

WWW.EPIBAZA.GOV.PL

FoodEx2 - Europejski System Klasyfikacji Żywności

Jacek Postupolski

Andrzej Starski

Marta Dmitruk

Joanna Kowalska

Katarzyna Kucharek

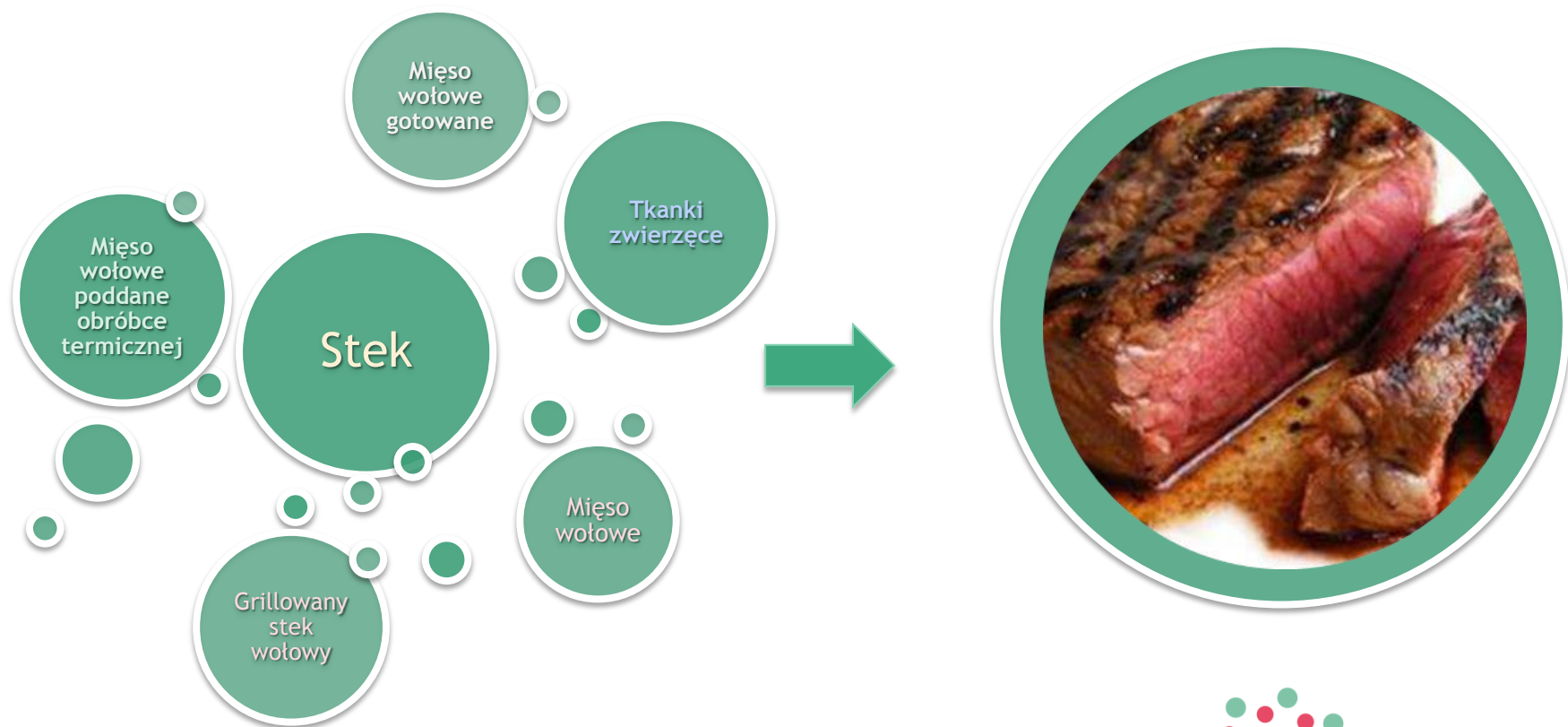
Monika Stasiak

NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO • PAŃSTWOWY ZAKŁAD HIGIENY

Stek



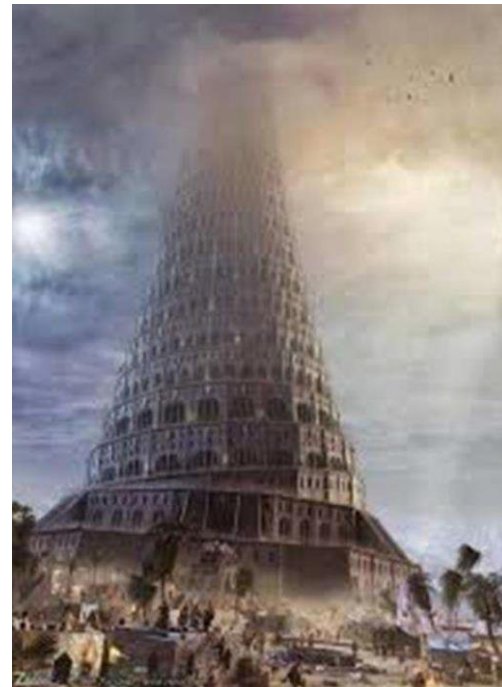
Jak właściwie zakodować „stek” ?



Ogólnie o klasyfikacji żywności

Jaki jest cel klasyfikacji żywności?

- Ustalenie **wspólnego języka**
- Możliwość **wydzielenia specyficznych grup** żywności o **podobnych cechach**
- Różnicowanie grup z uwagi na **specyficzne cechy**



Ogólnie o klasyfikacji żywności

- **Słownik środków spożywczych do planowania urzędowej kontroli i monitoringu żywności (GIS):**
 - dwa poziomy: 29 grup, 102 podgrupy
 - zalety i wady tej klasyfikacji
- Istnieje bardzo **wiele systemów klasyfikacji** żywności...
- ... ale **jest też FoodEx2** (autorstwa EFSA)
 - *Food classification for Exposure assessment*
 - EFCS = *European Food System Classification*

Idea i konstrukcja FoodEx2

System FoodEx2 jest systemem klasyfikacji i opisu żywności.

FoodEx2 jest systemem klasyfikacji obejmującym tak wiele elementów opisu jak jest to potrzebne

Kod FoodEx2 składa się z:

- klasyfikacji
- opisu cech produktu



Idea i konstrukcja FoodEx2

System FoodEx2

- ❖ Prawdopodobnie **najbardziej rozbudowany i kompletny** system opisu żywności na świecie
- ❖ Posiada **strukturę hierarchiczną** o odpowiedniej szczegółowości
- ❖ Zawiera **elementy opisowe** (cechy) środków spożywczych, stwarza możliwość scharakteryzowania produktu, wydzielenia specyficznych grup z uwagi na cechę
- ❖ **Przejrzysta budowa, logiczna struktura** (jednoznaczne zdefiniowane grupy i produkty, rozłączne grupy produktów)

FoodEx2 w systemie EpiBaza

Moduł do **kodowania** środków spożywczych

Główne okna i menu:

- Rozwijalne **hierarchiczne drzewo środków spożywczych** oraz okno pozwalające na **opisanie ich właściwości**
- **Wyszukiwarka** terminów
- **Nawiązania** do innych systemów kodowania → pestycydy
- Definicje (opisy) środków spożywczych

Struktura modułu FoodEx2:

Kod środka spożywczego FoodEx2

Szukaj produktu 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 [A0EZG]
 - ▶ Owoce i ich podstawowe produkty pochodne [A0EZN]
 - ▶ Orzechy i ich podstawowe produkty pochodne [A0EZH]
 - ▶ Nasiona i owoce oleiste [A015E]
 - ▶ Starchy roots and tubers and primary derivatives thereof [A16RE]
 - ▶ Rośliny cukrodajne [A010R]
 - ▶ Zioła, przyprawy i podobne produkty [A0EZM]
 - ▶ Owocowe/warzywne/roślinne napoje, pasty i podobne produkty [A0EZP]
 - ▶ Ssaki i ptaki, mięso i wyroby mięsne [A0EZS]
 - ▶ Ryby, mięso i produkty z mięsa i ryb [A0EZR]
 - ▶ Owoce morza i produkty z nich uzyskane [A0EZQ]
 - ▶ Zwierzęta lądowe inne niż ssaki i ptaki [A0EZT]
 - ▶ Mleko i produkty mleczne (nabiał) [A0BXZ]
 - ▶ 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]
 - ▶ Słodczyce zawierające czekoladę [A04PE]
 - ▶ Produkty spożywcze dla młodzieży [A03PV]
 - ▶ Żywność dla określonych diet [A03RR]
 - ▶ Dane złożone [A03VA]
 - ▶ Zaprawy, sosy i dodatki smakowe [A042N]
 - ▶ Wydzielone czyste składniki (w tym mineralne lub syntetyczne) [A0BXX]
 - ▶ Pasze [A0BB9]
 - ▶ Macierze niezwyżnościowe [A0BYQ]

Typ H

Kod
A0B6Z

Nazwa oryginalna
Food

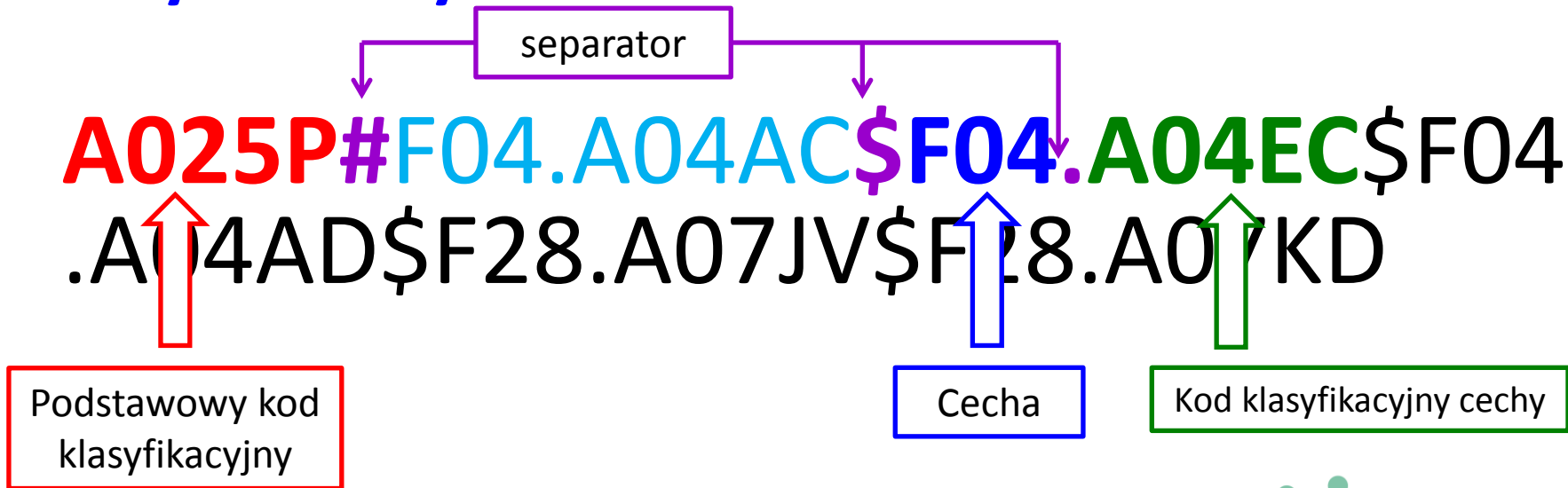
Nazwa polska
Żywność

Opis
Wszystkie pozycje/grupy :
człowieka.

Atrybuty

Idea i konstrukcja FoodEx2

Przykładowy kod FoodEx2:



FoodEx2

– praktyczne wskazówki kodowania środków
spożywczych

FoodEx2 – praktyczne wskazówki kodowania środków spożywczych

Etap I – kod podstawowy

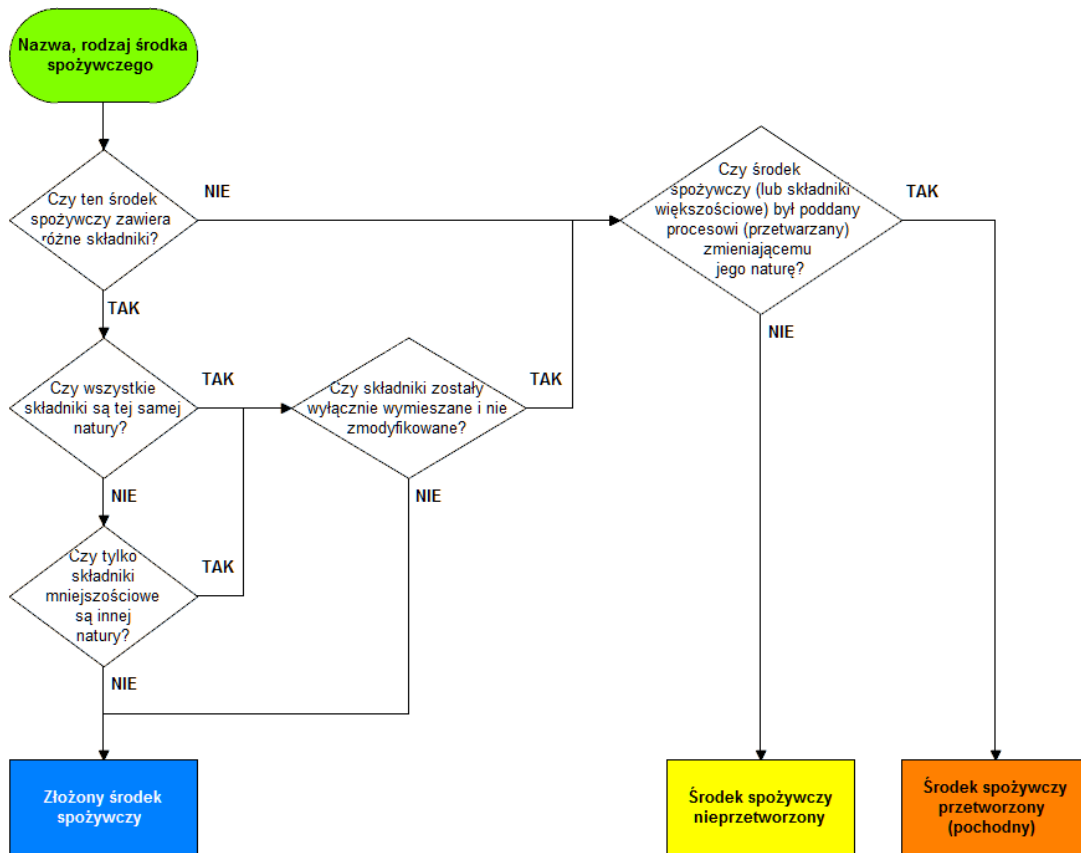
1. **Zaczynamy od zaklasyfikowania** środka spożywczego
2. Szukamy odpowiedzi na **trzy podstawowe pytania**, aby poprawnie zaklasyfikować środek spożywczy do grupy:
 - ❖ Jaki jest **charakter** tego produktu, co to jest za środek spożywczy?
 - ❖ **Z czego został otrzymany?**
 - ❖ **Jaki proces zmienił** jego charakter?

FoodEx2 – praktyczne wskazówki kodowania środków spożywczych

3. Wyróżniamy:





- ❖ Środki spożywcze **nieprzetworzone**
- ❖ Środki spożywcze **przetworzone**
- ❖ Środki spożywcze **złożone**

Z jakiego rodzaju środkiem spożywczym mamy do czynienia?



FoodEx2 – praktyczne wskazówki kodowania środków spożywczych

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 niespecyficznym należy doprecyzować charakter produktu za pomocą opisu

- ▾  Mleko i produkty mleczne (nabiał) [A0BXZ]
- ▾  Mleko [A02LT]
- ▾  Mleko bydlęce [A04HG]
- ▾  Mleko krowie [A02LV]
 -  Mleko krowie, naturalne pełnotłuste [A02LX]
 -  Mleko krowie, pełne [A02LY]
 -  Mleko krowie, odtłuszczone (półtłuste) [A02LZ]
 -  Mleko krowie, odtłuszczone (niskotłuste) [A02MA]
-  Mleko bawoła amerykańskiego [A0CXC]
-  Mleko bantenga [A0CXB]
-  Mleko bawoła europejskiego [A0CXA]
-  Mleko gajala [A0CVZ]
-  Mleko jaka (udomowionego) [A0CVY]
-  Mleko zebu [A0CVX]
-  Mleko bawoła indyjskiego [A02MD]

Nigdy nie stosujemy terminów strukturalnych oznaczonych 

FoodEx2 – praktyczne wskazówki kodowania środków spożywczych

5. Co zrobić jeżeli **więcej niż jeden proces** zmienił charakter produktu?

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

FoodEx2 – praktyczne wskazówki kodowania środków spożywczych

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

Obsługa słownika FoodEx

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 kliknięciu zostaje wywołane dodatkowe okno dialogowe

The screenshot shows a dialog box with a blue header bar containing the text "Matryca próbki". Below the header, there are three input fields: a text box for "Kod środka spożywczego FoodEx2", a text box for "Kod foodex", and a text area for "Charakterystyka próbki, cechy wyróżniające, nazwa próbki or". Below these is another text area for "Dodatkowe informacje dotyczące wydzielonej próbki". A red line points from the "Kod foodex" field to a pink callout box on the right.

Przycisk wywołuje dodatkowe okno dialogowe Foodex

Obsługa słownika 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

The screenshot shows the FoodEx database interface. The search bar contains the word "Zmieszane". The search results list various food products, including "Zmieszane dla niemowląt i małych dzieci [A03PQ]", "Zmieszane dla niemowląt i małych dzieci [A03RC]", "Gotowe posiłki dla niemowląt i małych dzieci [A03RF]", "Gotowe posiłki na bazie mleka dla dzieci [A03RQ]", "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 [A03RI]", "Przetworzona żywność na bazie zbóż dla niemowląt i małych dzieci [A03Qq]", "Inna żywność dla niemowląt i dzieci [A03RL]", "Żywność dla określonych diet [A03RR]", and "Dane złożone [A03VA]".

The interface also shows a sidebar with navigation options like "Kontrola graniczna", "Kontrola krajowa", and "Laboratorium". The top navigation bar includes "Dane próbki", "Pozostałe próbkki", "Wyniki", "Lobry", "Załączniki", and "Komentarze". The right sidebar contains a form for "Opis produktu" with fields for "Nazwa", "Wartość", "matrixCode", and "foodexOldCode".

Obsługa słownika FoodEx

W celu dodania szczegółowych informacji o danym produkcie wybieramy przycisk:

Opis produktu

The screenshot shows the 'Podpróba kontroli krajowej UKZ-0201-2019-0001-PT01-PR001-PP01' interface. The search results for 'Żywność [A066Z]' are displayed in a list. A red arrow points from the 'Opis produktu' button in the right-hand panel to the 'Opis' field in the search results. The 'Opis' field contains the following text: '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?btn=isch&q=baby food with meat'. Below the 'Opis' field, there is a table of attributes:

Nazwa	Wartość
matrixCode	PX100001A
foodexOldCode	A.01.001736

Below the table, there is a button labeled 'Opis produktu'.

FoodEx2 – praktyczne wskazówki kodowania środków spożywczych

Etap II Opis środka spożywczego

Kod środka spożywczego FoodEx2

Produkt bazowy

- Część/charakterystyka [F02]
- Źródło [F01]
- Produkt źródłowy [F27]
- **Procesy [F28]**
- Składnik [F04]
- Otaczające środowisko [F06]
- Czynnik słodzący [F08]
- Czynnik wzbogacający [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]
- Płeć [F32]
- Rodzaje opisane w przepisach ustawowych

Pełny kod
 Interpretacja kodu

Wynik weryfikacji

Treść komunikatu

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


FoodEx2 – praktyczne wskazówki kodowania środków spożywczych

0. 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 i internetu

1. **Proces (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

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

- ▶  Obróbka termiczna (ogrzewanie w celu konserwacji) [A07HR]
- ▶  Gotowanie i podobne procesy obróbki termicznej [A0BA1]
 -  Blanszowanie [A07GF]
- ▶  Gotowanie w wodzie [A07GG]
 -  Gotowanie we wrzątku [A07GH]
 -  Obgotowywanie [A07GJ]
 -  Parzenie [A07GK]
 -  Gotowanie [A07GL]
-  Duszenie [A07GM]
-  Gotowanie w kąpeli wodnej (bain-marie) [A07GN]
- ▶  Parowanie [A07GP]
- ▶  Smażenie [A07GR]
-  Pieczenie [A07GX]
-  Prażenie [A07GY]
- ▶  Grillowanie/smażenie na płycie (przygotowywanie w wysokiej temperaturze) [A0EJY]
 -  Gotowanie mikrofalowe [A07HB]
 -  Mikronizacja w podczerwieni [A0CRA]
 -  Opiekanie/palenie kawy [A07HC]
- ▶  Podgrzewanie [A07HD]
-  Karmelizacja/zrumienianie [A07HJ]

FoodEx2 – praktyczne wskazówki kodowania środków spożywczych

2. Składniki/surowce

Dla produktów złożonych wyszczególniamy  [F04] Składnik

Dla produktów pochodnych wyróżniamy:

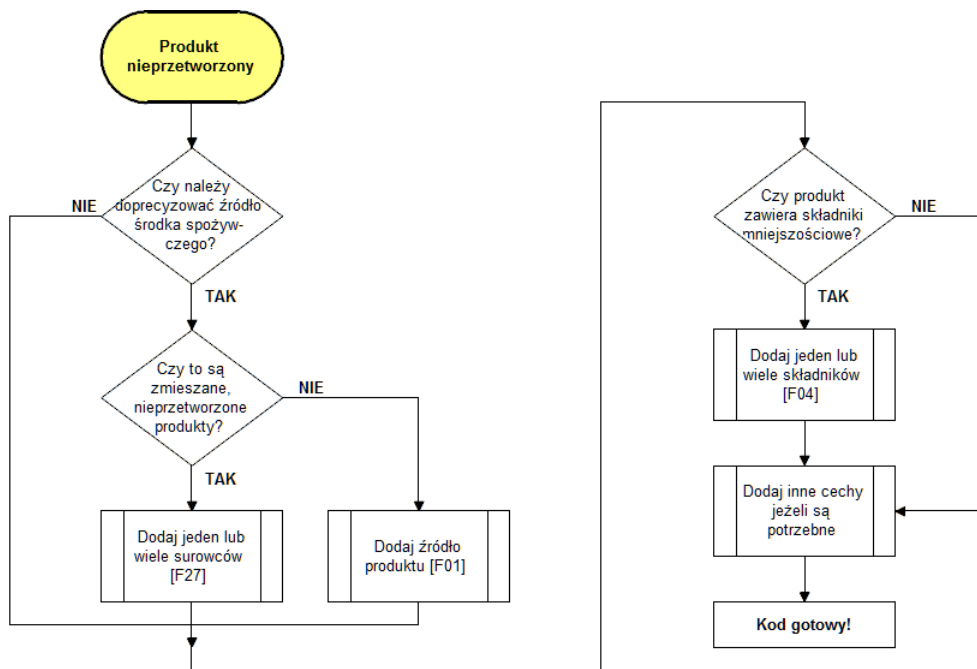
 [F27] Surowce (produkty źródłowe) → surowce, które zostały zmienione przez zastosowany proces przetwarzania

 [F04] Składnik → składniki mniejszościowe

- 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]
- Część 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]
- Płeć [F32]
- Rodzaje opisane w przepisach ustawowych

FoodEx2 – praktyczne wskazówki kodowania środków spożywczych

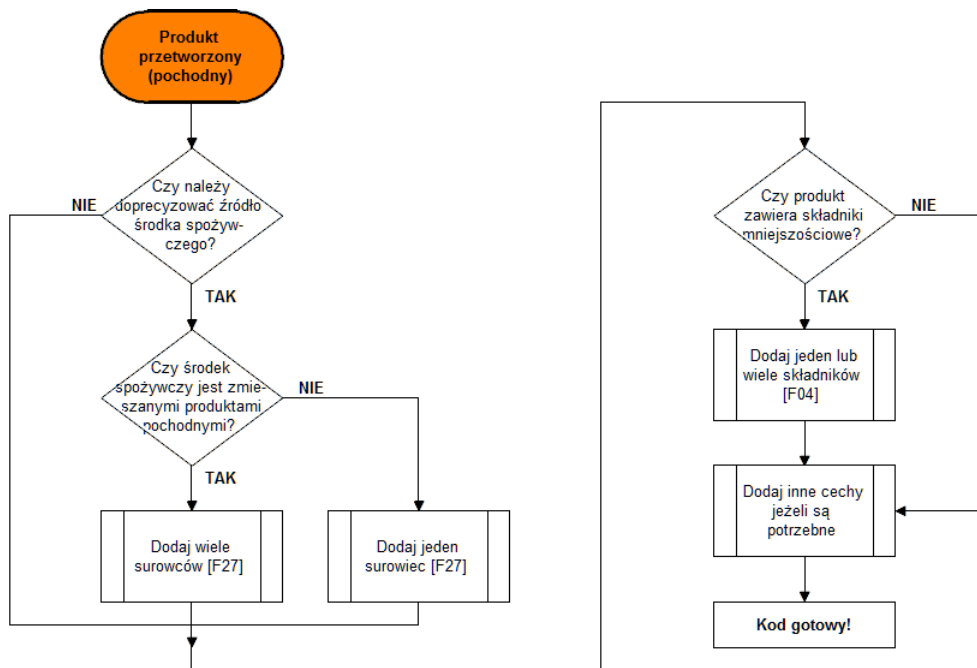
2. Składniki/surowce – diagramy pomocnicze



- Część/charakterystyka [F02]
- Źródło [F01]
- Produkt źródłowy [F27]
- Proces [F28]
- Składnik [F04]
- Otaczające środowisko [F06]
- Czynniki słodzące [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]
- Część 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]
- Pleć [F32]
- Rodzaje opisane w przepisach ustawowych

FoodEx2 – praktyczne wskazówki kodowania środków spożywczych

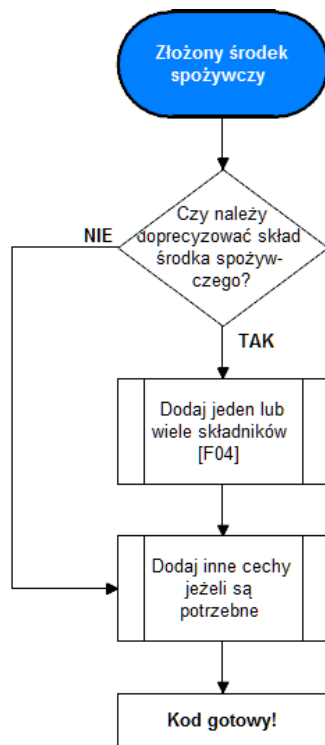
2. Składniki/surowce – diagramy pomocnicze



- 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]
- Część 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]
- Pleć [F32]
- Rodzaje opisane w przepisach ustawowych

FoodEx2 – praktyczne wskazówki kodowania środków spożywczych

2. Składniki/surowce – diagramy pomocnicze



- Część/charakterystyka [F02]
- Źródło [F01]
- Produkt źródłowy [F27]
- Proces [F28]
- Składnik [F04]
- Otaczające środowisko [F06]
- Czynniki słodzący [F08]
- Czynniki wzbogacający [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]
- Część 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]
- Płeć [F32]
- Rodzaje opisane w przepisach ustawowych

FoodEx2 – praktyczne wskazówki kodowania środków spożywczych

2. Składniki/surowce uwagi dodatkowe

- 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 ← **wtedy ich kolejność nie jest zachowana**

Produkt złożony a produkt pochodny

- ▼ Część/charakterystyka [F02]
 - Warzywa w puszkach/słoikach (jako
 - Źródło [F01]
 - Produkt źródłowy [F27]
- ▼ Proces [F28]
 - Pakowanie do puszek/słoików [A0B]
- ▼ Składnik [F04]
 - Kapusta głowiasta [A00FY]
 - Ogórki [A00JM]
 - Pieprz czarny [A019C]
 - Sól [A042P]
 - Papryka roczna odmiana uprawna [
- ▼ Otaczające środowisko [F06]
 - ◆ W occie z cukrem [A06YF]
 - Czynnik słodzący [F08]
 - Czynnik wzbogacający [F09]
 - Informacje jakościowe [F10]
 - Zakres obróbki termicznej [F17]
 - Termin generyczny [F26]
 - Metoda produkcji [F21]
- ▼ Forma opakowania [F18]
 - ◆ Słoik [A07NN]
- ▼ Materiał opakowaniowy [F19]
 - ◆ Szkło [A07PF]
 - Stan skupienia [F03]
 - Zawartość tłuszczu [F07]
 - Zawartość alkoholu [F11]
 - Ciasto [F12]
 - Część spożywana lub analizowana [F
 - Miejsce przygotowania/produkcji [F22]
 - Konsument docelowy [F23]
 - Przeznaczenie [F24]
 - Składnik wysokiego ryzyka [F25]
 - Cel hodowli [F29]



Salatka wiosenna

Skład:

- ✓ papryka,
- ✓ kapusta,
- ✓ ogórek,
- ✓ sól
- ✓ pieprz
- ✓ zalewa octowa

A042D#F04.A00FY\$F04.A00JM\$
F04.A019C\$F04.A042P\$F04.A00JB\$
F06.A06YF\$F18.A07NN\$F19.A07PF



Papryka marynowana

Skład:

- ✓ papryka,
- ✓ sól
- ✓ pieprz
- ✓ gorczyca
- ✓ zalewa octowa


A00ZJ#F27.A00JB\$F04.A019C\$
F04.A042P\$F04.A0DBK\$F06.A06YF\$
F18.A07NN\$F19.A07PF

- ▼ Część/charakterystyka [F02]
 - Warzywa w puszkach/słoikach (jako
 - Źródło [F01]
 - Produkt źródłowy [F27]
 - Papryka roczna odmiana uprawna [
- ▼ Proces [F28]
 - Pakowanie do puszek/słoików [A0B]
- ▼ Składnik [F04]
 - Pieprz czarny [A019C]
 - Sól [A042P]
 - Nasiona gorczycy białej [A0DBK]
- ▼ Otaczające środowisko [F06]
 - ◆ W occie z cukrem [A06YF]
 - Czynnik słodzący [F08]
 - Czynnik wzbogacający [F09]
 - Informacje jakościowe [F10]
 - Zakres obróbki termicznej [F17]
 - Termin generyczny [F26]
 - Metoda produkcji [F21]
- ▼ Forma opakowania [F18]
 - ◆ Słoik [A07NN]
- ▼ Materiał opakowaniowy [F19]
 - ◆ Szkło [A07PF]
 - Stan skupienia [F03]
 - Zawartość tłuszczu [F07]
 - Zawartość alkoholu [F11]
 - Ciasto [F12]
 - Część spożywana lub analizowana [F2
 - Miejsce przygotowania/produkcji [F22]
 - Konsument docelowy [F23]
 - Przeznaczenie [F24]
 - Składnik wysokiego ryzyka [F25]
 - Cel hodowli [F29]
 - Poziom reprodukcji [F30]

FoodEx2 – praktyczne wskazówki kodowania środków spożywczych

3. Kodujemy dalsze **często używane cechy produktów**

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

 **[F10] Informacje jakościowe** ► Używamy w celu **określenia specyficznej cechy** (często odmiennej niż w danej grupie). Jest to 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)

-  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]
-  Część 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]
-  Pleć [F32]
-  Rodzaje opisane w przepisach ustawowych

FoodEx2 – praktyczne wskazówki kodowania środków spożywczych

3. Kodujemy dalsze **często używane cechy produktu**


 **[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


- 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]
- Część 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]
- Płeć [F32]
- Rodzaje opisane w przepisach ustawowych


FoodEx2 – praktyczne wskazówki kodowania środków spożywczych

4. Kodujemy **cechy dla specyficznych grup produktów**





























 **[F08] Czynniki słodzący** ► w przypadku żywności o obniżonej zawartości cukru / 0% cukru

 **[F09] Czynniki wzbogacające** ► ważne dla żywności wzbogaconej, składniki wzbogacające wymieniamy jako czynniki wzbogacające, a nie jako składniki, dla żywności dla niemowląt i m.dz. można ogólnie

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


 **[F07] Zawartość tłuszczu** ► produkty o deklarowanej zmiennej zawartości tłuszczu

 **[F11] Zawartość alkoholu** ► napoje alkoholowe, itp.

-  Część/charakterystyka [F02]
-  Źródło [F01]
-  Produkt źródłowy [F27]
-  Proces [F28]
-  Składnik [F04]
-  Otaczające środowisko [F06]
-  Czynniki słodzące [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]
-  Część 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]
-  Płeć [F32]
-  Rodzaje opisane w przepisach ustawowych





























FoodEx2 – praktyczne wskazówki kodowania środków spożywczych

5. Kodujemy **cechy dla specyficznych kierunków badań = mikrobiologia**

 **[F24] Przeznaczenie** ► rodzaj obróbki jaką powinien zastosować konsument przed spożyciem (lub jej brak)

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** ► czynniki ryzyka np. mleko, jaja, kremy

-  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]
-  Część 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]
-  Płeć [F32]
-  Rodzaje opisane w przepisach ustawowych



FoodEx2 – praktyczne wskazówki kodowania środków spożywczych

6. Jeżeli z **kod podstawowy jest terminem ogólnym** = oznaczony 

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!)

- 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]
- Część 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]
- Płeć [F32]
- Rodzaje opisane w przepisach ustawowych

FoodEx2 – praktyczne wskazówki kodowania środków spożywczych

7. Opakowanie produktu i klasyfikacja zgodnie z przepisami

 [F18] Forma opakowania

 [F19] Materiał opakowaniowy


 [F33] Rodzaje opisane w przepisach ustawowych ► np. rozp. 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

 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]

 Część 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]

 Płeć [F32]

 Rodzaje opisane w przepisach ustawowych



FoodEx2 – praktyczne wskazówki kodowania środków spożywczych


8. Inne **rzadziej używane** cechy żywności





























 **[F03] Stan skupienia** ► 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** ► miejsce pobrania żywności (np. restauracja, żywność „rzemieślnicza”, przygotowana w domu, przygotowana w supermarkecie)

-  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]
-  Część 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]
-  Płeć [F32]
-  Rodzaje opisane w przepisach ustawowych

Obsługa słownika FoodEx

Dla **produktów złożonych, ew. pochodnych** wymieniamy
[F04- Składniki]

1. Wybieramy
element opisu.
Zaznaczamy klikając

Produkt bazowy

Gotowe posiłki na bazie mięsa dla dzieci [A03RF]

- ▾ Część/charakterystyka [F02]
- Gotowe do spożycia posiłki dla niemowląt
- ▾ Źródło [F01]
- ▾ Produkt źródłowy [F27]
- ▾ Proces [F28]
- ▾ **Składnik [F04]**
- Mięso ssaków i ptaków. [A0EYH]
- ▾ Otaczające środowisko [F06]

Dodaj

Usuń

Pełny kod

A03RF

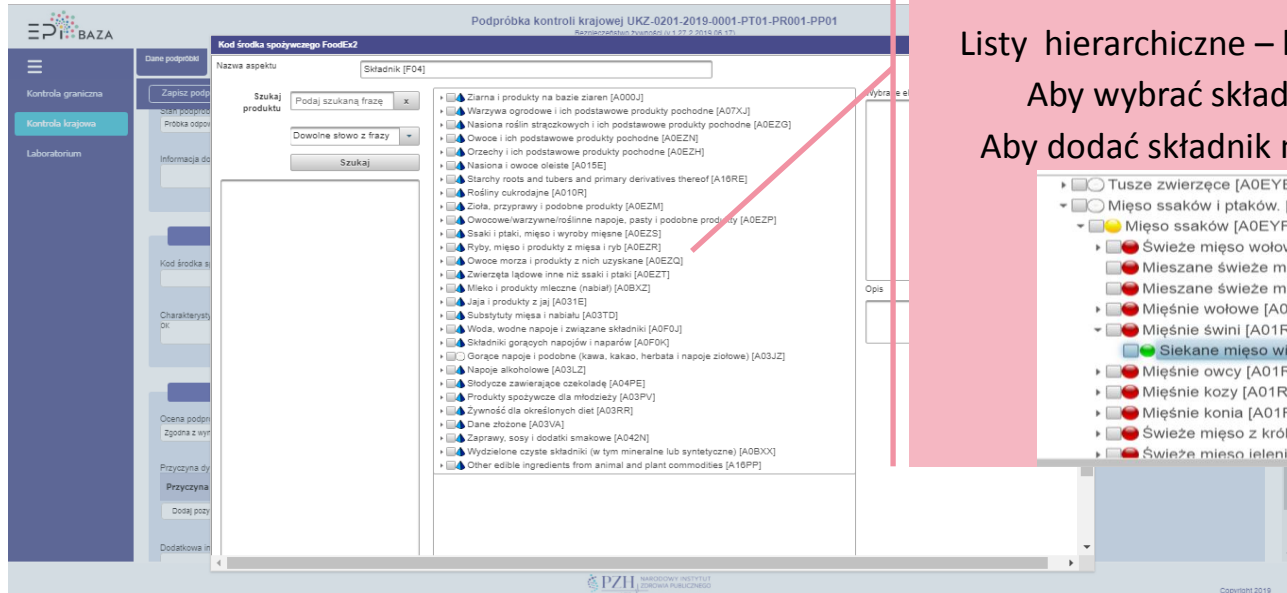
Interpretacja kodu

Gotowe posiłki na bazie...

2. Naciskamy
dodaj

Obsługa słownika FoodEx

Po kliknięciu dodaj wywołane zostaje dodatkowe okno dialogowe zawierające hierarchiczną listę składników

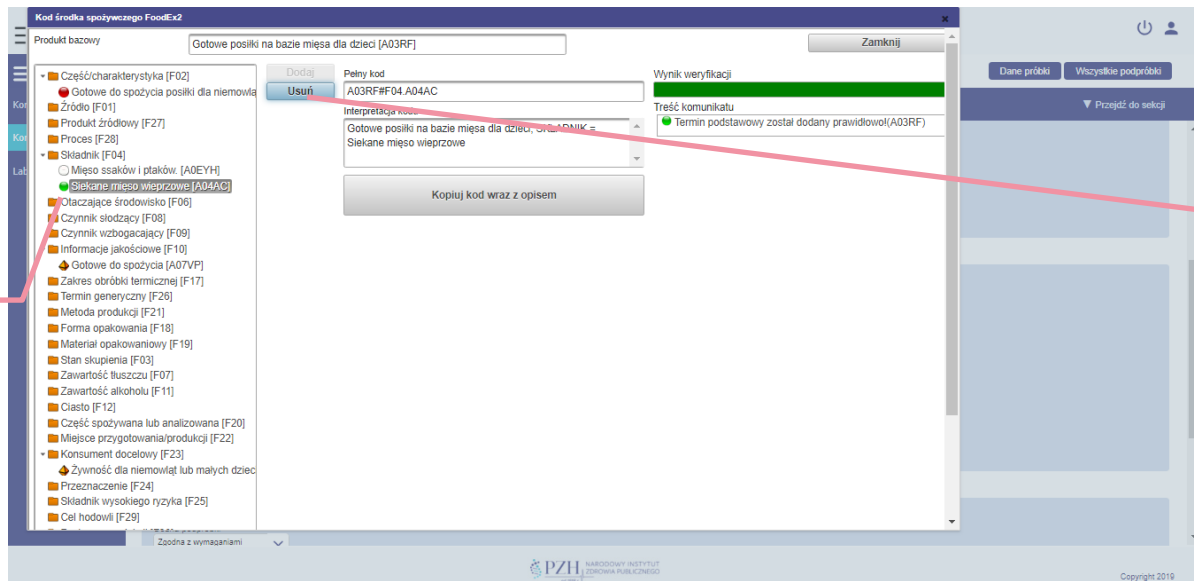


Listy hierarchiczne – by rozwinąć klikamy strzałkę,
Aby wybrać składnik – zaznaczamy kratkę
Aby dodać składnik naciskamy przycisk Wybierz

- Tusze zwierzęce [A0EYE]
- Mięso ssaków i ptaków. [A0EYH]
- Mięso ssaków [A0EYF]
 - Świeże mięso wołowe i wieprzowe [A01TN]
 - Mieszane świeże mięso wieprzowe i baranie/jagnięce [A01TP]
 - Mieszane świeże mięso wołowe i baranie/jagnięce [A01TQ]
 - Mięśnie wołowe [A01QV]
 - Mięśnie świni [A01RG]
 - Siekane mięso wieprzowe [A04AC]
 - Mięśnie owcy [A01RH]
 - Mięśnie kozy [A01RL]
 - Mięśnie konia [A01RM]
 - Świeże mięso z królika [A01RQ]
 - Świeże mięso jelenia [A01SAI]

Obsługa słownika FoodEx

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



1. Wybieramy składnik, który chcemy usunąć

2. Naciskamy Usuń

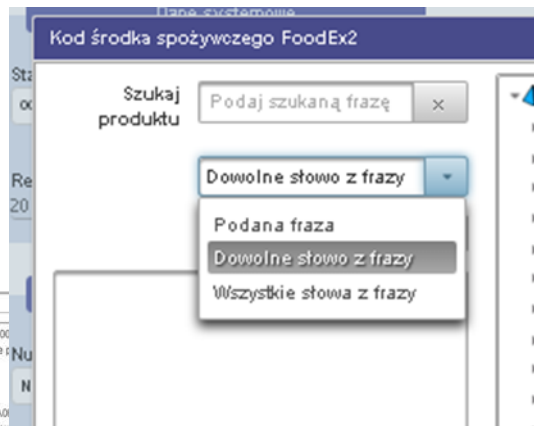
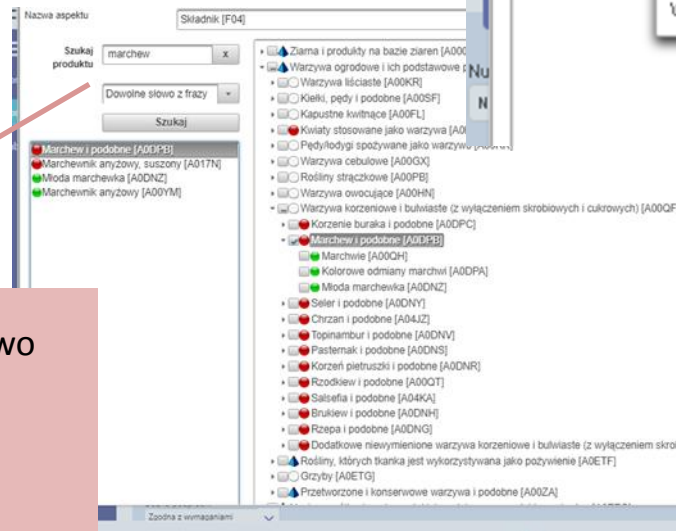
Obsługa słownika FoodEx

Mamy możliwość wyszukiwania produktów za pomocą:

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

W celu wyszukiwania wpisujemy słowo bądź fragment słowa w polu szukaj produktu.

Naciskamy przycisk Szukaj



Obsługa słownika FoodEx

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.

The screenshot shows the FoodEx database interface. The search bar contains 'ciasto'. The search results list various types of doughs, with 'Ciasto ptysiowe [A009J]' highlighted. Two red arrows point from the text to this entry. The detailed view on the right shows the product name 'Ciasto ptysiowe [A009J]', its type 'Composite food simp', and a description: 'The group includes any type of Choux pastry doughs, usually used for making profiteroles, beignets, éclairs and similar. The part consumed/analysed is by default the whole or a portion of it representing the observed heterogeneity. <https://en.wikipedia.org/wiki/dough> <https://www.google.co.uk/search?hl=pl&q=Choux+pastry+dough>'. The attributes table shows 'foodexOldCode' as 'A.01.000253'.

Obsługa słownika FoodEx

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

The screenshot displays the 'Kod źródła spożywczego FoodEx2' application. The main window shows a search for 'Gotowe posiłki na bazie mięsa dla dzieci [A03RF]'. The left sidebar lists various categories like 'Część charakterystyka [F02]', 'Źródło [F01]', 'Proces [F28]', and 'Składnik [F04]'. The central area shows the 'Pełny kod' (A03RF#F28.A07GGSF28.A07LASF04.A00SBSF04.A04ACSF04) and its 'Interpretacja kodu' (Gotowe posiłki na bazie mięsa dla dzieci, PROCES = Gotowanie w wodzie, SKŁADNIK = Pory, SKŁADNIK = Siekane mięso wieprzowe, SKŁADNIK = Marchew i podobne). A blue button labeled 'Kopiuj kod wraz z opisem' is highlighted with a red box, and three red arrows point to it from below. The right sidebar contains buttons for 'Dane próbki' and 'Wszystkie podpróbki'.

Obsługa słownika FoodEx

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 umieszczonego w bazie danych.

Dziękujemy za uwagę

Jacek Postupolski
Andrzej Starski (astarski@pzh.gov.pl)
Marta Dmitruk
Joanna Kowalska
Katarzyna Kucharek
Monika Stasiak

wersja 03/07/2019 popr. 07/07/2019



**PI
BAZA**