

UNIVERZA V LJUBLJANI
BIOTEHNIŠKA FAKULTETA
ODDELEK ZA AGRONOMIJO

Simona CILENŠEK

**RAZUMEVANJE POJMA VARNE HRANE MED
PREBIVALCI ROBA NA DOLENJSKEM**

DIPLOMSKO DELO

Univerzitetni študij

Ljubljana, 2016

UNIVERZA V LJUBLJANI
BIOTEHNIŠKA FAKULTETA
ODDELEK ZA AGRONOMIJO

Simona CILENŠEK

**RAZUMEVANJE POJMA VARNE HRANE MED PREBIVALCI
ROBA NA DOLENJSKEM**

DIPLOMSKO DELO
Univerzitetni študij

**UNDERSTANDING THE CONCEPT OF FOOD SAFETY AMONG
THE POPULATION OF ROB IN DOLENJSKA**

GRADUATION THESIS
University studies

Ljubljana, 2016

Diplomsko delo je zaključek Univerzitetnega študija kmetijstvo - agronomija. Delo je bilo opravljeno na Katedri za agrometeorologijo, urejanje kmetijskih zemljišč agrarno ekonomiko in razvoj podeželja Oddelka za agronomijo Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani.

Študijska komisija Oddelka za agronomijo je za mentorico diplomskega dela imenovala prof. dr. Majdo Černič Istenič.

Komisija za oceno in zagovor:

Predsednik: prof. dr. Zlata LUTHAR
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo

Član: prof. dr. Majda ČERNIČ ISTENIČ
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo

Član: prof. dr. Maja MIKULIČ-PETKOVŠEK
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo

Datuma zagovora:

Podpisana izjavljam, da je diplomsko delo rezultat lastnega dela. Izjavljam, da je elektronski izvod identičen tiskanemu. Na univerzo neodplačno, neizključno, prostorsko in časovno neomejeno prenašam pravici shranitve avtorskega dela v elektronski obliki in reproduciranja ter pravico omogočanja javnega dostopa do avtorskega dela na svetovnem spletu preko Digitalne knjižnice Biotehniške fakultete.

Simona Cilenšek

KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA

ŠD	Dn
DK	UDK 63:316.64(043.2)
KG	sociologija podeželja/varna hrana/prehranjevalne navade/Rob na Dolenjskem
AV	CILENŠEK, Simona
SA	ČERNIČ ISTENIČ, Majda (mentor)
KZ	SI-1000 Ljubljana, Jamnikarjeva 101
ZA	Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo
LI	2016
IN	RAZUMEVANJE POJMA VARNA HRANA MED PREBIVALCI ROBA NA DOLENJSKEM
TD	Diplomsko delo (univerzitetni študij)
OP	VIII, 37 str., 1 pregl., 1 pril., 42 vir.
IJ	sl
JI	sl/en
AI	V diplomski nalogi z naslovom Razumevanje pojma varna hrana med prebivalci Roba na Dolenjskem smo želeli ugotoviti razumevanje pojma varna hrana med prebivalci navedenega kraja, kako pogosto in na kakšen način razmišljajo o pomenu zdrave in varne hrane ter raziskati, kakšne so njihove prehranjevalne navade, kako rokujejo z živili vse od nakupa do njihove uporabe, kdo je po njihovem mnenju najbolj odgovoren za zagotavljanje varnosti hrane in v kolikšni meri menijo, da so zanj odgovorni sami. Raziskava je bila opravljena terensko na osnovi strukturiranega intervjuja, razdeljenega na tri sklope z 29 vprašanji. Na podlagi analize intervjujev so izsledki raziskave pokazali, da prebivalci Roba na Dolenjskem slabo poznajo pojem varne hrane in ga napačno interpretirajo. Slabo je tudi poznavanje načel higiene živil. O varni hrani in njeni kakovosti razmišljajo iz leta v leto bolj pogosto, pri izbiri hrane so bolj previdni, pogosto posegajo po doma pridelani hrani in vedno bolj pogosto kupujejo ekološko pridelano hrano. Varno hrano pojmujejo kot doma pridelano hrano in se zavedajo, da hrana ob neustrezni uporabi, shranjevanju in pripravi ni več varna za uživanje. V celotnem procesu pridelave in predelave hrane od vil do vilic najbolj zaupajo kmetom in najmanj vladi ter inšpekcijski službi, se pa zavedajo lastne odgovornosti pri zagotavljanju varnosti hrane in vidijo prihodnost v doma pridelani hrani in ekološko pridelani hrani.

KEY WORDS DOCUMENTATION

- ND Dn
- DC UDC 63:316.64(043.2)
- CX rural sociology/safe food/eating habits/Rob na Dolenjskem
- AU CILENŠEK Simona
- AA ČERNIČ ISTENIČ, Majda (supervisor)
- PP SI-1000 Ljubljana, Jamnikarjeva 101
- PB Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo
- PY 2016
- TI UNDERSTANDING THE CONCEPT OF FOOD SAFETY AMONG THE POPULATION OF ROB IN DOLENJSKA
- DT Graduation Thesis (University studies)
- NO VIII, 37 p., 1 tab., 1 ann., 42 ref.
- LA sl
- AI sl/en
- AB The intention of the thesis Understanding the concept of food safety among the population of Rob in Dolenjska was to determine the understanding of the concept of food safety, specifically to ascertain how and how often the residents in abovementioned village think about the importance of healthy and safe food and what their eating habits are, how they handle the food from purchase to its use, who under their opinion is the most responsible for ensuring food safety and to which extent they consider themselves responsible for it. The study was conducted as a fieldwork, based on structured interviews composed of three sections with a total of 29 questions. Based on analysis of interviews, the study showed that residents of Rob in Dolenjska have poor knowledge of the concept of safe food and wrongly interpret this notion. The knowledge of the principles of food hygiene is also poor. However, from year to year the food safety and its quality are more important to them. Collocutors are more cautious about food choices; they more often use home-grown food and increasingly buy organic food. Food safety is considered as home-grown food. Moreover, collocutors are aware that if food is used improperly, poorly stored and prepared it is no longer safe for consumption. In the whole process of growing and processing of food - from farm to fork - farmers are the most trusted but the government and the inspection service the least. However, the collocutors are aware of their own responsibility in ensuring the safety of food and see its future in home-grown and organically produced food.

KAZALO VSEBINE

	str.
KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA	III
KEY WORDS DOCUMENTATION	IV
KAZALO VSEBINE.....	V
KAZALO PREGLEDNIC.....	VI
KAZALO PRILOG	VII
OKRAJŠAVE IN SIMBOLI.....	VIII
1 UVOD	1
1.1 NAMEN IN IZHODIŠČA NALOGE	3
1.2 DELOVNE HIPOTEZE	3
2 PREGLED LITERATURE	4
2.1 KAJ JE VARNA HRANA	4
2.1.1 Definicija varne hrane.....	4
2.1.2 Izvajanje postopkov za pridelavo varne hrane.....	6
2.1.3 katerim regulacijam mora biti zadoščeno, da je neko živilo varno?	6
2.1.4 Najpogostejši primeri okužb s hrano in njihovi vzroki	8
2.1.5 Načela varne hrane in kako zmanjšati okužbe s hrano med potrošniki	9
2.2 ZAKONODAJA SLO IN EU TER POLITIKA VARNE HRANE	10
2.3 ODGOVORNE INSTITUCIJE ZA VARNOST HRANE V SLO IN EU	10
2.4 PRIMERI SLABIH PRAKS V SLO IN EU	13
3 DOSEDANJA PREUČEVANJA ODNOSA PREBIVALSTVA DO VARNE IN ZDRAVE HRANE	16
4 MATERIALI IN METODE	19
4.1 OPIS KRAJA ROB NA DOLENJSKEM	20
4.2 METODA.....	20
5 REZULTATI	21
6 RAZPRAVA IN SKLEPI	30
7 POVZETEK.....	32
8 VIRI.....	33
ZAHVALA	
PRILOGE	

KAZALO PREGLEDNIC

	str.
Preglednica 1: Sogovorniki glede na spol, starost, izobrazbo in zaposlitveni status	19

KAZALO PRILOG

- Priloga A Sklopi vprašanj pri izvedbi intervjuja na temo: Razumevanje pojma hrane
med prebivalci Roba na Dolenjskem

OKRAJŠAVE IN SIMBOLI

ČNB	Črevesno nalezljive bolezni
EFSA	European Food Safety Authority
NIJZ	Nacionalni inštitut za javno zdravje
MZ	Ministrstvo za zdravje
UVHVVR	Uprava RS za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin
MKGP	Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
NLZOH	Nacionalni laboratorij za zdravje, okolje in hrano
DKP	Dobra kmetijska praksa
DPP	Dobra proizvodna praksa
DHP	Dobra higienska praksa
DLP	Dobra laboratorijska praksa
DTP	Dobra transportna praksa
DSP	Dobra skladiščna praksa
DTP	Dobra trgovska praksa
DGP	Dobra gostinska praksa
DDP	Dobra družinska praksa
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point
GSO	Gensko spremenjeni organizmi
ZZV NG	Zavod za zdravstveno zavarovanje Nova Gorica

1 UVOD

O zdravi in nezdravi hrani, zdravem načinu prehranjevanja, uporabi super živil in raznih dodatkov, pravilnem kombiniranju je danes veliko govora. Vedno več, včasih je morda celo preveč govora, raznih študij in diskusij o tem tako na strokovni ravni kot med nami potrošniki. Zaradi velike količine različnih, včasih nasprotujočih si informacij, pa kot laiki težko presodimo, katere informacije so prave in katere zavajajoče. O varnosti hrane, pa se manj govori, na strokovnem področju sicer vedno več, a med potrošniki premalo. Kolikokrat se v resnici potrošniki vprašamo: ali vem kaj jem in kaj je varna hrana?

Naslov Razumevanje pojma varne hrane med prebivalci Roba na Dolenjskem je odraz mojega zanimanja za zdravo in varno prehranjevanje, ki vključuje celoten proces od vil do vilic (from farm to fork). Izraz danes tako zakonodaja kot politika in vsi deležniki družbe uporabljajo, kadar govorijo o varnosti živil (food safety) in zagotavljanju varnih in zdravstveno ustreznih živil v prehranski verigi.

Menim, da je varna hrana predpogoj zdravi hrani, ki je pomembna v našem vsakodnevem življenju. Vpliv na naše zdravje, počutje, trenutno psiho-fizično stanje, prihodnost, zato je prav da se večkrat pogovarjamo tudi o varnosti hrane. Živimo v svetu neizmerne tehnološkega napredka in globalizacije. V današnjem času nam živilska industrija in njene tehnologije skoraj dnevno ponujajo nove izdelke, tehnologija pridelave in predelave se spreminja, nadgrajuje, razvija.

Živeti moramo z dejstvom, da moderna družba ni nujno varnejša in da niso vsi morebitni dejavniki tveganja predvidljivi, prepoznani in obvladljivi (Beck, 2001). Časi, ko je bilo le nekaj trgovin in si na trgovskih policah dobil le tri vrste kruha, nekaj vrst jogurtov, eno vrsto mleka, so davno minili. Ponudba hrane in povpraševanje po hrani sta presegli vse meje pričakovanja. Spremenil pa se je tudi način življenja. Vse več časa preživimo na delovnem mestu, s toliko dodatnih obveznosti in s tako malo prostega časa. Želimo vse postoriti, biti na vseh področjih najboljši, pogosto pa nam zmanjka časa za čisto običajna opravila, med drugimi tudi za pravilno rokovanje z živili in pripravo hrane. Sicer vedno več, a še vedno premalo nas je takšnih, ki si sami pridelujemo hrano, smo ekološko ozaveščeni, a premalo izkoristimo naravo, ki nam blagodejno in skozi celo leto ponuja svoje darove. Pogosto smo pretirano odvisni in prepuščeni ponujeni hrani na trgovskih policah. Premalo smo ozaveščeni, premalo razmišljujoči, nekoliko otopeli in vdani v usodo. In nikakor ne smemo pozabiti na slab gospodarski položaj v Sloveniji, ki se je sicer vsa leta ustvarjal, a nam šele zadnja leta kaže realno sliko. Veliko ljudi je nezaposlenih, dohodki so prenizki glede na izjemno visoke cene nujnih življenjskih stroškov (na primer: hrana, prevoz, režijski stroški, oblačila).

Omembe vredne so tudi podnebne spremembe in globalno segrevanje ozračja, kar prinaša mile zime, dolge in vlažne jeseni. To vpliva na preživetje mnogih virusov, zajedalcev, mikroorganizmov, raznoraznih škodljivcev (invazija polžev slinarjev) in pojav novih neavtohtonih vrst (primer rumenih pikapolonic, tigrastih komarjev), kar posledično pomeni razvoj in proizvodnjo novih še bolj učinkovitih kemičnih sredstev za zatiranje ter z raznimi tehnološkimi postopki ustvarjanje bolj odpornih sort rastlin. Vse to se močno pozna tudi pri vsakodnevem prehranjevanju nas potrošnikov.

Na eni strani so prezaposleni ljudje, ki se prehranjujejo po restavracijah, posegajo po hitri hrani in se ne ukvarjajo s tem kaj, kdaj in kako jedo. Na drugi strani pa so ljudje, ki imajo čas vendar zaradi finančne stiske večkrat posegajo po cenejši hrani, ki je lahko večkrat sporna z vidika kvalitete morda tudi varnosti. In ker menim, da v življenju ni nikoli vse črno-belo, si želim in verjamem, da bi bila resnica nekje na sredini.

Vedno več potrošnikov je takšnih, ki nam ni vseeno. Ni nam vseeno, kako živimo, kako razmišljamo, kakšne so naše moralne vrednote, kaj se dogaja z okoljem in naravo okoli nas, kakšna so naša dejanja, naše misli, kakšen je naš življenjski slog, in se zavedamo, kaj v življenju resnično šteje. Želimo zaščititi okolje, v katerem živimo, želimo zaščititi svojo družino in se zavedamo, da šteje vsak posameznik.

Sem namreč zagovornica teze, da smo za svoje življenje, zdravje in počutje odgovorni sami. Sami smo tudi odgovorni, da se v zadostni meri ozavestimo in podučimo o rokovanju z živil in da so varna živila del našega vsakdanjika in del nas samih.

1.1 NAMEN IN IZHODIŠČA NALOGE

Tip diplome je raziskovalnega – empiričnega značaja. Namen naloge je bil ugotoviti poznavanje termina varna hrana med prebivalci Roba na Dolenjskem in preveriti, kako pogosto se ljudje sprašujejo »ali vem kaj jem?«, kateri dejavniki imajo vpliv na varnost živil, kje v tej zgodbi vidijo svojo odgovornost in tako preverila ali smo ljudje dovolj ozaveščeni in izobraženi o varnosti hrane. Vse od nakupa hrane, do njegove hrambe, ustreznega rokovanja ter priprave hrane. Raziskavo sem opravila na osnovi strukturiranega intervjuja, sestavljenega iz 29 vprašanj.

1.2 DELOVNE HIPOTEZE

V diplomski nalogi smo ugotavljali razumevanje in interpretacijo pojma varne hrane, v kolikšni meri prebivalci razmišljajo o pomenu zdrave in varne hrane, kakšne so njihove prehranjevalne navade in kako rokujejo z živili vse od nakupa do njihove uporabe, jo shranjujejo in kakšen vpliv imajo sami na varnost hrane in kdo naj bi po njihovem mnenju bil najbolj odgovoren za varnost hrane? Z diplomsko nalogo smo poskušali potrditi domnevo, da se termin varne hrane napačno interpretira in da je ozaveščenost o pravilnem rokovanju s hrano nizka.

2 PREGLED LITERATURE

2.1 KAJ JE VARNA HRANA

2.1.1 Definicija varne hrane

Varnost hrane pomeni odsotnost dejavnikov tveganj v živilih oz. njihova prisotnost v količinah, ki ne ogrožajo zdravja ljudi, pri čemer dejavnike tveganja v živilih razvrščamo v naslednje skupine: biološke (prisotnost patogenih mikroorganizmov in parazitov), kemijske (prisotnost nevarnih kemičnih snovi) in fizikalne (prisotnost različnih trdih delcev). Pri bioloških in kemijskih se posledice lahko pojavijo akutno, pri fizikalnih pa največkrat v obliki mehanskih poškodb zgornjega dela prebavil in ustne votline (HACCP ..., 2002).

Oskrba z varno hrano, ki ne ogroža zdravja potrošnikov zaradi fizikalnih, kemičnih, bioloških ali drugih vrst onesnaževal, je temelj zdrave prehrane in pomemben dejavnik varovanja zdravja kot javnega interesa. Odgovornost za varno hrano si delijo nosilci dejavnosti proizvodnje živil in prometa z njimi, država in potrošnik (Maučec Zakotnik in sod., 2007).

Varnost živil je deležna večje pozornosti zaradi nedvoumnega spoznanja o povezavi med hrano in zdravjem. Izboljšanje zagotavljanja varne hrane je nujni element izboljšanja dostopnosti živil (angleško: food security), ki pa obstaja, ko ima populacija dostop do zadostnih količin zdrave hrane. Istočasno se trgovanje z živili razširja po celem svetu, zato je tudi skrb za zagotavljanje varne hrane porazdeljena tako med razvite kot nerazvite dežele (Unneveher, 2003).

Zakonodaja Evropske unije definira živilo kot vsak izdelek ali snov, v predelani, delno predelani ali nepredelani obliki, ki je namenjena za uživanje ljudi. K živilom sodijo tudi pijača, žvečilni gumiji in vse snovi, vključno z vodo, ki so bile uporabljene med izdelavo, pripravo ali obdelavo živila. K živilom ne sodijo: rastline pred žetvijo, krma, žive živali (razen živali za proizvodnjo hrane), zdravila, tobak in tobačni izdelki (ZZV NG, 2013).

Varna živila, ki ne ogrožajo zdravja ljudi, so temelj zdrave prehrane in pomemben dejavnik javnega zdravja. Velik spekter bolezni, ki se prenašajo z živili, je v svetu še vedno naraščajoč problem. Bolezni so rezultat uživanja onesnaženih živil, ki se lahko pojavijo v katerikoli stopnji živilske verige, od pridelave oziroma proizvodnje živila do zaužitja in so posledica okoljskih onesnaženj, neprimernih kmetijskih ali proizvodnih praks in skladiščenja ter neznanja in neosveščenosti pri izbiri in pripravi hrane (Varnost živil, 2002).

Dejavniki tveganja so lahko biološki, kemijski in fizični. To je lahko snov v živilu, ki ogroža zdravje ljudi in je namensko prisotno v živilu kot posledica pridelave in/ali predelave živil in prometa živil. Dejavniki tveganja je lahko tudi posledica onesnaženosti okolja. Sem štejemo nitrati, težke kovine, mikotoksine, ostanke pesticidov in veterinarskih zdravil, dioksine in druge kemične snovi, ki se lahko tvorijo pri uporabi neprimernih tehnoloških postopkov živil, mikrobe, tujke, semena plevelov in podobno. Koncentracija teh onesnaževal v živilu mora biti nizka v tolikšni meri, kot jo je možno doseči z uporabo postopkov dobrih kmetijskih in proizvodnih praks v vseh fazah živilske verige in ne sme preseči v analizi tveganja določene zgornje mejne vrednosti posameznih onesnaževal v različnih živilih oziroma v njihovem užitem delu (Raspor, 2004).

Pridelava in predelava hrane sta neposredno povezani z uporabo pesticidov in aditivov za živila, kar je predmet stalnega spremljanja in nadzora, pa tudi zaskrbljenosti javnosti. Danes zaužijemo približno 80% predelane hrane, na kar se industrijski sektor odziva z vedno novimi izdelki, ki pa terjajo vedno večjo vsebnost aditivov. Svetovna živilska industrija potroši za aditive v živilih približno 20 milijard ameriških dolarjev (ZPS, 2004). Zakonsko je aditiv opredeljen kot snov, ki je ne uživamo kot živilo in ne sodi med njegove tipične sestavine. Aditivi so snovi naravnega ali sintetičnega izvora. Vsak aditiv mora biti v Evropski uniji odobren in registriran s črko E in ustrezno številko. Številke so najmanj trimestne, pričnejo se z E100 (Aditivi ..., 2012).

Primer novih tehnoloških postopkov sta nova živila in gensko spremenjena živila. Nova živila so tista živila/živilske sestavine, ki se do 15. maja 1997 niso v pomembnem obsegu uporabljale v prehrani ljudi, na primer chia semena.

Gensko spremenjeni organizmi (GSO) so organizmi, z izjemo človeka, ali mikroorganizmi (bakterije, glive, virusi), katerih genski material je spremenjen s postopki, ki spreminjajo genski material drugače kot to poteka v naravnih razmerah s križanjem ali naravno rekombinacijo. Vnos GSO v okolje lahko poteka le tako, da se GSO iz zaprtega sistema namerno sprošča v okolje ali daje v promet postopoma in le pod pogojem, da visoka raven varnosti glede na možne škodljive vplive na predhodni stopnji omogoča prehod v naslednjo stopnjo (Gensko spremenjeni organizmi..., 2016).

Na trgu je obstajalo vedno večje število živil, ki so bila označena in oglaševana s prehranskimi in zdravstvenimi trditvami. Da bi zagotovili visoko raven varstva interesov potrošnikov in olajšali njihovo izbiro, ter da bi preprečili zavajanje potrošnikov, je EU na tem področju sprejela enotno zakonodajo. Uporabo prehranskih in zdravstvenih trditvev na živilih ureja Uredba (ES) št. 1924/2006 Evropskega parlamenta in Sveta o prehranskih in zdravstvenih trditvah na živilih. Ta uredba usklajuje določbe zakonov ali drugih predpisov v državah članicah, ki se nanašajo na

prehranske in zdravstvene trditve, z namenom, da se zagotovi učinkovito delovanje notranjega trga ob istočasnem zagotavljanju visoke ravni varstva potrošnikov (Prehranske in zdravstvene trditve, 2016).

2.1.2 Izvajanje postopkov za pridelavo varne hrane

V svetu so tradicija in praksa ter številna strokovna in zdravstvena spoznanja sooblikovala principe in tehnike, kako doseči v danem okolju sprejemljivo varnost živil. Glede na raznolikost v okoljskih danostih in na bogastvo različnih surovin ter glede na raznolikost kultur in načinov dela se je razvilo mnogo načinov pridelave, predelave in konzerviranja ter priprave živil, ki zagotavljajo človeku relativno varno preživetje. Vsa ta znanja sistematično vključujejo zakonodajo na eni strani in oblikovanje nekaterih praktičnih ugotovitev, ki so kasneje vključeni tudi v urejanje. Sočasno pa so proizvajalci začeli razmišljati o celovitem obvladovanju posamične stopnje pridelave in predelave živil ter drugih aktivnosti v proizvodni verigi. S pozitivnimi izkušnjami se je celovito obvladovanje razvilo v dobre prakse: dobro kmetijsko prakso (v nadaljevanju DKP), dobro proizvodno prakso (v nadaljevanju DPP), dobro higiensko prakso (v nadaljevanju DHP), dobro laboratorijsko prakso (v nadaljevanju DLP), dobro transportno prakso (v nadaljevanju DTP), dobro skladiščno prakso (v nadaljevanju DSP), dobro trgovsko prakso (v nadaljevanju DTP), dobro gostinsko prakso (v nadaljevanju DGP), dobro družinsko prakso (v nadaljevanju DDP) in analizo tveganja kritičnih kontrolnih točk (angleško: Hazard Analysis and Critical Control Point, v nadaljevanju HACCP) (Raspor, 2004, 2007).

Nosilec živilske dejavnosti ima glavno vlogo in odgovornost za proizvodnjo varnih in kvalitetnih živil. Tak nosilec je dolžan vzpostaviti sistem notranjega nadzora, s katerim nenehno zagotavlja varnost živil znotraj svoje dejavnosti.

Za najuspešnejšo metodo zagotavljanja varnosti živil v celotni prehranski verigi od pridelave surovin do končnega potrošnika, se je izkazal sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) (Sistem vodenja varnosti živil, 2016).

2.1.3 Katerim regulacijam mora biti zadoščeno, da je neko živilo varno?

Evropska unija je enoten trg, kjer se prodaja hrane vrši v vseh državah članicah EU. Zato je skrb za varno in zdravo hrano čezmejno vprašanje. Ker je konkurenca močna in posledično ponudba hrane vedno večja, je treba kakovost in varnost živil nujno urejati z vseevropskimi predpisi. Nadzor nad živili pa ureja vsaka država s svojimi pravili. Značilnost prehranske politike EU je, da temelji na trdnih znanstvenih dejstvih in natančno oceni tveganja. Evropska agencija za varnost hrane (EFSA) je ena izmed institucij EU, ki s svojimi raziskavami in znanstvenim mnenjem prispeva velik delež k zagotavljanju varne hrane vsem evropskim potrošnikom (Od njive ..., 2014).

Vsi izdelki v prehranski verigi morajo izpolnjevati ustrezne standarde, za kar so potrebni redni kontrolni pregledi in testi, s katerimi v živilih iščejo škodljive ostanke veterinarskih zdravil, pesticidov in onesnaževal ter prisotnost kontaminacij, ki jo povzročajo materiali v stiku z živilom. Istočasno pa se spremlja vsebnost aditivov, kot so barvila, sladila, konzervansi, ojačevalci okusa, antioksidanti, emulgatorji,...). Značilnost varnega živila je tudi, da mora ta biti pravilno označeno, zagotavljati mora sledljivost, pridelano, predelano in dano v promet v skladu z načeli higiene živil ter predstavljeno na način, ki ne zavaja potrošnikov. Glavni namen zakonodaje je omogočiti potrošnikom razumljive in ustrezne informacije o vsebini in sestavi živilskih izdelkov. Označba na živilu predstavlja vir informacij in omogoča komunikacijo med proizvajalcem oziroma prodajalcem na eni strani in med kupcem oziroma potrošnikom na drugi strani.

Za kupca oziroma potrošnika je najpomembnejše, da označba na živilu vsebuje vse potrebne informacije o živilu, saj mu tako omogoči ustrezno izbiro in uporabo živila. Podatki na označbi morajo biti točni, dobro vidni, nedvoumni ter ne smejo zavajati potrošnika (Označevanje živil, 2016).

Sledljivost se ugotavlja in zagotavlja za vsa živila, krmo, živali za pridobivanje hrane in vse druge snovi, ki se bodo uporabile v živilih ali krmi v vseh fazah pridelave, predelave in distribucije. Sledljivost mora zagotavljati: umik oziroma odpoklic živila, obveščanje potrošnikov in nosilcev živilske tehnologije ter izdelavo učinkovite ocene tveganja.

Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 931 (2011) o zahtevah glede sledljivosti iz Uredbe (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta za hrano živalskega izvora. Zahteve glede sledljivosti – vrste podatkov, ki so obvezni (Zagotavljanje sledljivosti v živilski dejavnosti, 2015):

- (a) točen opis živila,
- (b) obseg ali količina živila,
- (c) ime in naslov nosilca živilske dejavnosti, ki je odpremil živilo,
- (d) ime in naslov pošiljatelja (lastnika), če se razlikuje od nosilca živilske dejavnosti, ki je odpremil živilo,
- (e) ime in naslov nosilca živilske dejavnosti, kateremu je živilo odpremljeno,
- (f) ime in naslov naslovnika (lastnika), če se razlikuje od nosilca živilske dejavnosti, kateremu je živilo odpremljeno,
- (g) sklic za določitev partije, serije ali pošiljke, kot je ustrezno in
- (h) datum odpreme.

2.1.4 Najpogostejši primeri okužb s hrano in njihovi vzroki

Do onesnaženja hrane lahko pride kadarkoli v procesu pridelave hrane, v celotni verigi od vil do vilic, torej v procesu pridelave hrane na kmetiji ali farmi, pri žetvi ali zakolu, med obdelavo, skladiščenjem, transportom, prodajo ter pripravo in zaužitjem hrane.

Večina prebivalcev bo vsaj enkrat v življenju zbolela zaradi bolezni, ki je posledica uživanja neustrezne hrane ali vode. Zato je uživanje hrane in vode, ki ni kontaminirana z nevarnimi povzročitelji bolezni (virusi, bakterije, paraziti), s strupi ali kemikalijami izjemnega pomena.

V zadnjem času naraščajo dokazi o povezanosti kemijskih dejavnikov tveganja v hrani s kroničnimi boleznimi kot so bolezni srca in ožilja, debelost ter rak. Proučevanje kemijskih dejavnikov tveganja in njihovih posledic za zdravje je kompleksno; posameznik npr. z ribami lahko zaužije metilno obliko živega srebra in poliklorirane bifenile, vse skupaj pa verjetno vpliva na njegov živčni sistem; prav tako posameznik lahko zaužije nitrate s pitno vodo, zelenolistno zelenjavo in mesnimi izdelki ter N-nitrozamine, ki so prešli iz materialov v stiku z živili, kar vse lahko vpliva na razvoj raka želodca (Prioritetni dejavniki tveganja ..., 2015).

Kljub temu, da so kemijski dejavniki tveganja v živilih razlog za zaskrbljenost v vseh življenjskih obdobjih, je skrb največja prav pri otrocih. Otroci s hrano zaužijejo več energije na enoto telesne mase kot odrasli in so bolj občutljivi na škodljive vplive strupenih kovin kot večina odraslih, prav tako otroški prebavni trakt absorbira več kovin kot odrasli, kar je verjetno posledica uživanja mleka in mlečnih izdelkov, v katerih maščobna komponenta prispeva k večji absorpciji kovin. Hitra rast in hitra celična delitev v otroškem organizmu predstavlja večjo ranljivost za genotoksične vplive strupenih elementov (Prioritetni dejavniki tveganja ..., 2015).

Dokazano je, da so v Sloveniji najpogostejše bolezni, kot posledica uživanja neustrezne hrane, črevesno nalezljive bolezni (ČNB). Oseba, ki ima ČNB oziroma okužbo s hrano ima prebavne težave, ki se lahko kaže s: slabostjo, bruhanjem, krči v trebuhu, povišano telesno temperaturo, drisko. Bolnik je lahko zaradi tega izčrpan, zaradi izgube tekočine pa lahko pride do izsušitve. Pri lažjih okužbah je lahko potek bolezni bolj blage oblike, lahko pa bolezenskih znakov sploh ni. Obolenje predvidoma nastopi nekaj ur do nekaj dni po okužbi, kar je odvisno od povzročitelja in količine mikrobov. ČNB so zlasti nevarne za starejšo populacijo, kronične bolnike, dojenčke in majhne otroke ter nosečnice (Incidenca okužb s hrano, 2014).

2.1.5 Načela varne hrane in kako zmanjšati okužbe s hrano med potrošniki

S tehtnim premislekom kakšno hrano kupovati, kje jo kupiti in kako jo pripraviti lahko naredimo sami prvi in dostikrat tudi odločilni korak, pri preprečevanju okužb s hrano. Kupovanje sezonske in doma pridelane hrane je zagotovo prava odločitev, ki lahko znatno vpliva na morebitno okužbo s hrano. Ker pa se za takšen nakup zaradi različnih vzrokov ne moremo vedno odločati, je previdnost in informiranost o nakupu posameznega živila izjemnega pomena. Sicer pa je treba upoštevati naslednje našete nasvete (Food safety tips, 2012).

ČISTOČA

Naše zdravje je v naših rokah. Čistoča rok izrazito vpliva na možnost zastrupitve s hrano in drugih bolezni. Ne pozabite pravilo 20/20; roke si umivamo 20 sekund s toplo vodo in milom in jih nato 20 sekund sušimo. Postopek ponovimo preden pričnemo s kuhanjem, pogosteje kadar imamo opravka z mesom ali zelenjavo z vidno zemljo.

PRAVILNO HLAJENJE IN ZMRZOVANJE

Dosledno in v celoti je treba upoštevati pravilo, da se hrana, ki jo je treba hraniti na hladnem, tako res hrani. V kar najhitrejšem možnem času po nakupu predvsem mesa, perutnine, mlečnih izdelkov in sadja/zelenjave, je le to treba ohladiti na ali pod temperaturo 5°C. Kuhano hrano je treba hraniti v zaprtih posodah in jo bodisi dati v hladilnik, da se ohladi, ali takoj zamrzniti. Zamrznjena živila je treba odmrzniti v hladilniku in ne na kuhinjski mizi.

TEMELJITO KUHANJE

Če notranja temperatura hrane preseže 70°C, četudi le za kratek čas, bo to ubilo večino bakterij, virusov in zajedavcev. Perutnino je treba segreti še bolj, do 80°C. Če hrano pogrejemo, bi jo morali segreti do 75°C oziroma bi morala biti vroča in se iz nje kaditi. Izogibati se je treba uživanju perutnine, ki je znotraj še rožnata, jajc s premalo kuhanim rumenjacom ali beljakom oziroma rib, katerih meso še ni pomotnelo in jih z vilicami ne morete zlahka razdrobiti na koščke.

LOČEVANJE HRANE

Navzkrižna kontaminacija je pogostokrat vzrok za nastanek bolezni, ki se prenašajo s hrano. Da se prepreči navzkrižna kontaminacija, je nujno ločevanje surove in kuhane hrane pri skladiščenju in pripravi. Surovo meso mora biti shranjeno v pokritih posodah na dnu hladilnika tako, da sokovi ne kontaminirajo hrane na spodnjih policah (Food safety tips, 2012).

2.2 ZAKONODAJA SLO IN EU TER POLITIKA VARNE HRANE

Glavno vodilo politike EU, kot tudi Slovenije na področju varne hrane je celosten pristop od »vil do vilic« in je namenjeno varovanju zdravja na vsaki stopnji pridelave in predelave hrane od kmetije do potrošnikov, preprečevanju kontaminacije hrane ter uveljavlja označevanje živil, higieno živil ter skrb za zdravje rastlin in dobrobit živali. Za kmetijsko politiko je pristojna EU, ki varnost in kakovost živil ureja z vseevropskimi predpisi in evropskemu prebivalcu zagotavljajo najvišje standarde na svetu.

EU je v začetku novega tisočletja pričela z intenzivnim razvojem zakonodaje na področju varnosti živil. Leta 2000 je Evropska komisija objavila Belo knjigo o varnosti živil.

Bela knjiga o higieni živil je v veliki meri spremenila zakonodajo živil. Glavni cilj higienskih pravil je zagotoviti visoko stopnjo varstva potrošnikov. Vsak nosilec, ki je udeležen v živilski verigi mora zagotoviti, da varnost hrane ni ogrožena. Zakonodaja vključuje vse stopnje proizvodnje, predelave, distribucije in dajanja v promet živil, ki so namenjeni prehrani ljudi. Definicija pojma »dajanje v promet« pomeni imeti živila za prodajo, vključno s ponujanjem za prodajo ali vsemi drugimi oblikami prenosa, brezplačno ali proti plačilu, prodajo, distribucijo in druge oblike prenosov (Higiena živil, 2012).

Ključna je Uredba (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 28. januar 2002 o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane. Ta uredba predstavlja prvi vidnejši korak v smeri realizacije ciljev, načrtanih v Beli knjigi o varni hrani. Poudarila je princip sledljivosti od »vil do vilic«, sprejela ukrepe za obvladovanje tveganja in uvedla sistem sledljivosti živil.

Državni zbor Republike Slovenije je na področju varnosti živil in izdelkov izdal več zakonov, Vlada Republike Slovenije pa podzakonske akte, predvsem uredbe in pravilnike.

2.3 ODGOVORNE INSTITUCIJE ZA VARNOST HRANE V SLO IN EU

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (MKGP)

- a) Uprava RS za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin

Za uresničitev racionalnega in celostnega pristopa na področju varne hrane je bila s 1. 1. 2013 ustanovljena nova Uprava RS za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin (UVHVVR). Veterinarska in Fitosanitarna uprava RS, Direktorat za varno hrano in del

Kmetijskega inšpektorata so bili združeni v enotno institucijo s statusno obliko »organa v sestavi« v okviru Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (MKGP). V UVHVVR dela 396 javnih uslužbencev.

Zakonodaja v RS zagotavlja organom v sestavi ministrstev strokovno neodvisnost, še posebej za izvajanje nadzornih nalog (Zakon o državni upravi in Zakon o inšpekcijskem nadzoru).

Naloge institucije so predvsem:

- priprava predpisov s področja varne hrane,
- upravljanje s tveganji za zdravje ljudi, živali in rastlin,
- izvedba enotnega uradnega nadzora v verigi varne hrane vključno s spremljanjem pojavov tveganj.

UVHVVR pokriva zdravje rastlin, fitofarmacevtska sredstva, semenarstvo, krmo, zdravje živali, zaščito živali ter varnost in kakovost živil živalskega in rastlinskega izvora tako v upravnem kot v nadzornem delu razen upravnih nalog na področju zaščite kmetijskih pridelkov in živil (sheme kakovosti).

Na področju varne hrane sledimo racionalizaciji in hkrati zagotavljanju visoke ravni varovanja življenja in zdravja ljudi, ob tem pa upoštevamo varovanja zdravja in zaščite živali, zdravja rastlin in ustrezne obveščенosti ter zaščite potrošnikov (Naloge in cilji ..., 2012).

b) Svet za varno hrano

Leta 2013 je minister, pristojen za varno hrano z odločbo imenoval Svet za varno hrano, ki je posvetovalno telo MKGP na področju varne hrane.

c) Inšpekcija za varno hrano

Področje dela: poseben nadzor, preverjanje, revizije nosilcev dejavnosti, inšpekcijski pregledi in preverjanje skladnosti na področjih iz pristojnosti UVHVVR ter inšpekcijski nadzor na področju varstva novih sort kmetijskih rastlin ter inšpekcijske naloge na področju zaščite kmetijskih pridelkov in živil (sheme kakovosti) in skupne ureditve trgov (Nadzor ..., 2016).

Ministrstvo za zdravje (MZ)

S sprejetjem Zakona o spremembah in dopolnitvah Zakona o državni upravi ZDU-1G (2013) je bila s 1. 1. 2014 spremenjena pristojnost MZ na področju varne hrane.

Pristojnost s področja varnosti živil oziroma hrane v gostinski dejavnosti, institucionalnih obratih prehrane in obratih za prehrano na delu je bila prenesena na MKGP – UVHVVR.

MZ je pristojen na naslednjih področjih varne hrane:

- prehranska dopolnila,
- živila za posebne prehranske namene,
- materiali za stik z živili.

Nacionalni inštitut za javno zdravje (NIJZ) je enovita organizacija za izvajanje dejavnosti javnega zdravja kot javne službe, v katero sodijo ključne javnozdravstvene funkcije, ki jih mora zagotavljati država, in so v javnem interesu, ter jih kot take opredeljuje Svetovna zdravstvena organizacija.

V Nacionalnem laboratoriju za zdravje, okolje in hrano (NLZOH) so združeni laboratoriji dosedanjega Inštituta za varovanje zdravja RS in območnih zavodov za zdravstveno varstvo. V njem se opravljajo storitve za potrebe države, predvsem za potrebe spremljanja ter uradnih in inšpekcijskih nadzorov iz pristojnosti MZ in MKGP, proste kapacitete pa se lahko ponudijo naročnikom na prostem trgu.

Zdravstveni inšpektorat RS (ZIRS) je organ v sestavi MZ in opravlja naloge inšpekcijskega nadzora nad izvajanjem zakonov in drugih predpisov na področjih kot so: nalezljive bolezni, zdravstvena ustreznost oziroma varnost živil oziroma hrane, pitna voda, mineralna voda, izdelki in snovi, ki prihajajo v stik z živili, omejevanje porabe alkohola, kozmetični proizvodi, igrače, tobak, tobačni proizvodi, kopalne vode, minimalni sanitarno zdravstveni pogoji v javnih zdravstvenih zavodih, pri pravnih in fizičnih osebah, ki opravljajo zdravstveno dejavnost, v dejavnostih na področjih otroškega varstva, vzgoje, izobraževanja, gostinstva, turizma, higienske nege, sociale, splošne varnosti proizvodov v pristojnosti MZ, razen kemikalij, zdravil, medicinskih pripomočkov in virov sevanj (Zdravstveni inšpektorat,...2002).

EU si želi s politiko varne hrane zagotoviti vsem prebivalcem zdrava in hranilna živila, pridelana iz zdravih rastlin in živali, živilski industriji, ki je največji proizvodni sektor in največji delodajalec, pa najboljše pogoje za delo.

Evropska agencija za varnost hrane (EFSA)

Evropska agencija za varnost hrane oz. European Food Safety Authority (EFSA) je zadolžena za pripravo neodvisnih znanstvenih nasvetov vezanih na tveganje v zvezi s hrano.

EFSA svetuje glede obstoječih in novih tveganj v zvezi s hrano ter tako prispeva k oblikovanju evropske zakonodaje, pravil in politike ter posledično k varstvu potrošnikov pred tveganji v prehranjevalni verigi. V njeno pristojnost sodijo (Evropska komisija za varnost hrane ..., 2012):

- varnost hrane in krme,
- prehrana,
- zdravje živali in rastlin,
- varstvo rastlin,
- zdravje rastlin.

Izvajalska agencija za potrošnike, zdravje, kmetijstvo in hrano (CHAFEA)

Dejavnosti agencije so program javnega zdravja EU, varstva potrošnikov ter usposabljanje za varnejšo hrano. Izvršilni organ EU je Evropska komisija, ki uveljavlja zakonodajo EU in preverja ali so vse države članice EU prenesle predpise v svojo zakonodajo in jih izvajajo. Inšpekcijske preglede tako v državah članicah kot državah izven EU opravlja Urad za prehrano in veterinarstvo.

Poslanstvo JRC Inštituta za zdravje in varstvo potrošnikov (JRC-IHCP) je zagotoviti znanstveno in tehnično podporo politikam EU za zaščito interesov in zdravja evropskih državljanov na področju hrane, potrošniških izdelkov, kemičnih snovi in javnega zdravstva (Institute for Health and Consumer Protection ..., 2014).

Organa evropskega parlamenta sta Odbor za okolje, javno zdravje in varnost hrane ter Odbor za notranji trg in varstvo potrošnikov.

2.4 PRIMERI SLABIH PRAKS V SLO IN EU

Medena afera

Decembra leta 2015 je bilo s strani UVHVVR ugotovljeno, da so v nekem podjetju iz različnih insekticidov in drugih kemikalij izdelovali in prodajali neregistriran pripravek za zdravljenje varoje z učinkovinami brez deklaracije. Kemična analiza je pokazala, da vsebuje alkaloid rotenon, katerega uporaba je v EU prepovedana, saj ga povezujejo s Parkinsonovo boleznijo. Ravno tako je bila ugotovljena prisotnost insekticida klorfenvinfos, ki za namen zdravljenja v EU in drugod po svetu ni dovoljen (Afera je zamajala ..., 2015).

Afera melamin

Afera je izbruhnila leta 2008 na Kitajskem, ko so oblasti v mleku v prahu odkrile nedovoljeno kemikalijo melamin. Gre za strupeno kemično snov s katero so želeli povečati vsebnost proteinov, s pomočjo katerih določajo hranilno vrednost mleka. Zdravju nevarno kemikalijo se sicer uporablja pri izdelavi plastike, gnojil in čistil.

Čeprav je uvoz otroške hrane, mleka in mlečnih izdelkov iz Kitajske v EU prepovedan, članice EU veliko tovrstne hrane uvažajo iz držav nečlanic. Zato je tovrstna hrana obravnavana prednostno in temeljito. Izdelke s sledmi melamina so našli v tudi v več kitajskih restavracijah na Madžarskem in v Avstriji. V Sloveniji je bila takrat s strani UVHVVR izvedena obsežna preiskava kitajskih restavracij po Sloveniji, vendar sporne kemikalije niso odkrili (Preverjenih ..., 2008).

Afera Dioksin

Konec leta 2010 se je v Nemčiji pojavila afera z dioksini, ki so jih odkrili v krmi za kokoši nesnice, rejo perutnine in svinj. V Nemčiji je prizadela več tisoč kmetij. Dioksini so onesnaževalci okolja, ki v naravi zelo počasi razpadejo. V prehransko verigi se pojavijo takrat, ko jih rastline vsrkavajo iz zraka in zemlje, nato živali te rastline pojedjo in veriga je sklenjena. Dioksini se kopičijo predvsem v maščobi, zato jih največkrat najdemo v živilih živalskega izvora. Proizvajalcem živalske krme v najmanj štirih zveznih deželah so prodali okoli 3.000 ton z dioksinom zastrupljene živalske maščobe z različnimi vrednostmi, od dveh do desetih odstotkov, zmešano v krmo za kokoši nesnice, rejo perutnine in svinj. Z dioksinom zastrupljene krme niso izvozili iz države, tedaj je UVHVVR potrdila, da te krme v Sloveniji ni (Afera z dioksini ..., 2011).

Afera Okužbe z bakterijo *E.coli*

Leta 2011 je v EU izbruhnila epidemija okužb z nevarnim sevom bakterije *E.coli*. V dveh mesecih je umrlo 55 ljudi, 850 jih je imelo hude zdravstvene težave in približno 3.000 se jih je slabo počutilo. Vir okužbe je bilo seme triplata (božja rutica), uvoženega iz Egipta. *E. coli* je bakterija, ki je sicer naravno prisotna v črevesju ljudi in živali, obstaja pa precej nevarnih sevov, ki lahko povzročijo črevesne težave (Od njive do krožnika ..., 2014).

Afera pekarn

Zelo odmeven dogodek v Sloveniji je bil tudi v javnost sporočen podatek s strani UVHVVR leta 2013, ko je ta na svoji spletni strani objavil seznam vseh pekarn, kjer je inšpekcijska služba odkrila nepravilnosti. V večini primerov je šlo za slabo higieno in neprimerno opremo, v nekaterih hujših kršitvah, pa so odkrili tudi miši in mišje iztrebke (Inšpektorji odredili ..., 2014).

Konjska afera

Leta 2013 je Evropo in nato še svet pretresla afera, ko so odkrili konjsko meso v milijonih porcijah vnaprej pripravljenih jedi, ki so bila označena, da vsebujejo zgolj goveje meso. Pridelovalci so v dražje goveje meso zaradi manjših stroškov dodajali cenejše konjsko meso. V istem obdobju so bile na osnovi analiz vzorčenja z strani UVHVVR ugotovljene kršitve tudi v Sloveniji, in sicer v primeru tortelinov z govejim

mesom, narejenimi v Liechtensteinu in primeru lazanje hrvaškega proizvajalca, kjer je bilo v goveji lazanji konjsko meso (Virus s konjskim mesom ..., 2013).

Afera Halal

Leta 2013 so na Švedskem v salami slovenskega proizvajalca, ki je bila označena z znakom halal (kar pomeni, da izdelek ne vsebuje svinjskega mesa), našli svinjino. Šlo je za kulen slovenskega proizvajalca, ki je vseboval okoli deset odstotkov svinjskega mesa. Leta 2010 pa je potrošnik na Halal izdelku drugega slovenskega proizvajalca med sestavinami našel tudi svinjsko meso (Slovenija v mreži ..., 2013).

Afera kloramfenikol

Afera s kloramfenikolom je v Sloveniji izbruhnila novembra 2002, ko so v nekaterih vzorcih slovenskega mleka odkrili prepovedan antibiotik. Gre za močan antibiotik, katerega uporaba je v Sloveniji prepovedana od leta 1991 za zdravljenje ljudi in živali. Količine kloramfenikola, ki so bile ugotovljene v vzorcih mleka, naj ne bi bile nevarne človeku. Šlo naj bi za razpon med 0,4 in 1,8 pikometra na miligram, ki se razredči na sto tisoče litrov namolzenega mleka, tako da je koncentracija kloramfenikola postala zanemarljiva oziroma neugotovljiva. Kljub temu predpisi določajo, da je kloramfenikol prepovedan (Kdo je kriv ..., 2002).

Interpol prehranske prevare opisuje kot visoko dobičkonosno kriminalno dejavnost z nizkim tveganjem. Nadzor je postajal vse strožji, prevaranti pa vse bolj premeteni. Prehranske prevare so v tem pogledu na las podobne doping u v športu. Vedno se zdi, da so goljufi korak pred nadzorniki. Vsakič ko nadzorniki storijo korak naprej, se zgrozimo ob razširjenosti prepovedanih praks. Prevaranti pa so nato spet prisiljeni v iskanje neizsledljivih alternativ. Zdi se, da bo rutinsko testiranje DNK v živalskih proizvodih, ki se obeta po novem, eden od takih mejnikov. Za prvi odkriti primer konjskega mesa v govejih burgerjih, ki je zagnal vse ostalo dogajanje, je zaslužna irska uprava za varno hrano (Slepi potnik na krožniku ..., 2013).

Kljub pogostemu testiranju je svetovna prehranska industrija preobsežna, da bi bilo možno prevare zatreti v celoti. Najbolj so izpostavljene tekočine in mleti izdelki, saj so tu prevare najlažje in najcenejše. Potreba po zaslužku je danes še vedno visoko na lestvici človeških vrednot. In dokler bo stanje nespremenjeno, bo verjetnost za takšne in drugačne prevare vedno prisotna.

3 DOSEDANJA PREUČEVANJA ODNOSA PREBIVALSTVA DO VARNE IN ZDRAVE HRANE

V tem poglavju je predstavljen pregled nekaterih dosedanjih raziskav o varnosti hrane v Sloveniji in svetu s poudarkom na odnosu prebivalstva do varne in zdrave hrane. Ministrstvo za zdravje je leta 2007 izvedlo obsežno vseslovensko raziskavo o varni hrani »Od vil do vilic«. Opravljena je bila anketa na vzorcu 700 oseb v petih slovenskih regijah: Ljubljana z okolico, Prekmurje in Štajerska, Gorenjska, Primorska in Dolenjska. Namen raziskave je bil ugotoviti poznavanje pravil o varnem shranjevanju živil ter zavedanje o nevarnostih ne(varnega) shranjevanja živil. Raziskava je pokazala, da vprašani v večini primerov menijo, da je za varnost hrane odgovorna inšpekcija, sledijo jim proizvajalci in država. Le malo vprašanih je bilo mnenja, da so potrošniki sami odgovorni za varnost hrane. Beseda varna hrana večini vprašanim pomeni sinonim za zdravje in kakovost. Pokazalo se je tudi, da večina vprašanih redko prebira deklaracije na živilih in da so te velikokrat zanje nerazumljive. Dobra polovica vprašanih meni, da živila, ki jih kupujejo na tržnici, vsebujejo manj kemikalij in dodatkov. Večinoma se vprašani zavedajo, da živila, ki jim je potekel rok, niso več varna za uživanje. Pri nakupu hrane večina ne uporablja hladilne torbe, prav tako pa se je pokazalo, da večina vprašanih odmrzuje meso na kuhinjskem pultu, kar je v nasprotju z načeli varnega rokovanja z živili. Le redki vprašani preverjajo temperaturo v hladilnikih, za nasvete in potrebne informacije, vezane na shranjevanje in rokovanje s hrano pa iščejo po internetu ali pri prijateljih (Od vil do vilic, 2007).

Poznavanje načel higiene živil med starostniki je naslednja raziskava, ki jo je pri tem vredno omeniti. Namen te raziskave (Jevšnik in sod., 2011) je bil ugotoviti stopnjo ozaveščenosti starostnikov v mestnem in podeželskem okolju pri zagotavljanju varnih živil in upoštevanje in obvladovanje načel dobre prakse pri pripravi živil v gospodinjstvu. Uporabljen je bil anketni vprašalnik, izpeljan na vzorcu 100 oseb, ki so bili izbrani po naključju na treh lokacijah, in sicer v Ljubljani z okolico, Savinjski dolini in Prekmurju. Raziskava je pokazala slabo informiranost med opazovanimi starostniki pri poznavanju in upoštevanju načel dobre gospodinjske prakse. Ugotovljeno je bilo neprimerno rokovanje pri pripravi surovih živil, saj vprašani niso upoštevali načel varnega rokovanja in ustreznega zaporedja priprave posameznih živil. Ugotovljena je bila tudi slaba higiena v kuhinji, saj so mikrobiološke analize brisov na čistočo v kuhinji dale slabe rezultate. V večini je šlo za povečano skupno število mikroorganizmov, predvsem na delovnih površinah za pripravo hrane, deskah za rezanje mesa, v posodah uporabljenih za pripravo hrane ter na rokah opazovanih. Rezultati raziskave so pokazali slabo ozaveščenost opazovanih starostnikov o načelih varnega rokovanja z živili ter njihovo pomanjkljivo vzdrževanje higiene med pripravo obrokov. Slaba ozaveščenost starostnikov tako na podeželju kot v mestih se je pokazala tudi pri poznavanju in preverjanju ustrezne temperature v hladilnikih.

Odločanje za varno hrano v času nosečnosti je naslov naslednjega strokovnega članka, ki obravnava varno rokovanje s hrano pri posebej ranljivi skupini prebivalstva (Hoyer in sod., 2007). V raziskavo je bilo vključenih 291 nosečih in 200 ne-nosečih žensk. Namen raziskave je bil ugotoviti stopnjo ozaveščenosti obeh skupin o možnih dejavnikih varnosti živil. Rezultati te raziskave so pokazali, da so nosečnice bolj previdne pri nakupu hrane, saj pogosteje preverjajo rok uporabnosti, bolj jim je pomembno ločevanje čistih posod in pripomočkov pri pripravi hrane od nečistih, vzdrževanje čistih rok prodajalcev in higienski režim postrežbe. Obenem je bilo ugotovljeno, da obe skupini žensk posvečata premalo pozornosti načinu shranjevanja hitro pokvarljivih živil. Noseče ženske si v primerjavi z ne-nosečimi redkeje pripravljajo jedi, ki nosijo višja tveganja za okužbo. Vse ženske pripisujejo veliko odgovornost vsem udeležencem, vpletenim v zagotavljanje varnosti živil. Skoraj polovica nosečnic pa je bila mnenja, da so jih zdravstveni delavci slabo poučili o morebitnih dejavnikih tveganja vse od nakupa živil do njene priprave. Raziskava je tudi pokazala potrebo po poglobljeni raziskavi problema v prehrani in dobri higienski praksi v domačem okolju ter dopolnitvi izobraževalnih programov v šolah za starše, ki bi prispevale k večji pozornosti glede varne hrane.

Dojemanje tveganj s kemijskimi in mikrobiološkimi onesnaževali pri potrošnikih je raziskal Kher S.V. s sodelavci (2013), v navzkrižni raziskavi, v desetih fokusnih skupinah, v petih državah: Poljska, Irska, Nizozemska, Francija in Brazilija. Dojemanje tveganj so preučevali v štirih točkah prehranske verige – pitna voda, gojeni losos, piščančje meso in mleko v prahu. Z raziskavo so ugotovili, da je pri razvoju in izvajanju učinkovitih sistemov, ki bodo identificirali šibke točke v prehranskih verigah v zvezi s kemijskimi in mikrobiološkimi onesnaževali, treba upoštevati prioritete in izbire potrošnikov. V raziskavi je bilo ugotovljeno tudi, da potrošniki izražajo večjo zaskrbljenost zaradi kemijskih kot mikrobioloških onesnaževal. Udeleženci fokusne skupine so kemijska onesnaževala v večji meri povezovali z možnostmi hujših posledic za zdravje, dolgoročnimi učinki in pomanjkanjem osebnega nadzora. Po mnenju udeležencev je sledljivost prehranskega izdelka tisto uporabno orodje, ki ponuja možnost za izboljšanje zaupanja potrošnikov v varnost hrane. Primeri bolezni povezanih s hrano, razkrite afere, kjer ni bila v zadostni meri upoštevana dobra praksa, spremembe pridelave in proizvodnje hrane ter drugačne prehranske navade in spremenjene razmere v prehranskih verigah, se predvideva da so pripeljale do večjih tveganj za kontaminacijo s kemijskimi in mikrobiološkimi onesnaževali, pri potrošnikih pa zmanjšali zaupanje v varnost hrane. Globalno se zato povečujejo naporji za izboljšanje sistema varnosti hrane. Zgoraj navedena raziskava (Kher in sod., 2013), je pokazala, da lahko ustrezno sporočen odpoklic živila s trga celo pozitivno vpliva na zaupanje potrošnikov v upravljanje sistema varnosti hrane. Vendar bi bilo glede na vse večjo globalizacijo prehranskih verig, potrebno tudi globalno usklajevanje predpisov. Glede na pridobljene rezultate raziskave njeni avtorji menijo, da bi bilo treba v prihodnosti več napora

usmeriti v preučevanje učinkovitih komunikacijskih strategij pri sledljivosti živil ter njene uporabe, s ciljem izboljšanja varnosti hrane.

Ob vedno večji potrebi potrošnikov po dostopni zdravi in varni hrane se rešitev ponuja v lokalno pridelani hrani. Nedavno je bila v Neaplju v Italiji opravljena raziskava o odnosu potrošnikov do lokalno pridelane hrane (Aprile in sod., 2016). Rezultati raziskave so pokazali, da je kar 70% vprašancev povedalo, da želijo kupovati lokalno pridelano hrano in da se za takšne nakupe odločajo zelo pogosto. Kar tretjina med njimi pridelano hrano kupuje neposredno od proizvajalcev oziroma kmetov, nato v supermarketih in na tržnicah. Vprašanci opredeljujejo lokalno pridelano hrano kot hrano, proizvedeno v njihovi regiji in vzgojeno in proizvedeno na razdalji do 70 km od njihovega kraja bivanja. Ko se odločajo za nakup hrane, dajejo prednost okusu, naravnemu izvoru in hranilni vrednosti živila. Razlogi za nakup lokalno pridelane hrane pa so: je bolj okusna, je višje kakovosti, zanjo je potrebnega manj transporta, ima manjši vpliv na onesnaževanje okolja ter je bolj naravna.

Ekološko pridelana hrana je izjemnega pomena ob zagotavljanju zdrave in varne hrane za potrošnike. Ta vidik je upoštevala raziskava na Tajvanu (Hsu in sod., 2015), katere cilj je bil raziskati stopnjo ozaveščenosti o pomenu zdravja, subjektivni odnos in naravnost do ekološko pridelane hrane ter nakupovalne navade potrošnikov. Rezultati kažejo, da sta skrb za zdravo hrano in subjektivno znanje pomembno pozitivno povezana z odnosom do ekološko pridelane hrane. Poleg tega so subjektivno poznavanje ekološke hrane, zavedanje o pomenu zdravja in skrb za varno hrano pomembni dejavniki, ki vplivajo na nakupovalne namere glede ekološke hrane. Študija je pomagala industriji ekoloških pridelkov razumeti zahteve s perspektive kupca in kot osnovo za nadaljnji razvoj na področju ekološko pridelane hrane.

4 MATERIALI IN METODE

4.1 IZVEDBA RAZISKAVE

Kot metodo za raziskovalni del diplomske naloge sem izbrala strukturiran intervju (seznam vprašanj je v Prilogi A). V raziskavo je bilo vključenih 8 oseb, polovica med njimi je bila moških, polovica žensk, različnih starosti, izobrazbe in zaposlitvenega statusa (Preglednica 1). Raziskava je potekala v mesecu maju 2008 in z dopolnjenimi novimi informacijami, zbranimi februarja 2016. V raziskavo so bile v obeh obdobjih vključene iste osebe. Njihovi podatki iz preglednice 1 so iz leta 2016. Želeli smo preveriti, ali je v obdobju med prvo in drugo izvedbo intervjujev moč zaznati spremembe v odnosu do hrane, razumevanju pojma varna hrana, zaznavanju odgovornosti pristojnih za varno hrano in skrbi sogovornikov za lastno varnost hrane vse od nakupa pa do priprave.

Preglednica 1: Sogovorniki glede na spol, starost, izobrazbo in zaposlitveni status

Oseba	Spol	Starost	Izobrazba	Zaposlitveni status
Oseba A	Ž	60	Poklicna	Brezposelna
Oseba B	Ž	30	Univerzitetna	Zaposlena
Oseba C	M	74	Poklicna	Upokojena
Oseba D	M	40	Srednješolska	Zaposlena
Oseba E	Ž	75	Poklicna	Upokojena
Oseba F	Ž	47	Srednješolska	Zaposlena
Oseba G	M	37	Univerzitetna	Zaposlena
Oseba H	M	63	Univerzitetna	Zaposlena

Preučevanje je razdeljeno na tri sklope:

1. SKLOP: kjer sem želela preveriti poznavanje termina varna hrana in možnost enačenja z terminom zdrava hrana, posebej, kako si jih ljudje razlagajo, v kolikšni meri o tem razmišljajo, kaj jedo ter kdo je po njihovem mnenju odgovoren za zagotavljanje varne in zdrave hrane.
2. SKLOP: v drugem sklopu vprašanj me je zanimalo, kako se anketiranci v praksi srečujejo s hrano od nakupa pa do priprave hrane in koliko vedo in razmišljajo o varnosti hrane.
3. SKLOP: v tretjem sklopu vprašalnika sem želela preveriti prehranske navade prebivalcev vasi Rob na Dolenjskem.

Vsem sogovornikom smo leta 2008 zastavili 29 vprašanj, leta 2016 pa smo 9 vprašanj ponovili. Izbrali smo tista vprašanja, ki so ključna za razumevanje naše raziskave, in sicer kako prebivalci Roba na Dolenjskem razumejo in interpretirajo pojem varne hrane, kako rokujejo z živili od nakupa do njihove uporabe, kdo je po njihovem mnenju najbolj odgovoren za zagotavljanje varnosti hrane, v kolikšni meri menijo, da so za varnost hrane odgovorni sami in kaj bi bilo treba spremeniti za večje zagotavljanje varne in zdrave hrane. Vprašanja, ki smo jih leta 2016 ponovili, so v Prilogi A zapisana v poševnem tisku.

4.1 OPIS KRAJA ROB NA DOLENJSKEM

Rob na Dolenjskem leži v občini Velike Lašče, ki je del osrednjeslovenske statistične regije in meri 103 km², kar jo po velikosti občin uvršča na 70. mesto po velikosti občin. Gre za eno izmed najmanj poseljenih občin v Sloveniji. Rob na Dolenjskem je eno izmed 70-ih naselij v občini Velike Lašče, ki šteje 77 prebivalcev. Kraj ima svojo župnijo, prostovoljno gasilko društvo, Parnas - zavod za kulturo in turizem, osnovno šolo, namenjeno učencem prve triade, trgovino in gostilno.

4.2 METODA

Za pridobitev podatkov smo uporabili strukturiran intervju, kjer so vprašanja za vse vprašance enaka in vnaprej določena po točno določenem vrstnem redu. Raziskovalec je pri spraševanju nevtralen in objektivni, ne sodeluje z dodatnimi vprašanji. Cilj takšnega načina je standardizacija brez improvizacije (O'Leary, 2004).

Za strukturiran intervju smo se odločili zaradi želje raziskati način razmišljanja intervjuvancev in s tem pridobiti čim bogatejše vire informacij za razumevanje preučevane problematike, lažje primerjave pridobljenih odgovorov, majhnosti vzorca ter možnost kvalitetne obdelave podatkov. Intervju je bil izveden ustno, zaradi večje verodostojnosti pa smo intervjuje snemali. Pridobljene podatke v raziskavi smo analizirali s pomočjo računalniškega programa Atlas.ti. Sprva smo opravili transkripcijo intervjuja. Vse posnete intervjuje je bilo treba prepisati v pregledno pisno obliko, zaradi zagotovitve pregleda nad celotnim dogajanjem in vpogledom v podrobnosti. Sledilo je kodiranje in uporaba orodij za zaznavo skupnih značilnosti posameznih odgovorov, kar je omogočilo lažjo primerjavo odgovorov intervjuvancev na isto vprašanje. Prednost tega programa je, da olajša in pospeši mehanski vidik analize podatkov, slabost pa, da je zelo zamuden (Urbanc, 2008).

5 REZULTATI

Rezultate smo uredili po vprašanjih, kot so bila osebam zastavljena v intervjujih.

1. Ali se kdaj vprašate »Ali vem, kaj jem«?

Na vprašanje sta le dve osebi odgovorili, da o tem zelo pogosto razmišljata. Oseba H je izredno dosledna pri prehranjevanju iz zdravstvenih razlogov in zato ustrezni prehrani daje poseben pomen. Oseba B pa je navajena na doma pridelano hrano in je pri nakupu preostale hrane zelo pazljiva. Vsi preostali pa so odgovorili, da o tem ne razmišljajo ali pa zgolj občasno.

»Včasih ko kupim kakšno tako stvar, si mislim sama pri sebi, bog si ga vedi, od kod je ta stvar« (oseba A).

2. Kaj vam pomeni izraz »varno živilo«? Kaj razumete pod tem pojmom?

Najpogostejši odgovor, pri kar polovici vprašancev, je bil, da varno hrano povezujejo z doma pridelano hrano in da je za njih najbolj varno tisto živilo, ki ga pridelajo sami doma. Sledijo odgovori: da hrana ni škropljena, da ni pokvarjena (okužena z bakterijami), da ji ni potekel rok.

»Zame je varno živilo recimo zelenjava, ki jo doma pridelamo ali pa meso, ki ga doma vzredimo, ...ne vem no tisto »bio« me ne prepriča, jaz bi zase rekla, da je varno tisto živilo, ki na vrtu zraste« (oseba B).

Odgovori na to vprašanje leta 2016 so pokazali, da ljudje varno hrano še vedno povezujejo z doma pridelano hrano ter, da je varna hrana tista, ki ni kemično obdelana in ji ni potekel rok trajanja.

3. Kaj je po vašem mnenju značilnost živila, ki ni varno?

Na to vprašanje nisem dobila toliko enotnih odgovorov, kot na prvi dve vprašanji. Najpogostejši odgovor je bil, da tista živila, ki so škropljena ali kakor koli kemično obdelana s kemikalijami (podaljšanje trajanja mleka in kruha s kemikalijami, tretiranje agrumov, solate,...) in ki vsebujejo veliko konzervansov, niso varna. Dve osebi (oseba C in oseba H) sta omenili, da jima pretirana vsebnost maščob pomeni, da živilo ni varno. Nadalje so sogovorniki navedli, da gobe niso varno živilo in pa tista živila, ki nimajo znanega izvora. Ena od sogovornic je povedala, da na vprašanje ne zna odgovoriti. *»Značilnost živila, ki ni varno je vsekakor, da nima ustreznega certifikata, če jim je rok potekel, pa če je recimo mastno, ni preveč zdravo uživati svinjino na primer« (oseba C, starost 74 let).*

4. Kakšna je po vašem mnenju razlika med varno in zdravo hrano?

Nihče od sogovornikov ni dal konkretnega in pričakovanega odgovora na zastavljeno vprašanje. Zdravo hrano povezujejo z doma pridelano hrano, pretežno z uživanjem sadja, zelenjave in hrano s čim manjšo vsebnostjo maščob. Povedali so, da je zdravo prehranjevanje vezano na število obrokov, količino zaužitega, zdravstveno stanje posameznika, njegovo telesno težo. Le ena oseba je na zastavljeno vprašanje odgovorila, da obstaja povezava med varno in zdravo hrano in da mora biti vsaka hrana najprej varna, da je lahko zdrava in obratno. Druga oseba je odgovorila, da mora imeti varna hrana ustrezne certifikate. Vsi drugi sogovorniki pa niso povedali nič konkretnega v zagovor varne hrane.

»Ajd, recimo, da je doma pridelana hrana zdrava, kej več pa res ne vem o tem« (oseba A).

5. Ali ste kdaj razmišljali o tem, kako je bila hrana, ki jo vsakodnevno uživate, poizvedena (katere kemikalije so bile ob tem uporabljene, s čim so bile hranjene živali), kje je bila proizvedena, kakšne sestavine vsebuje, kako je potekala predelava hrane, njeno pakiranje, označevanje, transport, skladiščenje, prodaja?

Tri osebe (oseba A, oseba D, oseba G) so odgovorile, da se občasno res vprašajo o vsem tem in to največkrat, ko na policah sredi zime ponujajo jagode, solato, lepa jabolka, ... ali pa morda, ko jedo pašteto, pomislijo, kaj vse je notri. Ampak dlje od tu ne gredo, torej se samo vprašajo. Osebe, ki jim ni vseeno in pomislijo na tovrstna vprašanja (oseba D, oseba F) so poudarile, da ravno zato kupujejo meso od domačih kmetov. Sicer pa jih zanima izvor in pa sestavine nekega izdelka. Polovica jih je odgovorila, da o tem nikoli ne razmišljajo.

6. Kakšno je vaše zaupanje v kmete, predelovalce, trgovce, vlado, inšpektorje, torej vse vpletene v proizvodnjo varne hrane?

Le trije od osmih sogovornikov (oseba B, oseba C, oseba G) so odgovorili, da zaupajo celotnemu sistemu od vil do vilic. Trije so odgovorili (oseba A, oseba D, oseba H), da ne zaupajo in si bili enotni v tem, da najmanj zaupajo inšpekcijski službi, nato državi, trgovini in nazadnje kmetu. Dva sogovornika (oseba E, oseba F), pa zaupata vsem vpletenim v verigi od vil do vilic le delno, predvsem slovenskim proizvodom.

»Ja, kar precej zaupam.....sej nimam druge izbire kot pa zaupat« (oseba G).

Iz ponovljenih intervjujev leta 2016 je razvidno, da sogovorniki najbolj zaupajo kmetom, nato predelovalcem in trgovcem, najmanj pa zaupajo vladi in inšpekcijski službi.

7. Kdo mislite je najbolj odgovoren za varnost živil? Prosim utemeljite svoje mnenje?

Zanimivo in presenetljivo je bilo mnenje ene osebe (oseba B), ki je povedala, da smo odgovorni potrošniki sami, da je naša naloga, da se o vsem informiramo in smo zadostno izobraženi. Sicer pa so bili odgovori različni. V prvi vrsti so po mnenju sogovornikov to pridelovalci, sledijo predelovalci ter prodajalci. Le dva sogovornika (oseba A, oseba G) sta menila, da je odgovorna vlada in trije (oseba C, oseba D, oseba E), da je odgovorna inšpekcijska služba.

Ponovljeni intervjuji kažejo, da večina sogovornikov meni, da smo za varnost živil odgovorni potrošniki sami, sledijo pridelovalci in predelovalci hrane ter vlada.

8. Kolikšen vpliv na varno hrano imamo mi sami? Prosim razložite svoje mnenje?

Vsi sogovorniki menijo, da imamo potrošniki velik vpliv na varno hrano, predvsem v smislu vrste hrane, ki jo kupujemo oziroma za nakup katerih proizvodov se odločamo. Večina (oseba A, oseba B, oseba C, oseba D, oseba E) je menila, da premalokrat razmišljajo o tem in največkrat živijo preprosto kupijo iz navade ali ker jo radi jedo.

Tudi ponovljeni intervjuji so pokazali podobno sliko, saj je večina sogovornikov povedala, da imamo potrošniki sami največji vpliv na varno hrano, saj smo odgovorni za izbor hrane, njen nakup in njeno pripravo.

9. Ste že slišali za izraz gensko spremenjena hrana, industrijsko pridelana hrana, ter ekološko pridelana hrana? Katera od naštetih je po vašem mnenju varna hrana in zakaj?

Ekološko pridelana hrana je po mnenju vseh najbolj varna. Industrijsko pridelana hrana je manj varna, a jo vsi kupujejo in je zato še sprejemljivo varna. Najmanj varna pa se sogovornikom zdi gensko spremenjena hrana, a polovica priznava (oseba A, oseba B, oseba D, oseba G), da premalo vedo o GSO, ji pa ne zaupajo.

»Gensko spremenjena hrana...ja to ni naravni proces, mislim da ne...da človek posega vmes...z nekim kemičnim procesom in pol ni varna« (oseba D).

Ponovljeni intervjuji kažejo, da vse izraze poznajo in ravno tako kot leta 2008 najbolj zaupajo ekološko pridelani hrani, sledita industrijsko in gensko pridelana hrana.

10. Kako ravnate s hrano doma: kako jo shranjujete, pripravljate, uživajte in ali menite, da bi morali kaj spremeniti? Kaj je po vašem mnenju potrebno posebej upoštevati pri shranjevanju živil in pripravi živil?

Vsi se zavedajo, da je hrano treba ustrezno shranjevati, saj ji tako podaljšamo svežino in preprečimo morebitne okužbe. Večina daje največji poudarek ustreznemu shranjevanju in ločevanju artiklov v hladilniku. Razen osebe A ni nihče drug podal konkretnega odgovora o načinu pripravljanja in uživanja hrane. Le oseba B je poudarila, da je način priprave zelo pomemben v smislu, da se ne pretirava s kuhanjem zelenjave in pečenjem mesa in da se skuša ohraniti okus in svežino. Dve osebi (oseba C, oseba G) sta omenili pomen higiene pri pripravi živil.

11. Ali je pri shranjevanju živil pomembno upoštevati zahteve in priporočila ustreznega shranjevanja živil in ali le ta priporočila poznate?

Vsi udeleženci so povedali, da je vsako živilo treba ustrezno shraniti in se tega načela dosledno držijo. Dve osebi (oseba A, oseba G) sta omenili, da živila shranjujeta bolj po občutku, kakor so ju vzgojili v domačem okolju. Tri osebe (oseba A, oseba B, oseba E) so povedale, da v hladilniku ločeno shranjujejo jajca, sadje / zelenjavo, meso. Štiri osebe (oseba B, oseba C, oseba D, oseba F), se držijo načel ustreznega shranjevanja po priporočilih navedenih na izdelku.

12. Kje po vašem mnenju lahko najpogosteje pride do okužb hrane in kako?

Polovica jih je odgovorila, da najpogosteje lahko pride do okužb s hrano doma. Kot razlog so navedli: neprimerna higiena in neprimerno shranjevanje. Dva sta povedala, da do okužb lahko pride povsod, kjer imamo stik s hrano, oseba H je kot možnost okužbe omenila možnost okužbe s transportom, oseba C pa možnost okužb v restavracijah.

13. Ali ste se vi ali člani vaše družine kdaj okužili s hrano in kako? Kje pa?

Kar šest oseb (oseba A, oseba B, oseba C, oseba D, oseba G, oseba H) se je že okužilo s hrano. En primer z okuženo ajdovo moko, kupljeno v trgovini, ki so jo na osnovi prijavi umaknili s polic. Drugi primer je okužba z gobami doma, en primer okužbe s salmonelo v restavraciji, en primer okužbe z vampi v restavraciji, en primer tako doma kot v restavraciji zaradi postane hrane in posledično driske in en primer postanega mesa iz domače kuhinje. Le dve osebi pa o tovrstnih okužbah nista poročali.

14. Kako je po vašem mnenju glede higiene priprave hrane poskrbljeno v gostilnah, restavracijah, hotelih?

Večina je odgovorila, da manjšim gostilnam ter menzam ne zaupajo in imajo slabe izkušnje. Sogovornica, ki je gostinski delavec je povedala, da je za higieno v restavracijah zelo slabo poskrbljeno, predvsem zaradi neustreznega umivanja rok in vzdrževanja čistoče. Večjim uglednim in znanim gostilnam, zaupajo in imajo dobre izkušnje. Le oseba B je povedala, da so načela in zakonodaja glede higiene zelo stroga in da verjame, da se vsi gostinci tega dosledno držijo ter da jim v celoti zaupa. Glede varnosti živil v gostinskih obratih so naknadni intervjuji pokazali manjšo spremembo, v smislu, da je danes zaradi posledic gospodarske krize potrebno potrošniku ponuditi mnogo več kot nekaj let nazaj in da se zato bolj potrudijo v smeri zadovoljitve gosta in higiene.

15. Kako pogosto ste pozorni na označevanje živil (deklaracijo) in na kaj ste najpogosteje pozorni (rok uporabnosti, seznam sestavin, dodatki v živilih-aditivi, poreklo živila, pogoji hrambe)?

Vsi anketiranci so vedno pozorni na rok uporabe. Šest oseb (oseba A, oseba B, oseba C, oseba D, oseba E, oseba H) redno spremlja vsebnost konzervansov, sploh pri nakupu novega izdelka in pa poreklo živila, kjer dajejo prednost domačemu proizvajalcu. Oseba H, ki ima sicer zdravstvene težave in ima ustrezno dieto, podrobno pregleda deklaracijo in je zelo pozorna na vsebnost maščob. Ponovljeni intervjuji so pokazali, da se prebiranja deklaracije na živilih poslužujejo le ob nakupu novih izdelkov, sicer pa so pozorni predvsem na rok uporabnosti in poreklo živila.

16. Kako pogosto ste pozorni na označbo aditivov (dodatki v prehrani) in pri katerih izdelkih ste še posebno pozorni na to?

Tri osebe (oseba C, oseba E, oseba G) so odgovorile, da na označbo aditivov niso nikoli pozorne. Se pa zavedajo, da je dodatkov v prehrani veliko in bi bilo prav, da bi temu posvečali več pozornosti. Preostali so na označbo aditivov po večini pozorni, sploh ob nakupu novega izdelka. Oseba A je omenila, da jo moti majhen tisk na deklaraciji in da izjemno slabo vidi napisano. Oseba D je poudarila, da je na aditive pozorna izključno pri sladkarijah za otroke. Pazi, da ne vsebujejo umetnih barvil.

17. Kako pogosto razmišljate o načinu prehranjevanja in kaj vam hrana pomeni?

Tri osebe (oseba A, oseba C, oseba D) so povedale, da nikoli ne razmišljajo o vsakodnevem prehranjevanju in dve od teh oseb (oseba C, oseba D), da jim hrana

pomeni zgolj preživetje. Oseba A je povedala, da je zanjo predvsem pomembno, da je hrana dobra. Preostali o načinu prehranjevanja razmišljajo, a je večina takšnih, ki na to pomislijo občasno in kakšnih posebnih ukrepov ne sprejmejo. Poseben primer je oseba D, ki ima prekomerno težo. Tej osebi je hrana v užitek in ne prestando razmišlja, kaj sme in česa ne sme jesti. Oseba C je starostnik, ki se zaveda, da ima prehranjevanje velik vpliv na zdravje in je pozorna, kaj, kdaj in koliko poje. Oseba D pravi, da ji je hrana velikokrat v tolažbo. In primer osebe H, ki je na dieti in je tako prisiljena razmišljati, kaj sme in česa ne sme biti na njenem krožniku.

18. Kaj ste včeraj jedli, konkretno koliko obrokov ob katerih urah in kaj ste zaužili?

Zagotovo se vrsta hrane, čas in količina obrokov zelo razlikujejo med delovno populacijo in populacijo, ki je doma (brezposelni, upokojeni). Razlika je tudi med delavnikom in dela prostim dnevom. Tisti, ki hodijo v službo, zajtrk izpustijo in imajo prvi obrok med 10. in 11. uro dopoldan. V dveh primerih (oseba B, oseba G) je bil to sendvič, v enem primeru (oseba D) hrana iz menze. Zanimivo je, da je večina teh delovno aktivnih ljudi dan pred intervjujem izpustila kosilo in so šele med 18. in 19. uro večerjali (testenine, kruh s pašteto, pogreti ostanki kosila od prejšnjega dne, polenta in solata, pečena jajca). Oseba E je imela obisk in je imela obilno kosilo ob 12. uri (juho, pečeno meso in krompir ter sladico in kavo). Oseba A je ravno tako dobila obisk in je poleg običajnega zajtrka in kosila imela še narezek suhomesnatih izdelkov. Oseba A, ki je brezposelna, je imela za zajtrk ob 8. uri samo kruh, kosilo ob 14. uri (krompir, piščanca in solato). Upokojena oseba (oseba E) je imela pozen zajtrk ob 10. uri (jabolko, ržen kruh ter jogurt), ob 14. uri zajčjo obarbo in solato ter za večerjo rižoto ter solato okoli 19. ure. Vsi anketiranci zelo pogosto uživajo kruh, predvsem za zajtrk.

19. Koliko obrokov je večinoma pripravljenih doma? Koliko od teh jih pripravite sami? Ali radi kuhate?

Večina sogovornikov doma pripravlja le en obrok in večina tudi ne kuha rada. Izjema so konci tedna, takrat doma pripravijo 2-3 obroke. Izjema so upokojenci/brezposelna, ki imajo vsak dan 2-3 obroke, ki jih pripravijo sami.

20. Kako običajno zaužijete vaše obroke, ob katerem času, v kakšni atmosferi in kdo vse je pri tem prisoten (družina, sodelavci,...)?

Delovno aktivne osebe (oseba B, oseba D, oseba F, oseba G, oseba H) pojedjo en obrok v službi, najpogosteje med 10. in 11. uro in enega doma s preostalimi družinskimi člani v pozno popoldanskih urah. V službi je ta obrok bolj v naglici, doma v bolj sproščenem vzdušju. Ponekod imajo navado, da se pogovarjajo, druge imajo radi tišino. Preostali

jedo vedno v krogu družine, morda z izjemno zajtrka in ravno tako v sproščenem vzdušju.

21. Kaj je vaša najljubša jed in česa ne marate? Zakaj je temu tako?

Kruh ter enolončnice, krompir in solata, telečja ali zajčja obara s polento, hrana bogata z glutenom (štruklji, cmoki, njoki,...), pražena jetrca, solata in testenine, so odgovori na to vprašanje. V treh primerih so sogovorniki navedli sladkarije. Le dve osebi (oseba D, oseba E) sta našteali česa ne jesta radi, in sicer vampov ter paradižnikov.

22. Ali vam je hrana v užitek?

Šest oseb uživa v hrani, oseba C je odgovorila, da ji hrana predstavlja užitek le v 10%, in oseba G, da ji hrana sploh ne predstavlja užitka.

23. Koliko po vašem mnenju hrana prispeva k zdravju ljudi?

Vsi so povedali, da ima hrana zelo velik vpliv na zdravje ljudi, večina jih meni, da je zdravje v celoti odvisno od prehrane.

24. Bi zase rekli, da pazite na to, kaj in koliko jeste? Kaj bi želeli ali morali v zvezi s tem spremeniti?

Oseba A je povedala, da ni pozorna, kaj in koliko poje ter o tem ne razmišlja. Večina sogovornikov je odgovorila, da ne pazijo, kaj jedo, vendar se zavedajo, da bi prehranjevanju morali posvečati več pozornosti in se predvsem izogibati nezdravi hrani, urediti čas prehranjevanja, imeti obvezen zajtrk tudi med delavniki in ukiniti pozne večerje ter povečati število obrokov. Oseba F je omenila, da bi želela svoje obroke jesti v miru in ne v naglici kot sicer. Zelo pa sta pozorni na prehranjevanje osebi E in H, ki sta v pokoju oziroma imata zdravstvene težave.

25. Ste kdaj spremenili način svojega prehranjevanja? Kakšni so bili vzroki za to?

Le oseba G ni nikoli spreminjala svojega načina prehranjevanja, opaža pa, da je vedno bolj pozorna, kaj poje, predvsem v smislu izbora bolj lahkih in zdravih živil. Preostali so vsaj enkrat v življenju spremenili svoj način prehranjevanja. Razlogi so različni, in sicer odhod iz domačega okolja v mesto, zdravstvene težave in prekomerna teža. Upokojeni osebi (oseba C, oseba E) sta navedli, da sta se v času svojega otroštva in mladosti zaradi pomanjkanje hrana zelo slabo prehranjevali in da se je zaradi velike ponudbe hrane v zadnjih 40-ih letih njuno prehranjevanje močno spremenilo.

26. Kje kupujete hrano? Ali jo kaj pridelate sami doma? Ali kupujete ekološko pridelano hrano?

Glede na to, da gre za podeželsko prebivalstvo, ima večina vrtove in si sezonsko zelenjavo pridelajo doma. Preostalo kupujejo v trgovini. Ekološko pridelane hrane ne kupujejo, z izjemo dveh oseb (oseba D, oseba F), ki kupujeta ekološko pridelano meso iz sosednje vasi od znanega kmeta.

27. Ali imate kakšno zamisel o tem, kaj bi radi spremenili pri sebi ali na družbeni ravni glede hrane? Kaj ne deluje dobro in bi bilo potrebno spremeniti (draga hrana, industrijska hrana, premalo izbire,...)?

Zanimiv je bil odgovor osebe G, ki pravi, da bi država morala dati večji poudarek izobraževanju in ozaveščanju o varni in zdravi prehrani, saj je moč medijev izredno velika in prevladuje moč kapitala. O tem bi morali govoriti od osnovne šole dalje. Trem osebam se zdi hrana predraga in izbira prevelika (oseba A, oseba C, oseba E). Tisti, ki bi kaj spremenili (oseba B, oseba G), bi želeli, da je na voljo več ekološko pridelane hrane po dostopnih cenah, na osebni ravni bi uredili število obrokov in bolj zdrav način prehranjevanja. Le oseba A ne bi spreminjala ničesar.

Ponovljeni intervjuji so dali presenetljive rezultate, saj je večina sogovornikov povedala, da bi bilo treba dati večji poudarek večji samooskrbi s hrano v Sloveniji, ki bi zagotovila bolj zdrav način prehranjevanja, kot tudi pozitivno vplivala na razvoj gospodarstva. Drugi odgovori sogovornikov so bili: cenejša hrana in časovna razporeditev obrokov skozi dan.

28. Kje se je izoblikoval vaš odnos do prehranjevanja in sprejemanja hrane in ali je imel kdo vpliv na vaš način prehranjevanja? Kaj pa mediji?

Pri večini se je način prehranjevanja izoblikoval v domačem okolju, pomemben je bil tudi vpliv družbe, sorodnikov, prijateljev in znancev, kadar je tema pogovora prehranjevanje. Na nikogar niso vplivali literatura ali članki, da bi si tako širili znanje o prehrani. Mediji na sogovornike nimajo vpliva.

29. Ali zaznavate kake spremembe v odnosu do hrane recimo med vašo in sedanjo generacijo?

Spremembe so ogromne. Sploh pri starejši populaciji. Včasih hrane ni bilo in je bil odnos drugačen, kot je danes, ko je vsega na pretek, a je hrana manj kvalitetna. Mladi z družinami (oseba B, oseba D, oseba F, oseba G) so povedali, da sta tudi čas in vzgoja drugačna. Pred dvajsetimi leti si moral to, kar je bilo na mizi, pojesti in nihče se ni

toliko pritoževal nad hrano v smislu »jaz pa tega ne maram«, kot je to pri današnjih otrocih. Vsi pa so si bili enotni, da se je z rastjo ponudbe hrane močno spremenil tudi njihov način prehranjevanja. Leta 2016 ponovljeni intervjuji so pokazali, da je bilo med sogovorniki zaznati večjo ozaveščenost do hrane na splošno, s poudarkom, da se ljudje vedno bolj zavedajo pomena varne in zdrave prehrane in njenega vpliva na zdravje. Povedali so tudi, da je na policah več ekološko pridelane hrane in cenovno bolj dostopne kot leta 2008.

6 RAZPRAVA IN SKLEPI

Postavljena hipoteza v diplomski nalogi, da prebivalci Roba na Dolenjskem slabo poznajo pojem varne hrane in ga napačno interpretirajo, se je potrdila. Ker je vključeno le majhno število oseb, rezultatov ne moremo posploševati, lahko pa ugotovimo, kako ljudje na izbrani lokaciji razumejo in vrednotijo pojem varne hrane. Na podlagi analize intervjujev, izvedenih leta 2008 in 2016, je moč ugotoviti:

Prvi sklop vprašanj - v večini primerov sogovorniki iz leta v leto bolj razmišljajo o hrani in njeni kakovosti, bolj premišljeno izbirajo in pripravljajo hrano ter se zavedajo posledic prehranjevanja na zdravje in počutje ljudi. Odgovor na vprašanje »ali vem kaj jem?«, je pogosto vprašanje, ki si ga sogovorniki zastavljajo. Bistveno manj so se o tem spraševali leta 2008.

Varno hrano še vedno pojmujejo kot doma pridelano, kemično čim manj obdelano tako med pridelavo kot predelavo, s čim manj aditivi in mikrobiološko neoporečno. Zavedajo se, da hrana ob neustrezni uporabi, shranjevanju in pripravi ter poteku roka uporabnosti ni več varna za uživanje. Ko je bil govor o razliki med varno in zdravo hrano, so bili sogovorniki v obeh časovnih presekih raziskave bolj zadržani pri varni hrani in so vsi odgovorili, kaj jim pomeni zdrava hrana. Tretjini sogovornikom ni vseeno, kako je bila hrana proizvedena, kje je bila proizvedena, kakšne kemikalije so bile ob tem uporabljene, katere in koliko aditivov vsebuje, kakšen je bil transport in kako se hrana prodaja. Dva sogovornika sta v opazovanem obdobju določeno hrano umaknila iz svoje prehrane in jo nadomestila s hrano, ki je človeku in okolju bolj prijazna.

Glede odgovornosti zagotavljanja varne hrane so primerjave v obeh časovnih presekih pokazale, da sogovorniki v tem času niso spremenili mnenja. Še vedno najbolj zaupajo kmetom in najmanj vladi ter inšpekcijskim službam.

Drugi sklop vprašanj - kar zadeva lastni prispevek k varnosti živil in ukrepov, potrebnih za njihovo zagotavljanje v domačem okolju, sogovorniki še vedno enačijo ustrezno higieno z ustreznim shranjevanjem živil ter ustrezno pripravo hrane. Glede tega med prvim in drugim časovnim presekom ni bilo zaznati bistvenih razlik, o morebitni okužbi s hrano so si sogovorniki večinoma enotni, da je domače okolje tisto, kjer imamo največ stika s hrano in je tu treba biti posebej previden in dosleden. Prednost dajejo tako higieni živil kot roku trajanja in kuhinjskim površinam ter pripomočkom, ustrezni hrambi hrane, ustreznosti hrane pred zaužitjem ter primernemu in zdravemu načinu priprave obrokov. Na vsebnost aditivov so bolj pozorni kot leta nazaj. Večina ne posega pogosto po novih živilih, v vsakodnevni rabi uporabljajo že znana živila. Ko se odločijo za nakup novega živila, vedno preverijo deklaracijo in so pozorni predvsem na sestavo, prisotnost dodatkov, rok uporabe in poreklo živila.

Tretji sklop vprašanj - način prehranjevanja tako z vidika števila obrokov kot časa, porabljenega za prehranjevanje in sestavin hrane je, kot kažejo rezultati te raziskave, zelo odvisen od tega ali gre za delovni dan ali dela prost dan, ali je sogovornik zaposlen ali upokojen, od njegove starosti in izobrazbe. Med delavniki najpogosteje zaužijejo le dva obroka. Zajtrk preskočijo, prvi obrok je na delovnem mestu in drugi doma v pozno popoldanskih urah. Tisti, ki niso zaposleni, imajo bolj urejeno prehrano, tako glede števila obrokov kot glede ustreznega intervala prehranjevanja in tudi kakovosti hrane. Bolj izobraženi sogovorniki bolj razmišljajo o zdravem načinu prehranjevanja in raje posegajo po bolj zdravi hrani kot manj izobraženi sogovorniki.

Raziskava je tudi pokazala, da so sogovorniki danes bolj pazljivi do tega, kaj jedo, kot pred osmimi leti, z izjemo dveh upokojenih oseb in osebe, ki ne hodi v službo. Če je le možno, raje posegajo po doma pridelani hrani, vse bolj kupujejo ekološko pridelano hrano od okoliških kmetov ali v trgovinah, ki so danes občutno bolj založene s tovrstnimi izdelki kot nekoč. Vedno bolj tudi zavračajo živila tujega izvora in dajejo prednost domači pridelavi. Zavedajo se, da so nizkocenovni izdelki manj varni in zdravi. Nekateri so pozorni tudi na količino sladkorja, glutena in maščob v dnevni prehrani. Vsi so mnenja, da so medgeneracijske razlike glede prehranjevanja velike. Že v obdobju osmih let so se pokazale manjše spremembe, če pa bi se upoštevalo obdobje 20, 30 ali celo 50 let nazaj, bi bil vsem sogovornikom najverjetneje skupen odgovor ta, da so se prehranjevalne navade z leti močno spremenile. O najbolj očitnih spremembah so namreč poročali starejši sogovorniki. Izsledki našega raziskovalnega dela imajo mnogo skupnih točk z rezultati podobnih raziskav, navedenih v tretjem poglavju.

Tudi v drugih podobnih raziskavah je varna hrana pojmovana kot zdrava hrana. Prevladuje mnenje, da je za varnost hrane odgovorna inšpekcija in država. Deklaracijo na živilih prebirajo redko ali izjemoma. Na splošno slabo poznajo načela varne uporabe živil in njenega rokovanja vse od nakupa do hrambe. Raziskava, ki je vključevala starostnike (Jevšnik in sod., 2011) in njihovo poznavanje načel higiene živil je pokazala slabe higienske navade ob pripravi hrane in slabo ozaveščenost pri zagotavljanju ustrezne temperature v hladilnikih, kar so potrdile tudi druge podobne raziskave (Od vil do vilic, 2007; Hoyer in sod., 2007).

Potrošniki najbolj zaupajo ekološko pridelani in lokalno pridelani hrani, kar sta potrdili tudi raziskavi, navedeni v tretjem poglavju (Aprile in sod., 2016; Hsu in sod., 2015). Sogovorniki v naši raziskavi so poudarili, da je doma pridelana in ekološko pridelana hrana zanje najbolj zdrava hrana in da je prihodnost zdrave in kakovostne hrane ravno v taki hrani.

7 POVZETEK

Zdrava in varna hrana je izjemnega pomena za dobro počutje ljudi.

Potrošniki smo zadnji v verigi od vil do vilic in smo najbolj ranljivi. Le znanje ter ozaveščenost nam bosta dala tisto moč in samozavest, ki jo potrebujemo, da bo naša hrana zdrava in varna. Kljub temu, da bomo zadnji v verigi, ni nujno, da bomo tudi najbolj ranljivi. Naša domneva, da je o varnosti hrane v vsakodnevem življenju premalo govora, da ljudje slabo poznamo termin »varno živilo« in ga znamo slabo opredeliti ter se premalo zavedamo, da je osnova zdrave hrane v tem, da je v prvi vrsti varna, je bila v diplomski nalogi potrjena. Predvidevali smo, da ljudje premalo razmišljajo o hrani, njenem izvoru, načinu proizvodnje, njeni obdelavi in ne poznajo zakonitosti varnega rokovanja s hrano v vsakodnevem življenju. Ugotavljam, da se premalokrat vprašajo »ali vem, kaj jem?«.

Glede na dejstvo, da je bila raziskava narejena na podeželju, se je v skladu s pričakovanji izkazalo, da si prebivalci Roba na Dolenjskem veliko hrane pridelajo sami in da doma pridelano hrano visoko vrednotijo. Morda bi ugotovili večje razlike, če bi bil vzorec večji. Vendar je pomemben rezultat ta, da smo ugotovili, da ljudje slabo poznajo termin varna hrana in da so premalo ozaveščeni o njenem pomenu ter o varnem rokovanju hrane vse od nakupa do priprave.

Kljub takim rezultatom nas razveseljuje dejstvo, da počasi prihaja do sprememb. Predvsem tistih v naših glavah, da je pomembno kaj jemo, kaj kupujemo, kje in kako je bila hrana proizvedena in kako si jo sami pripravimo. Nekateri, ki so pred leti samo občasno pomislili na pomanjkljivosti svojih prehranjevalnih navad, so jih začeli udejanjati. Ni jim vseeno, kaj kupijo in kaj jedo in včasih se celo pri izbiri odločijo za tisto, morda manj okusno, a bolj zdravo živilo. Naši rezultati so optimistični, saj verjamemo, da bi v primeru ponovitve raziskave čez nekaj let verjetno naleteli tudi na spremembe v razumevanju pomena varne hrane in vsakodnevem ravnanju potrošnikov za zagotovitev varne hrane.

8 VIRI

- Aditivi v prehrani otrok. Nacionalni inštitut za javno zdravje. 2012.
http://www.nijz.si/sites/www.nijz.si/files/uploaded/aditivi_v_prehrani_otrok.pdf (5. april 2016).
- Afera je zamajala slovensko čebelarstvo. Delo. 2015.
<http://www.delo.si/novice/okolje/afera-je-zamajala-slovensko-cebelarstvo.html> (12. april 2016).
- Afera z dioksini: nedopustna malomarnost ali zgolj varčevanje. Delo. 2011.
<http://www.delo.si/druzba/znanost/afera-z-dioksini-nedopustno-varcevanje-ali-zgolj-malomarnost.html> (12. april 2016).
- Aprile C. M., Caputo V., Nayga M.R., 2016. Consumers Preferences and Attitudes Toward Local Food Products. *Journal of Food Products Marketing* 22, 19-42.
- Beck U. 2001. Družba tveganja: na poti v neko drugo moderno. Ljubljana, Krtina: 365 str.
- Food safety tips. Food safety information council. 2012.
<http://www.foodsafety.asn.au/resources/> (05. april 2016).
- Gensko spremenjeni organizmi (GSO) in soobstoj gensko spremenjenih rastlin (GSR) z ostalimi kmetijskimi rastlinami. 2016.
http://www.uvhvvr.gov.si/si/delovna_podrocja/zivila/gensko_spremenjeni_organizmi_gso_in_soobstoj_gensko_spremenjenih_rastlin_gsr_z_ostalimi_kmetijskimi_rastlinami/ (06. junij 2016)
- HACCP. Iz teorije v prakso. 2002. Ljubljana, Založba Bureau Veritas: 97 str.
- Higiena živil. Republika Slovenije. Ministrstvo za zdravje. 2012.
http://www.mz.gov.si/si/delovna_podrocja/javno_zdravje_preprecevanje_bolezni_in_krepitev_zdravja/varnost_zivil_in_hrane/higiena_zivil/ (08. april 2016).
- Hoyer S., Javšnik, M., Raspor, P. 2007. Odločanje za varno hrano v času nosečnosti. Univerza v Ljubljani. Visoka šola za zdravstvo: 74 str.
- Hsu S.Y., Chang, C.C., Lin, T.T. 2015. An analysis of purchase intentions towards organic food on health consciousness and food safety with/under structural equation modeling. *British Food Journal*, 188: 200-216
- Evropska komisija za varnost hrane. Evropska unija. 2012.
http://europa.eu/abouteu/agencies/regulatory_agencies_bodies/policy_agencies/efsa/index_sl.htm(03. april 2016).
- Incidenca okužb s hrano. Agencija republike Slovenije za okolje. 2014.
http://kazalci.arso.gov.si/?data=indicator&ind_id=598 (10. april 2016)

- Institute for Health and Consumer Protection (JRC-IHCP). European Commission. 2014. <https://ec.europa.eu/jrc/en/about/institutes-and-directorates/jrc-ihcp> (08. april 2016).
- Inšpektorji odredili: 24 lokalov naj se začasno zapre. DELO.SI. 2014. <http://www.delos.si/gospodarstvo/finance/kako-nad-sivo-ekonomijo-opozicija-proti-zaostrovanju-nadzora.html> (13. april 2016).
- Jevšnik M., Ovca A., Bauer M. 2011. Poznavanje načel higiene živil med starostniki. Ljubljana, Zdravstvena fakulteta. Univerza v Ljubljani: 57 str.
- Kdo je kriv? Mladina. 2002. <http://www.mladina.si/94006/kdo-je-kriv> (19. april 2016).
- Kher S.V., Jonge, J.D., Wentholt, M.T.A., Deliza, R., Andrade, J.C., Cnossen, H.J., Luijckx, N.B.L., Frewer, L.J. 2013. Consumer perceptions of risks of chemical and microbiological contaminants associated with food chains: a cross-national study. *International Journal of Consumer Studies*, 37: 73-83
- Maučec Zakotnik, J., Hrastar Ribič C., Poličnik, R., Pavčič, M., Štern, B., Pokorn, D. 2007. Nacionalni program prehranske politike za obdobje 2005-2010. Ljubljana, Ministrstvo za zdravje: 47 str.
- Nadzor. Uprava RS za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin. 2016. http://www.uvhvvr.gov.si/si/delovna_podrocja/nadzor/ (08. April 2016).
- Naloge in cilji. 2012. Uprava RS za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin. 2016. http://www.uvhvvr.gov.si/si/o_uvhvvr/naloge_in_cilji/ (12. april 2016).
- O'Leary Z. 2004. The essential guide to doing research. London, Sage: 164 str.
- Od njive do krožnika: varna in zdrava hrana za vse. Politika evropske unije. 2014. http://europa.eu/pol/pdf/flipbook/sl/food_sl.pdf. (16. april 2016).
- Od vil do vilic. 2007. Ljubljana, Ministrstvo za zdravje Republika Slovenija: 103 str.
- Označevanje živil. Uprava RS za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin. 2016. http://www.uvhvvr.gov.si/si/delovna_podrocja/zivila/oznacevanje_zivil/ (20. april 2016).
- Prehranske in zdravstvene trditve. 2016. Uprava RS za varno hrano veterinarstvo in varstvo rastlin. http://www.uvhvvr.gov.si/si/delovna_podrocja/zivila/prehranske_in_zdravstvene_trditve/ (15. april 2016).
- Preverjenih 29 kitajskih restavracij. RTVSLO. 2008. <http://www.rtvsllo.si/slovenija/preverjenih-29-kitajskih-restavracij/92891>. (08. april 2016).

- Prioritetni dejavniki tveganja v hrani v Sloveniji. Nacionalni inštitut za javno zdravje. 2015.
<http://www.nijz.si/sl/prioritetni-dejavniki-tveganja-v-hrani-v-sloveniji-priority-risk-factors-in-food-in-slovenia> (18. april 2016).
- Raspor P. 2004. Sedanji pogled na varnost živil. V: Varnost živil/22. Bitenčevi dnevi L. Gašperlin, B. Žlender (ur.). Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 1-14.
- Raspor P. 2007. Izzivi sedanjosti v živilsko prehrabeni verigi. Varna in zdrava prehrana na mizi potrošnika. Zbornik predavanj. Rugej V D. (ur.). Ljubljana, Univerza v Ljubljani: 7-16
- Slepi potnik na krožniku. Mladina. 2013.
<http://www.mladina.si/142188/slepi-potniki-na-krozniku/> (18. april 2016).
- Slovenija v mreži prehranskih prevar. Mladina. 2013.
<http://www.mladina.si/142976/slovenija-v-mrezi-prehrabnih-prevar/> (12. april 2016).
- Sistem vodenja varnosti živil. SIQ. 2016.
http://www.siq.si/ocenjevanje_sistemov_vodenja/storitve/sistemi_vodenja_varnosti_zivil/index.html. (6. junij, 2016).
- Unneveher L. J. 2003. Food safety in food security and food trade. V: 2020 Focus 10: food safety in food security and food trade. Washington DC, International Food Policy Research Institute: 1-2
- Urbanc M. 2008. Raba utemeljevalne teorije in programa Atlas.ti v geografiji. Geografski vestnik, 80-1: 127-137
- Uredba (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 28. januarja 2002 o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane. 2002. Uradni list Evropske unije, L 31: 1-24
- Varnost živil. Nacionalni inštitut za javno zdravje. 2002.
<http://www.nijz.si/sl/podrocja-dela/moje-okolje/varnost-zivil> (13. april 2016).
- Virus s konjskim mesom okužene govedine se širi. Delo. 2013.
<http://www.delo.si/gospodarstvo/potrosnik/virus-s-konjskim-mesom-okuzene-govedine-se-siri.html> (11. april 2016).
- Zagotavljanje sledljivosti v živilski dejavnosti. Uprava Republike Slovenije za varno hrano. 2015. (13. marec 2016).
- Zakon o državni upravi -ZDU-1G. 2013. Ur.L. RS, št.47/13.

Zdravstveni inšpektorat RS. Ministrstvo za zdravje. 2002.
http://www.mz.gov.si/si/o_ministrstvu/organi_v_sestavu/zdravstveni_inspektorat_rs/
(15. maj 2016).

ZZV NG - Zavod Za zdravstveno varstvo Nova Gorica. 2013. <http://www.zzv-go.si/fileadmin/pdfdoc/Osnovne.pdf> (15. april 2016).

ZAHVALA

Mentorici prof. dr. Majdi Černič Istenič se zahvaljujem za spodbudo, pomoč in strokovne nasvete pri izdelavi diplomskega dela.

Hvala tudi vsem intervjuvancem, ki so s sodelovanjem prispevali k nastanku diplomske naloge.

Iskreno sem hvaležna svojim najbližjim, predvsem možu, sestri, mami ter prijateljem, ki so me spodbujali in verjeli vame.

PRILOGA A

Sklopi vprašanj pri izvedbi intervjuja na temo - Razumevanje pojma hrane med prebivalci Roba na Dolenjskem

Ležeče označena vprašanja so ponovljiva vprašanja leta 2016.

1. SKLOP: v prvem sklopu vprašanj, bi želela preveriti poznavanje terminov varna in zdrava hrana, kako si ju ljudje razlagajo, v kolikšni meri o tem razmišljajo, kaj jedo ter kdo je po njihovem mnenju odgovoren za zagotavljanje zdrave in varne hrane?

1. Ali se kdaj vprašate, »Ali vem kaj jem«?
2. *Kaj vam pomeni izraz » varno živilo«? Kaj razumete pod tem pojmom?*
3. Kaj je po vašem mnenju značilnost živila, ki ni varno?
4. Kakšna je po vašem mnenju razlika med varno in zdravo hrano?
5. Ali ste kdaj razmišljali o tem, kako je bila hrana, ki jo vsakodnevno uživate, proizvedena (katere kemikalije so bile ob tem uporabljene, s čim so bile hranjene živali), kje je bila proizvedena, kakšne sestavine vsebuje, kako je potekala predelava hrane, njeno pakiranje, označevanje, transport, skladiščenje, prodaja?
6. *Kakšno je vaše zaupanje v kmete, predelovalce, vlado, inšpektorje, torej vse vpletene v proizvodnjo varne hrane?*
7. *Kdo mislite, je najbolj odgovoren za varnost živil? Prosim, utemeljite svoje mnenje?*
8. *Kolikšen vpliv na varno hrano imamo mi sami? Prosim, razložite svoje mnenje?*
9. *Ste že kdaj slišali za izraz gensko spremenjena hrana, industrijsko predelana hrana ter ekološko pridelana hrana? Katera od naštetih je po vašem mnenju najbolj varna hrana in zakaj?*

2. SKLOP: kako se ljudje praktično srečujejo z varno hrano od nakupa do priprave in koliko pravzaprav vedo in razmišljajo o varnosti hrane?

10. Kako ravnate s hrano doma: kako jo shranjujete, pripravljate, uživate in ali menite, da bi morali kaj spremeniti (ali je prisotna zadostna higiena, dovolj časa za uživanje obrokov,...)? Kaj je po vašem mnenju potrebno posebej upoštevati pri shranjevanju živil in pripravi hrane?
11. Ali je pri shranjevanju živil pomembno upoštevati zahteve in priporočila ustreznega shranjevanja živil in ali le ta priporočila poznate?
12. Kje po vašem mnenju lahko najpogosteje pride do okužb s hrano in kako?
13. Ali ste se vi ali člani vaše družine kdaj okužili s hrano in kako? Kje?
14. *Kako je po vašem mnenju glede higiene priprave hrane poskrbljeno v gostilnah, restavracijah, hotelih,..?*

15. *Kako pogosto ste pozorni na označevanje živil (deklaracijo) in na kaj ste najpogosteje pozorni (rok uporabe, seznam sestavin, dodatki v živilih-aditivi, poreklo živila, pogoji hrambe)?*

16. *Kako pogosto ste pozorni na označbo aditivov (dodatki v prehrani), pri katerih izdelkih ste še posebno pozorni?*

3. **SKLOP:** prehrabne navade prebivalcev Roba na Dolenjskem in njihovo razmišljanje o pomenu zdrave/varne hrane?

17. *Kako pogosto razmišljate o načinu prehranjevanja in kaj vam hrana pomeni?*

18. *Kaj ste včeraj jedli, konkretno koliko obrokov, ob katerih urah in kaj ste zaužili?*

19. *Koliko obrokov je večinoma pripravljenih doma? Koliko od teh jih pripravite sami? Ali radi kuhate?*

20. *Kako običajno zaužijete vaše obroke, ob kakšnem času, v kakšni atmosferi, kdo vse je pri tem prisoten?*

21. *Kaj je vaša najljubša jed in česa ne marate? Zakaj je temu tako?*

22. *Ali vam je hrana v užitek?*

23. *Koliko po vašem mnenju hrana prispeva k zdravju ljudi?*

24. *Bi zase rekli, da pazite na to, kaj in koliko jeste? Kaj bi želeli ali morali v zvezi s tem spremeniti?*

25. *Ste kdaj spremenili način svojega prehranjevanja? Kakšni so bili vzroki zato?*

26. *Kje kupujete hrano? Ali jo pridelate sami doma? Ali kupujete ekološko pridelano hrano?*

27. *Ali imate kakšno zamisel o tem, kaj bi radi spremenili pri sebi ali na družbeni ravni glede hrane? Kaj ne deluje dobro in bi bilo potrebno spremeniti (draga hrana, industrijsko pridelana hrana, premalo izbire,...)?*

28. *Kje se je oblikoval vaš odnos do prehranjevanja in sprejemanja hrane in ali je imel kdo vpliv na vaš način prehranjevanja? Kaj pa mediji?*

29. *Ali zaznate kake spremembe v odnosu do hrane, recimo, med vašo in sedanjo generacijo?*