



Vědecký výbor pro potraviny

Klasifikace: Draft *Pro vnitřní potřebu VVP*
Oponovaný draft *Pro vnitřní potřebu VVP*
Finální dokument *Pro oficiální použití*
Deklasifikovaný dokument *Pro veřejné použití*

Název dokumentu:

**Výsledky reprezentativního průzkumu konzumace
pokrmů formou rychlého občerstvení v ČR**

Poznámka:

Připraveno pro zveřejnění ČTK.

Státní zdravotní ústav, Palackého 3a, 612 42 Brno
tel/fax +420541211764, URL: <http://www.chpr.szu.cz/vedvybor/vvp.htm>

Průzkum konzumace pokrmů formou rychlého občerstvení spotřebiteli v České republice

1. Kdo studii organizoval

Studii organizoval Vědecký výbor pro potraviny, který byl zřízen podle vládního usnesení č.1320/2001, především k hodnocení zdravotních rizik a komunikaci o zdravotních rizicích ve vztahu k bezpečnosti potravin. Vědecký výbor pro potraviny byl zřízen MZ ČR. Sídli ve Státním zdravotním ústavu, v Centru hygieny potravinových řetězců. Další informace o Výboru naleznete na <http://www.chpr.szu.cz/vedvybor/vvp.htm>.

2. Proč byla studie organizována

Jedním z úkolů Vědeckého výboru pro potraviny je i komunikace o problematice bezpečnosti potravin s veřejností. Rychlé občerstvení představuje vedle tradičních forem stravování další alternativu ve výživě spotřebitele, proto bylo rozhodnuto zorganizovat nezávislý a reprezentativní průzkum podílu tohoto stravování u obyvatel naší republiky.

3. Co bylo cílem studie

Cílem předkládaného výzkumu bylo získat údaje o spotřebitelském chování populace ve vztahu ke konzumaci pokrmů formou rychlého občerstvení, které se vyskytuje na našem trhu.

4. Jaká metoda byla použita ke studii

K dosažení uvedeného cíle bylo využito metody osobního dotazování (Face to Face) a to prostřednictvím sítě pravidelně školených tazatelů. Šetření provedla firma GfK - Praha. Terénní fáze této vlny výzkumu se uskutečnila v období od 29. srpna do 8. září 2003. Rozhovory probíhaly podle strukturovaného dotazníku, a to v rámci vícetématického šetření OMNIBUS.

Pro tvorbu výběrového souboru bylo využito metody náhodného stratifikovaného výběru (Random Address). Celkem bylo dosaženo 1062 řádně uskutečněných rozhovorů s obyvatelstvem ve věku 15 až 79 let v celé České republice. Získaná data byla vícefaktorově převážena podle posledních výsledků sčítání lidu ČSÚ, a to na soubor 1000 osob. Převážením dat je dosaženo shody struktury výběrového souboru se strukturou souboru základního (populace ČR). Práce tazatelů byla podrobena víceúrovňové kontrole.

5. Výsledky studie

SOUHRN

5.1.

Lze konstatovat, že v ČR téměř polovina obyvatel využívá při stravování rychlé občerstvení. Zejména ve skupině nejmladších (do 20 let) je tento typ stravování velmi významný. Přístup mužů i žen je k této formě stravování velmi podobný. Z nabízeného sortimentu pokrmů spotřebitelé preferují párek v rohlíku, hamburger a pizzu. Konzumenti rychlého občerstvení volí tuto formu stravování ve většině méně než jedenkrát za týden, vyšší týdenní frekvence (2 porce) byla zjištěna mezi osobami do dvaceti let.

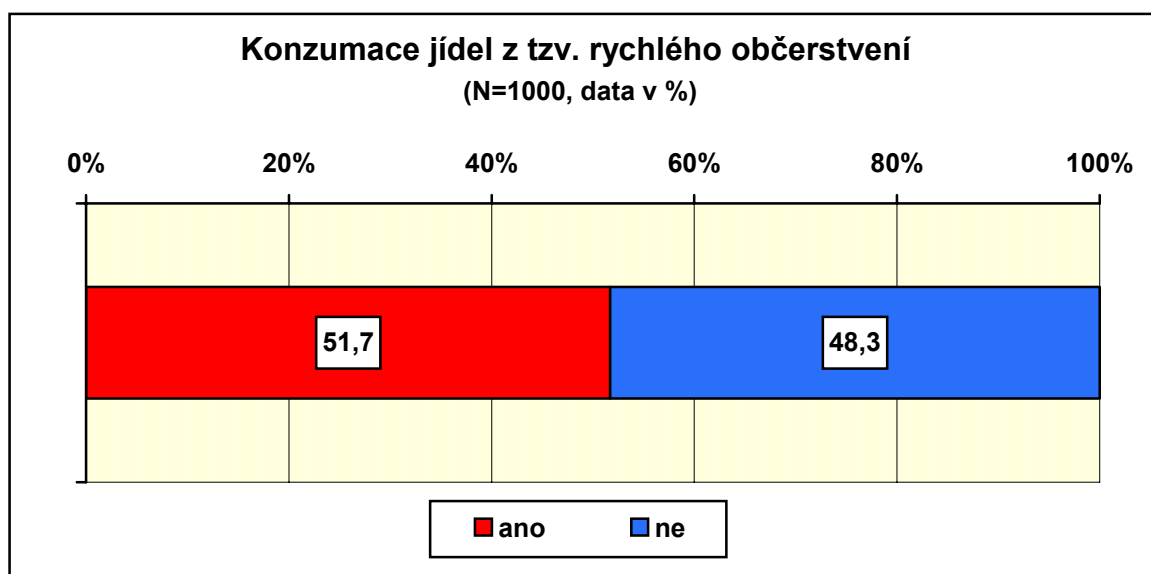
DETAILNÍ POPIS ZÍSKANÝCH VÝSLEDKŮ

Vztah populace ke konzumaci pokrmů

Populace je ve vztahu ke konzumaci jídel z tzv. rychlého občerstvení rozdělená do dvou téměř stejně velkých táborů. **51,7% osob uvedlo, že tato jídla konzumuje, opačný názor byl zaznamenán u 48,3% obyvatelstva.**

Konzumace klesá s přibývajícím věkem respondentů. Ve skupině osob nejmladších (do 20 let věku) se za konzumenta označilo 86,3% dotázaných, ve skupině osob mezi 26 – 30 lety to bylo 70,2% osob, v kategorii dotázaných ve věku 56 – 60 se již jednalo pouze o 20,2%. Následně v návaznosti se preference tohoto typu stravování projevuje u svobodných, studentů, osob žijících v domácnosti ve větším počtu než tři. Přístup žen i mužů k tomuto typu stravování je možno označit za velmi podobný.

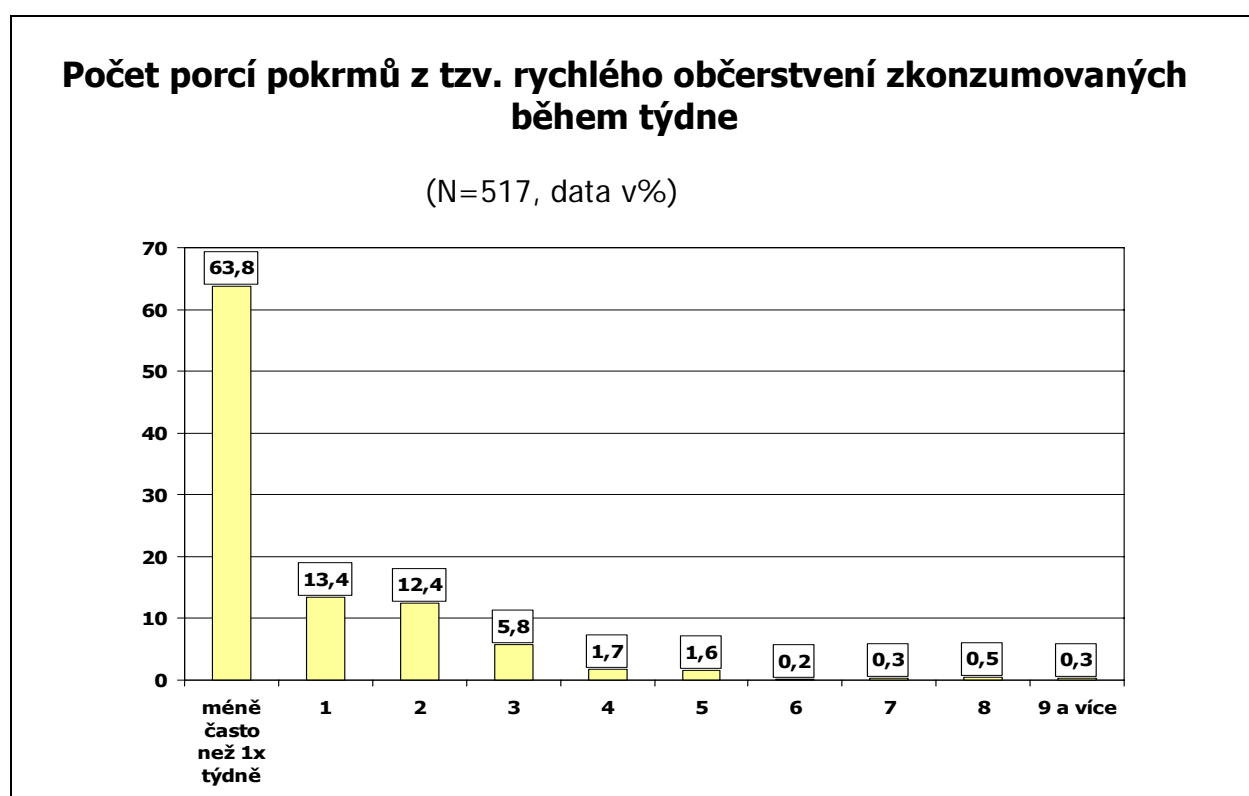
Z regionů jsou četnější konzumenti mezi obyvateli Prahy (64,1%), středních (55%), severních (54,4%) a západních (54,4%) Čech, z oblasti Moravy pak na jižní Moravě (50,3%).



Počet porcí konzumovaných pokrmů :

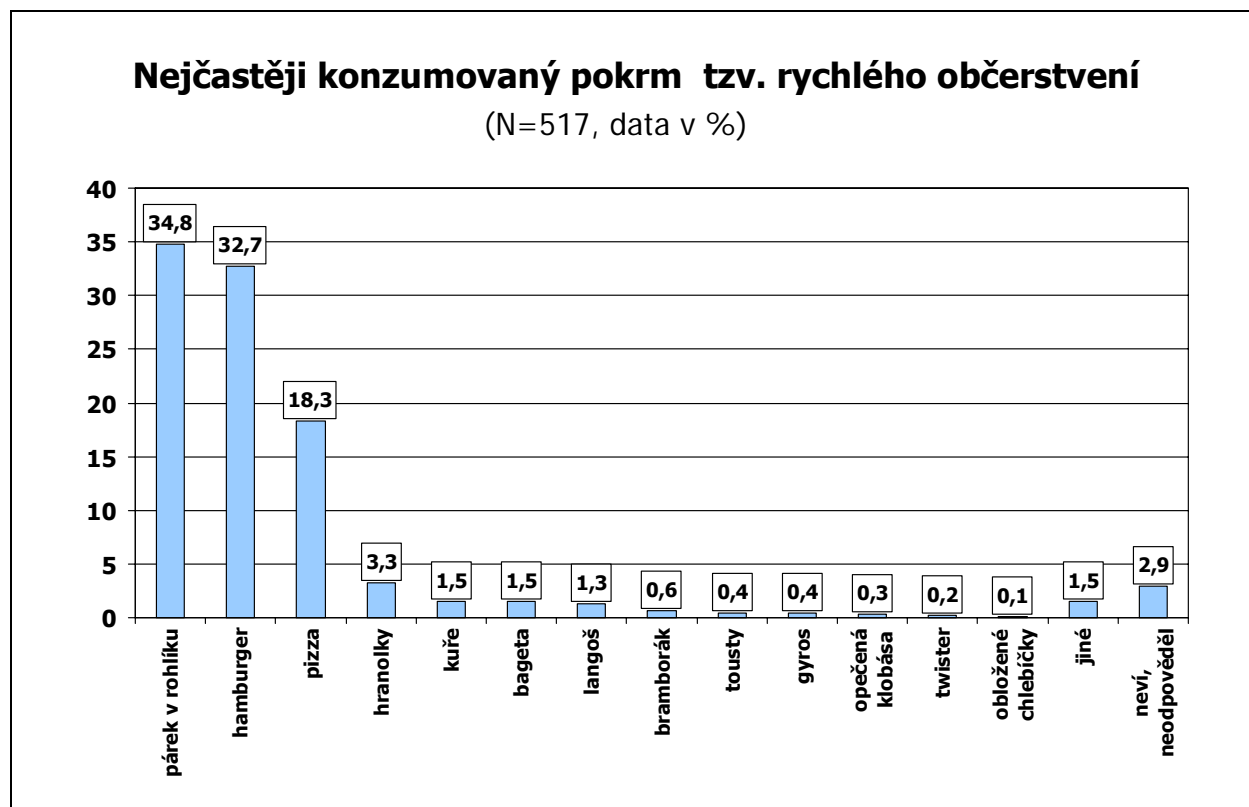
Ke konzumaci pokrmů z tzv. rychlého občerstvení se přihlásilo 51,7% osob. **Téměř dvě třetiny z nich (63,8%) však pojídají tato jídla méně často než jednou týdně. Jedna porce za týden byla zaznamenána u 13,4% osob, dvě porce poté u 12,4% respondentů, tři porce následně u 5,8% osob.** Vyšší frekvence konzumace se vyskytovala spíše ojediněle. Nejvíce těchto příležitostných konzumentů je mezi vysokoškolsky vzdělanými lidmi.

Ve skupině respondentů, kde jsou tato jídla konzumována nejčastěji (osoby do 20 let), byla zjištěna i vyšší týdenní frekvence této konzumace. Dvě porce byly uváděny 28,5% dotázaných do 20 let, tři porce poté 11,2% osob z této věkové kategorie.



Druhy konzumovaných pokrmů:

Nejčastěji konzumovanými pokrmy z tzv. rychlého občerstvení jsou: **párek v rohlíku (34,8%), hamburger (32,7%) a pizza (18,3%)**. Ostatní typy jídel byly jmenovány již menšími skupinami osob – hranolky, bagety, kuře, langoše, bramboráky či tousty. Ženy o něco častěji než muži konzumují pizzu a muži naopak zase hamburgery. Z hlediska regionů hamburgery jsou upřednostňovány obyvateli Prahy, středních, západních a severních Čech a severní Moravy.



DOPLŇUJÍCÍ INFORMACE K VÝSLEDKŮM ZÍSKANÝM PŘI ŠETŘENÍ

6. Co se rozumí pod pojmem rychlé občerstvení ?

Spotřebiteli je rychlé občerstvení vnímáno jako „ rychlé jídlo“ - prodej jednoduchých pokrmů v provozovnách a stáncích, prodej z různých typů upravených dopravních prostředků, případně pultů a vozíků. Konzumace pokrmů pak může být přímo v obytných částech těchto zařízení, během pouličního pobytu, v okolí „okénkového“ prodeje ze stánků, apod.

V minulých letech byly typickým rychlým občerstvením opékané nebo ohříváné uzeniny. Provedený průzkum ukázal na nejčastější typy pokrmů podávané formou rychlého občerstvení v současnosti. Nabídka se však neustále rozšiřuje např. smažený sýr, bramboráky, tousty, gyros, čínské speciality a jiná jídla asijského typu, zeleninové saláty, sladká jídla (např. palačinky, doughuty) apod.

Velmi častá a pravidelná konzumace některých typů pokrmů např. hamburgery, smažené hranolky, v kombinaci s dalšími energeticky bohatými potravinami např. slazenými nápoji, dezerty představuje pro tyto spotřebitele riziko zvýšeného energetického příjmu. Některá zařízení rychlého stravování (zejména v zahraničí) informují zákazníky jakým způsobem si upravit nabízená jídla (např. vynechat pečivo), aby pokrm byl méně kalorický, nebo poskytují informace o nutriční hodnotě pokrmů.

Změna stravovacích návyků, snížení frekvence rodinného stolování má za následek, že jídlo se stává individuální záležitostí a mnohdy lidé jí ve spěchu a na ulicích.

7. Jaká je současná legislativa v uvedené oblasti ?

Oblast poskytování stravovacích služeb je ošetřena v příslušných ustanoveních zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví ve znění pozdějších předpisů (dále jen zákon) a vyhlášce č.107/2001 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných (dále jen vyhláška). Tyto předpisy stanoví podle typu činnosti požadavky na umístění, prostorové a dispoziční uspořádání, zásobení vodou, odstraňování odpadních vod, vybavení výrobních a konzumačních prostor. Současně ukládají provozovatelům podmínky i zásady pro přípravu a uvádění pokrmů do oběhu. Jsou stanoveny i smyslové vlastnosti, mikrobiologické a chemické ukazatele zdravotní nezávadnosti pokrmů.

Předpisy jsou postupně harmonizovány s legislativou EU. Významnou změnou, která se týká všech provozovatelů stravovacích služeb tedy i provozoven s rychlým občerstvením, je zavedení povinnosti stanovit kritické body při výrobě, skladování, balení, rozvozu pokrmů a jejich uvádění do oběhu (tj. preventivní systém samokontroly a zavedení potřebných opatření zajišťujících předcházení uvedení do oběhu zdravotně závadného pokrmu a tím ohrožení zdraví spotřebitele). Termín pro naplnění této povinnosti je stanoven do 1.5.2004.

Technologie, pracovní postupy, související hygienická a technická opatření a standardy používané provozovateli při přípravě občerstvení musí zajistit zdravotní nezávadnost pokrmů. Důsledné dodržování správné výrobní (SVP) a hygienické praxe (SHP), podmínek stanovených legislativou je základním předpokladem ochrany spotřebitele před ohrožením nebo poškozením zdraví.

I když nejsou k dispozici konkrétní epidemiologická data, která by vyjadřovala přímý vztah či epidemiologickou souvislost vzniku onemocnění s konzumací pokrmů typu rychlého občerstvení, je možné ale tuto skutečnost důvodně předpokládat.

Nejednotnost formy v současnosti zpracovávaných dat i terminologie brání provedení jednoznačných závěrů i mezinárodnímu porovnání.

Státní zdravotní dozor v oblasti stravovacích služeb a tedy i při poskytování rychlého občerstvení vykonávají orgány ochrany veřejného zdraví, hygienici.

V loňském roce bylo hygieniky na území republiky v provozovnách s přípravou občerstvení provedeno 6338 kontrol. Celkem bylo při kontrolních akcích prověřeno 5458 zařízení, v indikovaných případech byly odebrány i vzorky podávaných pokrmů.

Je možné konstatovat, že někteří provozovatelé povinnosti uložené právními předpisy zanedbávají a závady odstraňují až po zjištění a nařízení opatření hygienikem. K nápravě sice často dochází bezodkladně, ale mnohdy nemá trvalý charakter. Za závažné nedostatky jsou ukládány personálu nebo provozovatelům pokuty, které za minulý rok představovaly v zařízeních uvedeného typu téměř půl milionu korun.

Protože úřední kontrola není „všudypřítomná“ měl by sám spotřebitel při výběru provozovny s rychlým občerstvením být pozorný. Např. nedostatečná provozní hygiena nebo osobní čistota personálu, nevhodný způsob vystavování zboží a manipulace s ním, signalizuje, že „něco není v pořádku“ a v zájmu zachování zdraví je lépe nabízené služby v takovém zařízení odmítnout.

8.Co znamená rychlé občerstvení pro spotřebitele ?

Rychlé stravování se stává stále více zavedenou součástí životního stylu. Lze očekávat, že podíl nadále poroste, a s tím porostou i nároky na kvalitu a bezpečnost takto prodávaných pokrmů. Rychlé stravování není pro spotřebitele nutričně výhodnější než klasický způsob stravování, při kterém je předpoklad větší pestrosti stravy, proto by mělo zůstat jen doplňkem.