



DOTAZNÍK - HLEDISKA HODNOCENÍ KVALITY POTRAVIN			
úhel pohledu	hlediska	příklady, popis	Body
procesní	formální	HACCP, ISO	
	tradice	postupy garantující tradiční vlastnosti potravinářského výrobku (např.: SlowFood)	
	efektivnost	moderní výrobní postupy zajišťující co nejvyšší nutriční a senzorickou hodnotu výrobku	
biochemický	hygienická	absence nežádoucích mikroorganismů	
	biologická	aspekt GMO	
	chemická – primární	kontaminace znečištěným životním prostředím v zemědělské prvovýrobě	
	chemická – sekundární	kontaminace užíváním syntetických aditiv a dalších chemikálií v potravinářském průmyslu	
nutriční	výživová hodnota	obsah vitaminů, minerálů, enzymů a dalších pro výživu a zdraví důležitých látek	
	index výživné hodnoty	poměr výživově hodnotných složek vůči ostatním složkám (potraviny / pochutiny)	
	další příznivé vlastnosti	vliv na vitalitu, PH, energetická bilance apod.	
	zvláštní rizika	individuální rizika – potenciál alergennosti potenciální nepříznivý vliv na obezitu	
senzorický	všeobecný	odpovídá národní kuchyni, zvykům či je v souladu s obecnými senzorickými požadavky platnými pro danou oblast či skupinu (region, děti, senioři apod.)	
	individuální	je v souladu s individuálními senzorickými požadavky (není to objektivizovatelné hledisko hodnocení)	
environmentální	šetrnost k životnímu prostředí	šetrný přístup k půdě, nároky na vodu, nároky na energii, uhlíková stopa	
	lokální odpovědnost	lokální, přímo od výrobce, rodinná firma (např.: SlowFood)	
	globální odpovědnost	nedostatek jídla a vody jinde ve světě, podmínky zemědělců, (např.: Fairtrade)	
	mezidruhá odpovědnost	zbytečné ničení života, týrání zvířat apod. (např.: vegetariánství a jeho formy)	
	náboženské aspekty	(např.: košer, makrobiotika, jóga)	

1. nevím, nezajímá mě,
2. zajímá mě, ale neřídím se tím,
3. Zajímá mě a řídím se tímto hlediskem při výběru potravin a jídel
4. je to pro mne velmi důležité
5. je to základním východiskem konceptu stravování, který zastávám