produktu)

Jeżeli termin podstawowy nie określa procesu przetworzenia albo jest on opisany wieloma procesami to wybieramy:

 **[F28] Proces** → proces, który zmienił naturę produktu lub wiele procesów


Jeżeli proces może być istotny, ale nie jest znany, to używamy określeń przetworzone/nieprzetworzone, nie stosujemy ich w innych przypadkach


2. Wymieniamy składniki i surowce (produkty źródłowe)

Dla produktów złożonych wyszczególniamy:

 **[F04] Składnik**

Dla produktów pochodnych wyróżniamy:

 **[F27] Surowce (produkty źródłowe)**, które zostały zmienione przez zastosowany proces przetwarzania

 **[F04] Składnik**, czyli składniki mniejszościowe

Aby rozróżnić składniki od surowców (produktów źródłowych) można zastosować diagramy dla poszczególnych grup środków spożywczych: produktów nieprzetworzonych, produktów pochodnych i produktów złożonych.

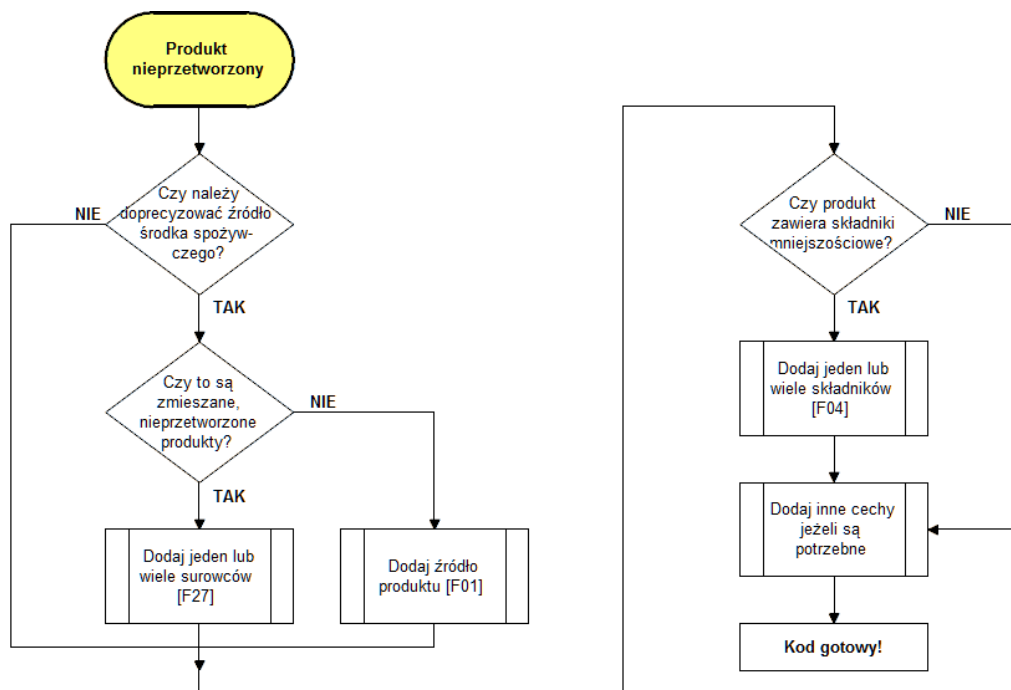


Diagram 2. Schemat postępowania przy wyborze składników lub surowców oraz innych elementów opisu **dla nieprzetworzonych środków spożywczych**

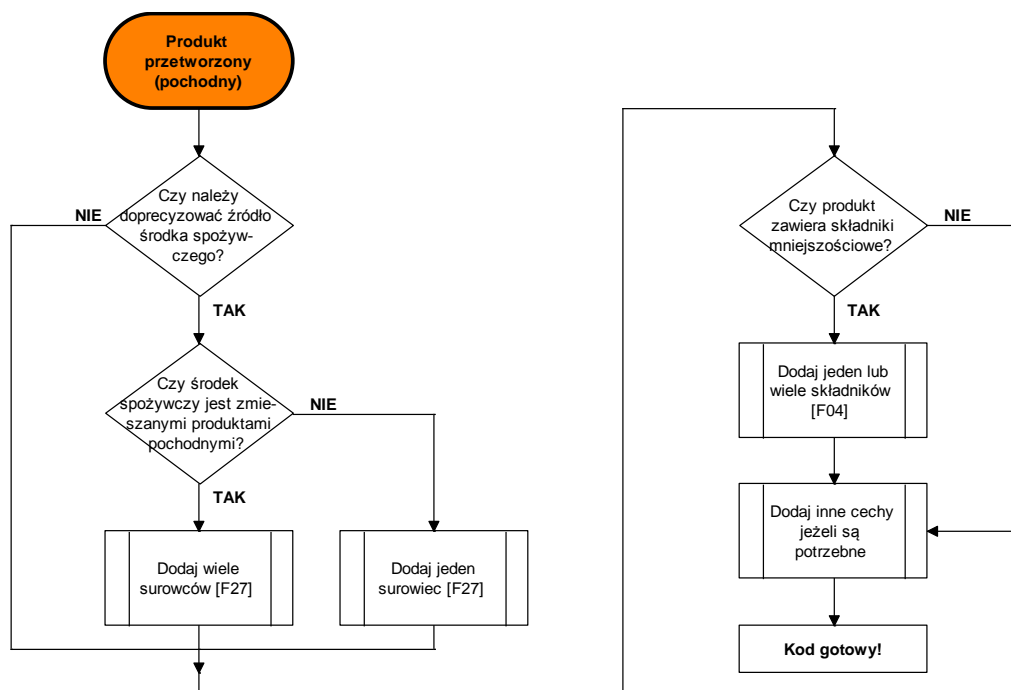


Diagram 3. Schemat postępowania przy wyborze składników lub surowców oraz innych elementów opisu **dla środków spożywczych pochodnych**

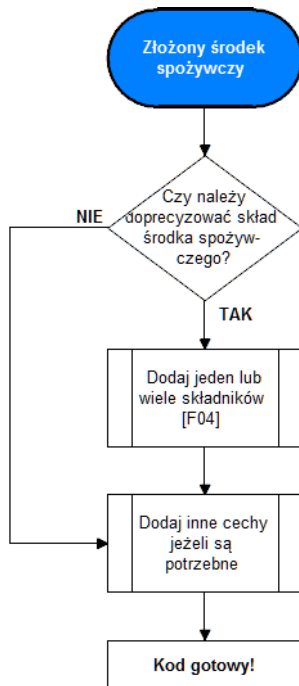



Diagram 4. Schemat postępowania przy wyborze składników oraz innych elementów opisu dla środków spożywczych złożonych

Pozostałe zasady dotyczące kodowania składników i surowców:


- Nie powtarzamy kodu podstawowego w składzie
- Jeżeli mamy etykietę to wymieniamy zgodnie z kolejnością na etykiecie, jeśli nie, to zgodnie z nazwą
- Można odstąpić od kolejności na etykiecie, jeśli udział składników jest podobny
- Można pominąć składniki nieistotne (OSTROŻNIE!)
- !!! Dopuszczamy uproszczenie: jeżeli wypełnione jest pole skład w systemie EpiBaza (tam musi być zachowana kolejność składników), to można równocześnie wskazać wiele składników, ich kolejność nie będzie wtedy zachowana, ale kod będzie uznany za poprawny

3. Kodujemy dalsze często używane cechy produktów

 **[F06] Otaczające środowisko**, czyli sosy, solanki, zalewy, etc.

 **[F10] Informacje jakościowe** – używamy w celu **określenia specyficznej cechy** (często odmiennej niż w danej grupie). Jest to np. informacja udzielana konsumentowi dotycząca:


- Zawartości tłuszczu
- Zawartości cukru
- Zawartości soli (sodu)
- Zawartości białka (gluten)
- Kaloryczności
- Wzbogacenia
- Zawartości alkoholu
- Zawartości kofeiny
- Smaku
- Koloru
- Dojrzewania produktu
- Rodzaju serów (twarde, półtwarde, miękkie)


 **[F21] Metoda produkcji** – używamy w celu **określenia specyficznej metody** wyróżniającej produkt spośród podobnych środków spożywczych, np.:

- ❖ Ryby dziko żyjące albo z akwakultury
- ❖ Grzyby dzikorosnące lub z uprawy
- ❖ Warzywa uprawiane pod przykryciem w szklarni albo gruntowe
- ❖ Mięso zwierząt dzikich lub hodowlanych
- ❖ Produkcja ekologiczna


4. Kodujemy cechy dla specyficznych grup produktów

 **[F08] Czynniki słodzący** – stosujemy w przypadku żywności o obniżonej zawartości cukru


 **[F09] Czynniki wzbogacające** – należy uwzględnić dla żywności wzbogaconej. Składniki wzbogacające wymieniamy jako czynniki wzbogacające, a nie jako składniki. Dla żywności dla niemowląt i m.dz. można kodować ogólnie np. witaminy, zamiast wymieniać wszystkie witaminy

 **[F23] Konsument docelowy** – dla żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego np. niemowlęta, diabetycy, diety sportowe, diety do redukcji masy ciała


 **[F07] Zawartość tłuszczu** – dla produktów o deklarowanej zmiennej zawartości tłuszczu

 **[F11] Zawartość alkoholu** – dla napojów alkoholowych, itp.

5. Kodujemy cechy dla specyficznych kierunków badań = mikrobiologia

 **[F24] Przeznaczenie**, określa jaki rodzaj obróbki (lub jej brak) powinien zastosować konsument przed spożyciem

Uwaga! W formularzu w EpiBazie występuje pole pn. *Produkt gotowy do spożycia? należy je obowiązkowo zaznaczyć dla produktów gotowych do spożycia bezpośrednio (chyba, że jest to produkt przetworzony, z natury przeznaczony do bezpośredniego spożycia)*

 **[F25] Składnik wysokiego ryzyka** np. czynniki ryzyka np. mleko, jaja, kremy

6. Jeżeli z kod podstawowy jest terminem ogólnym tj. oznaczonym



To **konieczne** jest użycie  **[F26] Termin generyczny**

► **Niespecyficzny**, jeżeli jest zbyt mało danych, aby zaklasyfikować produkt do terminologii podstawowej lub rozszerzonej

► **Inny**, jeżeli informacja jest wystarczająco szczegółowa, ale w słowniku brak odpowiedniego środka spożywczego (to się zdarza bardzo rzadko!)

7. Opakowanie produktu i klasyfikacja zgodnie z przepisami

 **[F18] Forma opakowania**


 **[F19] Materiał opakowaniowy**

 **[F33] Rodzaje opisane w przepisach ustawowych** np. rozp. (UE) nr 1333/2008

Dla tych informacji istnieją odpowiedniki (pola) w formularzach bazy danych, w których można wprowadzić tę informację. **Preferowane jest zastosowanie dedykowanych do tego pól** w odpowiednich formularzach. Są to pola:

- Rodzaj opakowania
- Materiał opakowania
- Dodatkowa klasyfikacja środka spożywczego


8. Kodujemy inne, rzadziej używane cechy żywności

 **[F03] Stan skupienia**, czyli fizyczny stan produktu, do użycia jeżeli trzeba rozróżnić dwie formy produktu i **nie można do tego zastosować [F28] Proces**

 **[F12] Ciasto** – rodzaj ciasta

 **[F17] Zakres obróbki termicznej** – informacja o sposobie przyrządzenia żywności

 **[F20] Część spożywana lub analizowana** – informacja o obecności albo usunięciu specyficznej części produktu

 **[F22] Miejsce przygotowania/produkcji**, czyli miejsce pobrania żywności (np. restauracja, żywność „rzemieślnicza”, przygotowana w domu, przygotowana w supermarkecie)

wersja 03/07/2019 poprawiona 07/07/2019