

## Dotazník

Vyberte vždy jednu správnou odpověď, není – li uvedeno jinak.

Obecné informace:

Otázka 1 – Pohlaví

- a) Muž
- b) Žena

Otázka 2 – Věk

- a) 15-16 let
- b) 17-18 let
- c) 19 a více let

Otázka 3 – Jaký typ školy studujete?

- a) Gymnázium s maturitou
- b) Střední odborná škola

Otázka 4 – Nakupujete potraviny do domácnosti?

- a) Ano
- b) Ne
- c) Příležitostně

Otázka 5 – Všimáte si při nákupu potravin informací, které jsou poskytnuty?

- a) Ano
- b) Ne
- c) Spíše ano
- d) Spíše ne

Otázka 6 – Jak byste ohodnotili vaše znalosti v oblasti označování potravin od 0 do 10 (0 = žádné znalosti, 10 = perfektní znalosti)?

Otázka 7 – Odkud pramení vaše znalosti o označování potravin? (více odpovědí možných)

- a) Od rodičů
- b) Od pedagogů
- c) Ze sociálních sítí a internetu
- d) Z praxe (nakupování)

- e) Od přátel a známých
- f) Od jiného zdroje

Otázka 8 – Kdo nebo co vás nejvíce ovlivňuje při výběru poživatin? (více odpovědí možných)

- a) Reklama
- b) Doporučení od přátel
- c) Rodiče
- d) Kvalita
- e) Země původu
- f) Cena
- g) Dietní omezení
- h) Dostupnost na trhu
- i) Alternativní způsob stravování (ne ze zdravotních důvodů)
- j) Jiné

Otázka 9 – Hraje pro vás při nakupování kvalita potravin důležitou roli?

- a) Ano
- b) Ne
- c) Někdy

Otázka 10 – Preferujete cenu na úkor kvality?

- a) Ano
- b) Ne

Otázka 11 – Jak pohlížíte na informace uvedené u produktů?

- a) Značené informace jsou dostačující
- b) Značené informace nejsou dostačující
- c) Nezajímají mě
- d) Nevím

Znalostní část:

Otázka 12 – Je označování alergenů povinné?

- a) Ano
- b) Ne
- c) Nevím

Otázka 13 – Označování alergenů z vašeho pohledu by se mělo

- a) Uvádět vždy
- b) Uvádět někdy
- c) Neuvádět, není to důležité

Otázka 14–V jakých jednotkách se uvádí nutriční energie?

- a) kcal/kJ
- b) kg
- c) W

Otázka 15 – Na jaké straně obalu by měly být značeny nejvýznamnější informace o výrobku?

- a) Přední
- b) Zadní
- c) Jiná strana obalu
- d) Nevím

Otázka 16 – Jak se od sebe liší balené a zabalené potraviny?

- a) Liší se pouze v typu balení
- b) Balené potraviny putují od výrobce přímo k prodejci, zatímco zabalené potraviny mohou být baleny až později v místě prodeje (pultové uzeniny)
- c) Neliší, u balené i zabalené potraviny musíme dostat tytéž informace

Otázka 17 – Musí být na balených potravinách označována země původu?

- a) Ano
- b) Ne
- c) Nevím

Otázka 18 – Čím se označují biopotraviny?

- a) Grafickým značením
- b) Identifikačním kódem
- c) Nevím
- d) Grafickým označením i identifikačním kódem

Otázka 19 – O označování návodu použití u balených potravin platí:

- a) Návod k použití se označuje vždy
- b) Návod k použití označujeme pouze u kojenecké stravy
- c) Návod k použití u balených potravin neoznačujeme

Otázka 20 – Co platí o tzv. šarži?

- a) Šarže se na obalu potraviny neuvádí
- b) Šarže umožňuje snadnější dohledání potravin, u kterých je podezření na zdravotní závadnost
- c) Šarží označujeme pouze mléčné výrobky

Otázka 21 – Je povinnost označovat také zvláštní podmínky skladování?

- a) Ano, vždy
- b) Určitě ne
- c) Nevím

Otázka 22 – Co patří ve výživové tabulce k povinným údajům? (více správných odpovědí)

- a) Množství bílkovin
- b) Množství soli
- c) Množství citronové šťávy
- d) Množství pepře
- e) Množství vitamínů
- f) Množství tuků (z toho množství nasycených mastných kyselin)
- g) Množství sacharidů (z toho množství monosacharidů)

Otázka 23 – Kód E nám udává

- a) Denní doporučenou dávku
- b) Přídavné látky, které mohou prodlužovat minimální dobu spotřeby, nebo jinak upravovat požadované vlastnosti výrobku
- c) Z jaké země výrobek pochází

Otázka 24 – Jaké poživatiny označujeme datem použitelnosti?

- a) Poživatiny, které snadno podléhají zkáze (např. mléčné a masné výrobky)
- b) Poživatiny, které mají delší dobu spotřeby
- c) Žádné poživatiny

Otázka 25 – Mohou se prodávat potraviny s prošlou dobou minimální trvanlivosti?

- a) Ano, za předem určených podmínek
- b) Určitě ne
- c) Nevím

Otázka 26 – Jakou informaci mimo jiné mohu zjistit z číselného kódu na skořápce vajec?

- a) Žádnou, je to jen náhodné číslo
- b) Informaci o zemi, ze které vajíčko pochází
- c) Skořápky se žádným kódem neoznačují

Otázka 27 – Při jakém teplotním rozmezí uchováváme vejce?

- a) Nezáleží na tom
- b) +5 °C - +18 °C
- c) -5 °C - + 18 °C
- d) +30 °C – +45 °C

Otázka 28 – Jaký je rozdíl mezi stolním a čerstvým máslem?

- a) Žádný
- b) Čerstvé máslo se smí prodávat jen 20 dní od data výroby, zatímco stolní máslo můžeme uchovávat déle.
- c) Stolní máslo má datum spotřeby do 20 ti dnů od výroby, zatímco čerstvé máslo můžeme uchovávat déle.

Otázka 29 – Trvanlivé krabicové mléko má trvanlivost?

- a) Nejdéle 30 dnů
- b) 6 měsíců
- c) 1 rok