

ANALIZA VARNEGA IN ZDRAVEGA PREHRANJEVANJA ZAPOSLENIH V IZBRANI DELOVNI ORGANIZACIJI

doc. dr. Mojca Jevšnik in asist. Andrej Ovca,

University of Ljubljana, Faculty of Health Sciences, Department of Sanitary Engineering
Poljanska 26a, 1000 Ljubljana. mojca.jevsnik@vsz.uni-lj.si

Povzetek: V podjetju z dejavnostjo proizvodnje in trženja samolepilnih, kartonskih, tekstilnih etiket ipd. smo v okviru širše raziskave s pomočjo vprašalnika (pripravljenega za namen te študije) izvedli raziskavo med 200 zaposlenimi o poznavanju in upoštevanju načel zdravega in varnega načina prehranjevanja. Vprašalnik je bil vsebinsko nekoliko poglobljen v delu, ki se nanaša na uživanje malice, ki jo zaposleni praviloma zaužijejo na delovnem mestu. Od 200 posredovanih vprašalnikov je bilo smo jih dobili in vključili v analizo 135. Rezultati kažejo, da se zaposleni zavedajo pomena in tudi uživajo zdravo in uravnoteženo prehrano, vendar je primerjava odgovorov na vprašanja o zdravi prehrani z rezultati ITM pokazala, da pri nekaterih zavedanje o zdravem načinu prehranjevanja ni skladno z dejanskim načinom prehranjevanja. Upoštevanje načel varnega prehranjevanja kaže na nekatere nepravilnosti, kot npr. zagotavljanje hladne verige v času nakupa in pri pripravi živil ter nejasnosti glede vzrokov zastrupitev z živili. Posamezne rezultate obeh sklopov so avtorji primerjali z rezultati podobnih raziskav tako med prebivalci Slovenije kot Evropske unije. Na podlagi ugotovitev so predlagali rešitve na ravni vodstva, kot tudi na ravni zaposlenih.

Ključne besede: *Zaposleni, zdrava prehrana, varna hrana, delovno okolje*

ANALYSIS OF EMPLOYEES' NUTRITION HABITS IN A SELECTED ENTERPRISE

Abstract: In a printing enterprise with 200 employees in framework of a larger research, survey about principles of healthy and safe nutrition was done. Data were collected using an anonymous questionnaire, which was formed specifically for this study. In the questionnaire the light meal (snack) was some more stressed which is usually consumed at work. From 200 questionnaires 135 were returned and included in the statistical analysis. Results showed, that employees are aware of benefits of consuming healthy food, but on the other hand results of BMI show that they actually do not respect it in their everyday life. Some irregularities were also found concerning principles of food safety regarding cold chain maintaining and sources of food-related disease. Results were compared to similar surveys done in Slovenia and European Union. Conclusions were used for solution proposals on the level of both management and employees.

Keywords: *Employees, healthy nutrition, food safety, work environment*

1 Uvod

Področje zagotavljanja zdrave in varne hrane je dolžnost države in je v neposredni povezavi z zdravjem ljudi in hkrati pomemben zdravstveni in družbeno ekonomski kazalec zdravja celotne populacije. V Resoluciji o nacionalnem programu prehranske politike 2005–2010 so natančno opredeljeni trije stebri prehranske politike za zagotavljanje varnega in zdravega prehranjevanja in so usklajeni s politiko Svetovne zdravstvene organizacije: 1. Steber varnih živil/hrane; 2. Steber uravnoteženega in varovalnega prehranjevanja; 3. Steber zagotavljanja trajnostne oskrbe z živili. Prvi steber definira pojem in pomen varnih živil/hrane: »varno živilo/hrana ne sme vsebovati bioloških, kemičnih in mehanskih onesnaževal ter radionuklidov, ki se pojavljajo kot posledica nehigijske priprave hrane, industrijskega onesnaženja okolja ter agrotehničnih in tehnoloških postopkov v pridelavi ali predelavi živil v količinah, ki bi ogrozile naše zdravje«. Drugi steber utemeljuje uravnoteženo in varovalno prehranjevanje – zagotavljanje optimalnega zdravja s pomočjo zdravih prehranjevalnih navad in zdravega prehranjevanja, posebej zdravstveno in socialno-ekonomsko ogroženih skupin prebivalstva in skupin s posebnimi prehranskimi potrebami: otrok, nosečnic, doječih mater, starostnikov ter delavcev (Uradni list RS, št. 39/2005). Državni mehanizmi, ki urejajo področje zdravstvene ustreznosti živil so jasni. Prav tako so jasno opredeljene odgovornosti nosilcev živilske dejavnosti za zagotavljanje zdravih in varnih živil v proizvodnji in prometu. Pa vendar podatki o naraščanju kroničnih nalezljivih boleznih in številu zastrupitev z živili, tako doma kot po svetu, kažejo, da gre za občutljivo področje, kateremu je potrebno nameniti pozornost na vseh ravneh živilsko prehransko oskrbovalne verige: od zakonodajalca, pridelovalca, predelovalca, pripravljavca, prodajalca in nenazadnje tudi potrošnika.

V svetu so tradicija, praksa ter številna strokovna in znanstvena spoznanja sooblikovali principe in tehnike

za doseganje sprejemljive varnosti živila v danem okolju. Glede na heterogenost 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. V desetletjih 20. stoletja so vsa ta akumulirana znanja začeli sistematično vključevati v regulativo na eni in na drugi strani v oblikovanje nekaterih praktičnih principov dela, ki so jih pozneje prav tako vključili v regulativo. Orodje za zagotavljanje varnosti živil – sistem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) predstavlja najbolj jasen primer tega razvoja (Raspor, 2002). Razumevanje pojmovanja varnosti živil je pojem, ki se razteza od tehnologije do zakonodaje in od prehranbenika do potrošnika živil (Raspor, 2004). Prehranjevanje zunaj doma (Soriano in sod., 2002; Walker in sod., 2003) in uporaba (pol)pripravljene ali že pripravljene hrane narašča, kar po Wardovem (1999) mnenju ni posledica njene naraščajoče priljubljenosti med ljudmi, ampak je odziv na posebno konfiguracijo problemov pri časovni organizaciji vsakdanjega življenja (Tivadar, 2003). Zdravstveno ustrezna hrana je temeljna pravica potrošnikov. Zagotavljanje le-te je najbolj problematično v fazah njene priprave in distribucije, še posebej v malih in srednje velikih podjetjih (Walker in Jones, 2002; Walker in sod., 2003; Sun in Ockerman, 2004). O tem nedvomno pričajo podatki o naraščanju bolezni, povzročenih s hrano, tako v nerazvitih kot razvitih državah. V letu 2007 je bilo v Sloveniji prijavljenih 20.942 primerov črevesnih nalezljivih bolezni (ČNB), kar je 14% več kot v letu 2006 (IVZ, 2008). Število prijav je nad povprečjem zadnjih desetih let. Največji delež (67%) prijavljenih ČNB predstavljajo bolezni neznanega izvora. Med znanimi povzročitelji je bilo tako kot v letu 2006 največ rotavirusov in salmoneloz (IVZ, 2008). Dejavniki, ki povzročajo okužbe, so različni. Med najpogostejšimi pa so navedeni slaba osebna higiena zaposlenih pri delu z živali, križanje čistih in nečistih poti, shranjevanje živil na neustrezni temperaturi, neustrezen transport živil in neustrezno znanje zaposlenih, ki pri svojem delu prihajajo v stik z živali (IVZ, 2008; Jevšnik in sod., 2008a). V verigi zagotavljanja varnih živil »od polja do mize« ima pomembno mesto tudi potrošnik, kar kaže tudi veliko število okužb s hrano, ki se zgodijo v domačem okolju (IVZ, 2008). Potrošnike je potrebno osveščati o zagotavljanju varnosti živil med nakupom in pri pripravi hrane doma (Jevšnik in sod., 2008b; Ovca in Jevšnik, 2009).

Analiza varnega in zdravega prehranjevanja zaposlenih je bila v izbranem podjetju¹ izvedena v okviru širšega projekta »Celostna promocija zdravja na delovnem mestu«, pod okriljem zavoda Ekvilibⁱⁱ. Namen raziskave je bil ugotoviti prehranjevalne navade zaposlenih in poznavanje področja varnosti živil.

2 Metode dela

Kot instrument merjenja smo uporabili anketni vprašalnik, pripravljen za namen raziskave v podjetju. Vprašalnik je sestavljalo trideset vsebinskih in devet demografskih vprašanj. Vprašanja so bila vsebinsko razdeljena v tri sklope. Prvih 17 vprašanj se je nanašalo na upoštevanje osnovnih načel zdrave prehrane, sledilo je 9 vprašanj o upoštevanju osnovnih načel zagotavljanja varnosti živil pri nakupovanju in pripravi živil doma in 4 vprašanja, ki so se nanašala na zdrav življenjski slog, povezan z uživanjem alkohola in tobačnih izdelkov. Razen dveh vprašanj odprtega tipa so imeli anketiranci na voljo nabor ponujenih odgovorov, izmed katerih so izbrali tistega, ki je opisoval stanje oz. situacijo, v katero so dnevno vključeni. Pri nekaterih vprašanjih je bilo potrebno s pomočjo štiri in petstopenjske Likartove lestvice podati oceno glede na zastavljeno vprašanje. V prvem vsebinskem sklopu so bila vprašanja nekoliko bolj podrobna v delu, ki se nanaša na uživanje malice, ki jo zaposleni praviloma zaužijejo na delovnem mestu. Z namenom primerjati rezultate z obsežnejšimi študijami zdravega in varnega načina prehranjevanja populacije v slovenskem (CINDI, 2004, Jevšnik in sod. 2008a) in evropskem prostoru (Eurobarometer, 2006), smo posamezna vprašanja teh raziskav povzeli in delno priredili za potrebe te raziskave.

3 Rezultati in razprava

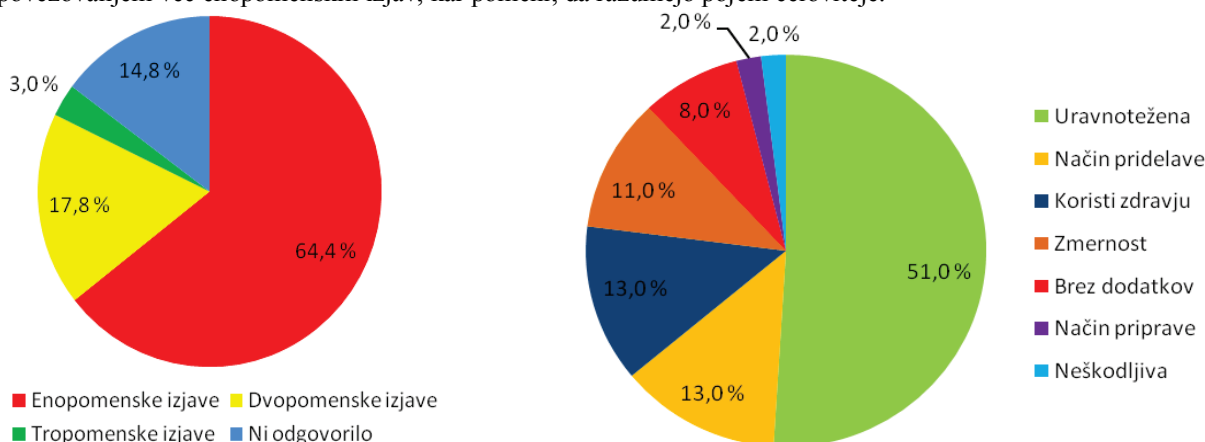
Od skupno 200 posredovanih vprašalnikov smo jih dobili in v analizo vključili 135 oz. 67,5%. V anketi je sodelovalo 66,4% žensk in 33,6% moških. Povprečna starost anketirancev je bila 40 let. Večina ima dokončano srednješolsko izobrazbo (38,8%) ali manj (dve- ali triletna poklicna šola 22,5%; osnovna šola ali manj 17,1%). 10,9 % anketiranih ima končano dvoletno višjo šolo. Enak delež (10,9%) predstavljajo tudi anketirani s končano visoko šolo, fakulteto in več. V nadaljevanju predstavljamo izbrane rezultate iz posameznega vsebinskega sklopa.

3.1 Zdrava prehrana

Toš in Malnar (2002) navajata, da je zdravje ob družini najpomembnejša družbena vrednota Slovencev, saj sta v vseh starostnih skupinah ter pri obeh spolih na prvem ali drugem mestu, pred ostalimi vrednotami, kot so delo, prijatelji, denar, vera, domovina, zabava.

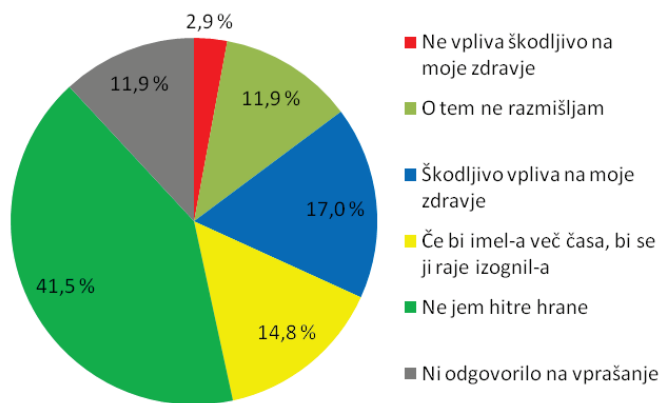
Na vprašanje: »Ali menite, da se prehranujete zdravo?« je 65,4% anketiranih odgovorilo pritrdilno, kar je spodbudno. Vendar ne smemo zanemariti tretjine, ki meni, da se bodisi ne prehranjujejo zdravo (16,9%) bodisi so

odgovorili s ponujenim odgovorom »Ne vem« (17,7%). Na vprašanje »Kaj razumete pod pojmom zdrava hrana« ni odgovorilo 14,8% anketiranih (Slika 1). Večina (64,4 %) razume pojem zdrava hrana kot hrano, ki je uravnotežena ali zmerna hrana ali kot hrano, ki koristi zdravju, itd. Petina (20,8 %) je pojem zdrava hrana opisala širše s povezovanjem več enopomenskih izjav, kar pomeni, da razumejo pojem celoviteje.



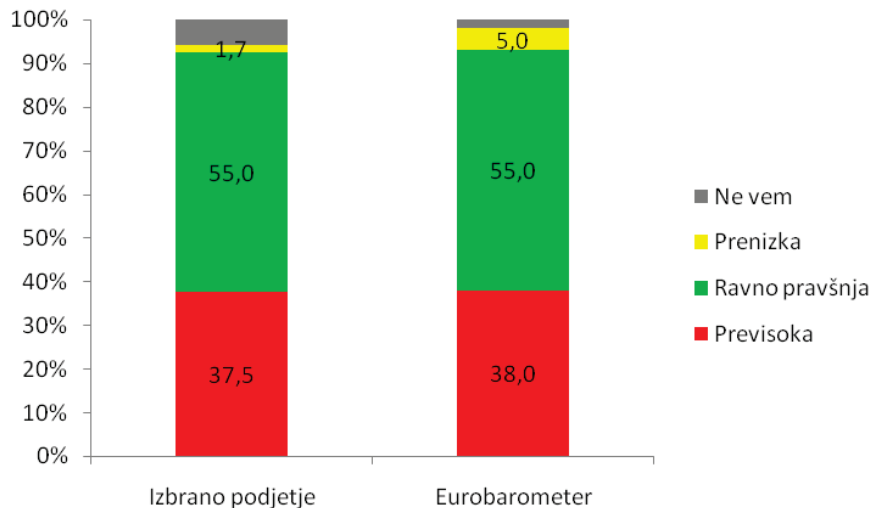
Slika 1: Vsebinska analiza vseh izjav na vprašanje: »Kaj razumete pod pojmom zdrava hrana?«

Pri podrobnejši analizi enopomenskih izjav (Slika 2) je opazno, da polovica tistih, ki so podali ta tip izjave, zdravo prehrano povezuje z uravnoteženostjo tako posameznega obroka, kot tudi celodnevne vnosa živil. Velja izpostaviti zanimive interpretacije pojma polovice anketiranih, ki nakazujejo bojazen do tveganj, ki jih prinaša zdravstveno neustrezna hrana, npr. vpliv dodatkov v živilih, način priprave, način pridelave, vsebnost zdravju koristnih sestavin in vpliv mikrobioloških dejavnikov tveganj. Odgovori na vprašanje »Kakšno je vaše mnenje o vplivu hitre hrane na vaše zdravje?« (Slika 3) kažejo, da anketirani redko posegajo po energijsko gostejši hrani, kot so sendviči, hamburgerji in pizze. Večji del (41,5 %) ne uživa hitre hrane, dodatna tretjina (31,8 %) pa se zaveda tveganja, ki ga predstavlja energijsko gosta hrana.



Slika 3: Odgovori (%) na vprašanje: »Kakšno je vaše mnenje o vplivu hitre hrane na vaše zdravje?«

Svojo telesno težo več kot polovica anketiranih ocenjuje kot ravno pravšnjo (Slika 4), kar je popolnoma identično z raziskavo Eurobarometra v 25 članicah Evropske unije (Eurobarometer, 2006). Rezultatom vprašanja »Kakšno je vaše mnenje o telesni teži« sledi tudi delež tistih, ki imajo na podlagi izračuna indeksa telesne mase (ITM), upoštevajoč kriterij Svetovne zdravstvene organizacije (SZO), normalno težo (53,9%). Na splošno je korelacija med ITM in mnenjem o telesni teži dobra. 37,5% meni, da je njihova teža previsoka, skoraj identičen del anketiranih (37,3%) pa je bil glede na izračun njihovega indeksa telesne mase uvrščen v razred debelosti prve (35,7%) oz. druge stopnje (1,6%).



Slika 4: Analiza odgovorov na vprašanje: »Kakšno je vaše mnenje o vaši trenutni telesni teži?« in primerjava z rezultati raziskave Eurobarometra

3.1.1 Dopoldanska malica

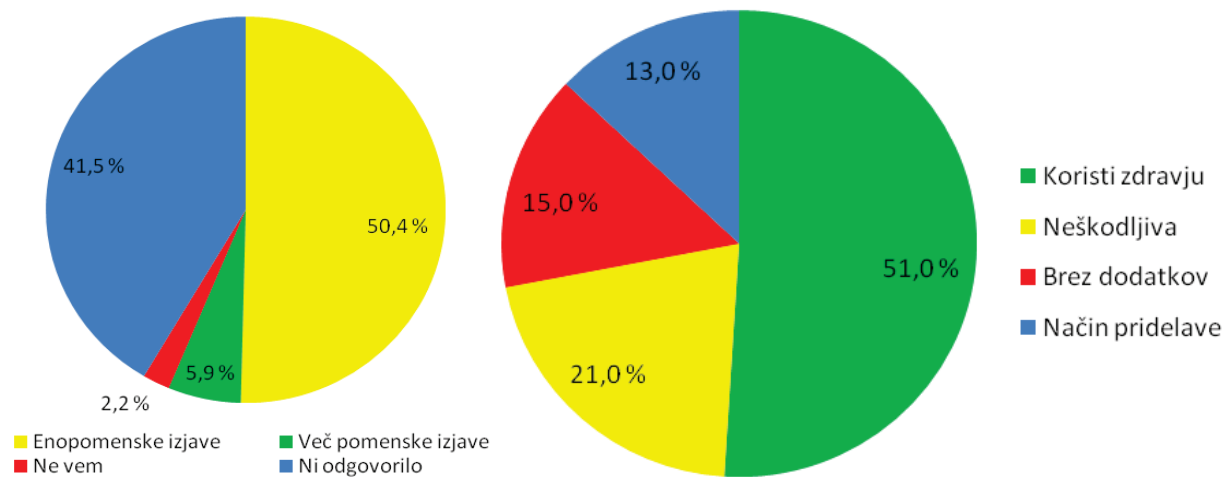
Nekaj več kot polovica (51,9%) dnevno zaužije tri obroke (zajtrk, kosilo, večerja), 34,6% štiri in le 9% priporočeno število petih obrokov na dan. Stanje je nekoliko drugačno v primeru, ko je sodelujočim v raziskavi postavljeno vprašanje: Kako pogosto uživate posamezne dnevne obroke. Rezultati kažejo, da od anketiranih, ki so odgovorili na vprašanje:

- zajtrkuje le 33,9%;
- dopoldansko malico zaužije 44,2%;
- kosilo 83,7%;
- popoldansko malico 21,4% in
- večerjo 39,0% .

Pri dopoldanski malici je potrebno izpostaviti, da 44,2% anketiranih dopoldansko malico zaužije tudi med vikendom, medtem ko preostali del (50,4%) 4-6 krat na teden. Ker večina (93,8%) dopoldansko malico zaužije izven doma, lahko sklepamo, da malico zaužijejo na delovnem mestu. Čas, ki ga polovica anketiranih (51,5%) nameni za malico, znaša 15 - 20 min. Zaskrbljuje podatek, da več kot tretjina (36,2%) nameni malici le skromnih 15 min. Opravili smo tudi kvalitativno analizo tedenskih jedilnikov malice. Ugotovili smo, da imajo zaposleni sicer možnost izbire med toplo in hladno malico, vendar jim pre pogosto ponujajo konzervirane izdelke (tuna, paštete, ipd.) in preredko ribje meso, polnozrnatne izdelke in sadje. Analiza pogostosti uživanja posameznih skupin živil namreč kaže, da več kot polovica tistih, ki so odgovorili, sadje uživa večkrat dnevno.

3.2 Varna prehrana

Potrošnikovo razumevanje varnosti živil je rezultat več dejavnikov. Velik vpliv pri oblikovanju potrošnikovega stališča do tega pojma imajo nedvomno mediji (npr. vpliv medijsko odmevnih afer, kot so bolezen norih krav, dioksinaska afera, itd.) in vedno glasneje poudarjene in oglaševane dolžnosti državljanov, da skrbijo za lastno zdravje. To temelji na prepoznavanju subjektivnih specifičnih potreb, sposobnosti kritičnega odločanja, izbiri zdravih življenjskih stilov in nenazadnje prevzemanju odgovornosti za svoje zdravje in počutje. Na drugi strani pa ne smemo spregledati rezultatov o številu zastupitev z živili doma in v svetu, pri čemer nekoliko preseneča delež okužb s hrano, ki se zgodijo v domačem okolju – pri pripravi živil doma. Slednje kaže na pomanjkanje integriranega pristopa k osveščanju in izobraževanju potrošnikov. Da bi dobili vpogled v razumevanje zaposlenih o omenjeni tematiki, smo zastavili vprašanje: »Kaj razmete pod pojmom varna hrana?« 41,5% anketiranih ni odgovorilo, kar lahko nakazuje tudi na nerazumevanje tega pojma. Anketirani, ki so podali odgovor (Slika 5), so pojem varna hrana opisali z izrazi kot npr. neškodljiva, brez mikroorganizmov, brez pesticidov, itd. 5,9 % anketiranih pa pojem razume celoviteje, saj ga opiše z več pridevniki, med katerimi so tudi takšni, ki so značilni za zdravo hrano. Rezultati kažejo, da nekateri anketirani ne ločijo med pojmom zdrava in varna hrana.

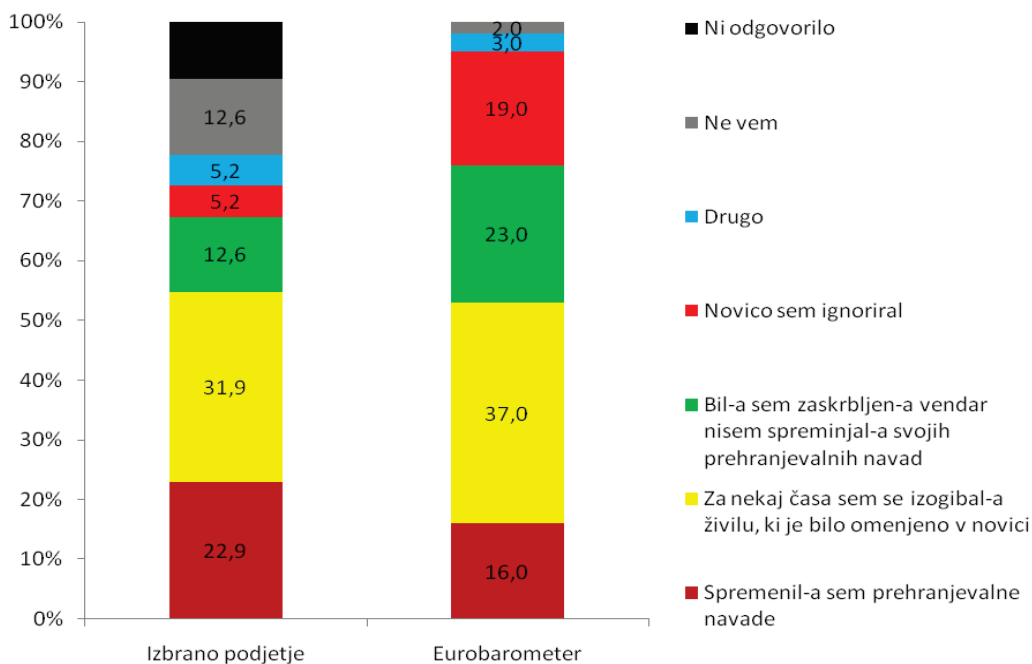


Slika 5: Analiza vseh izjav podanih na vprašanje: »Kaj razumete pod pojmom varna hrana?« Slika 6: Vsebinska analiza enopomenskih izjav na vprašanje: »Kaj razumete pod pojmom varna hrana?«

Podobne rezultate navajajo Jevšnik in sod. (2008c) v raziskavi, ki je vključevala 920 izjav potrošnikov na isto vprašanje. Rezultati so pokazali povezavo med izjavami potrošnikov in interpretacijo strokovnega ter znanstvenega pojmovanja varnost živil. Več kot tretjina anketiranih (38%) je termin »varna hrana« povezala s pojmi, kot jih opredeljuje strokovna definicija (varna hrana je tista, ki je brez dejavnikov tveganj), saj so termin varnost povezali s pojmi, ki govorijo o tem, kdaj hrana ni oziroma kdaj hrana je škodljiva za zdravje ljudi. V obeh raziskavah prevladujejo negativne izjave (npr. varna hrana je tista, ki ni tvegana, ne povzroča zastrupitev, ne povzroča zdravstvenih težav, itd.), kar pomeni, da potrošniki povezujejo termin varna hrana s posledico, ki lahko nastane, če hrana ne bi bila varna. Prav tako rezultati obeh raziskav jasno kažejo, da je termin varna hrana v neposredni povezavi s pojmom zdrava hrana, kar ne preseneča, saj je zdravje ena najpomembnejših vrednot.

Med ukrepi, ki so pomembni za zagotavljanje varnih živil doma, so anketirani kot zelo pomemben ukrep ocenili umivanje rok. Z namenom ugotoviti učinkovitost umivanja rok bi bilo potrebno med anketiranimi izvesti še opazovanje posameznika glede tehnike in časa umivanja rok. Starejši potrošniki si roke pogosteje umivajo po posameznih opravilih, medtem ko mlajši večkrat uporabijo sredstvo za umivanje rok (Zupančič in sod., 2007). Rezultati raziskave (Jevšnik in sod., 2008b), ki je zajela 1030 potrošnikov, kažejo, da je pri polovici postopek umivanja neprimeren, saj za umivanje uporabljajo samo toplo ali hladno vodo. Prav tako si večina umiva roke med pripravo živil prekratek čas, kar kaže na možnost okužbe v domačem okolju preko prenosa okužbe z rokami.

Glede zagotavljanja varnosti živil od nakupa do doma se izkaže, da anketirani pogosteje preverjajo rok uporabnosti in nepoškodovanost embalaže, redkeje pa temperaturo hladilnih vitrin. Rezultati potrjujejo ugotovitve širše raziskave o ravnanju potrošnikov z živili od nakupa do doma (Jevšnik in sod., 2008b). Izkažejo se tudi nekatere nepravilnosti v fazi nakupovanja živil, saj le slaba tretjina (29,8%) hitro pokvarljiva živila položi v nakupovalno košaro na koncu nakupovanja, kar je primerljivo z obsežnejšo raziskavo (Ovca in Jevšnik, 2009), kjer smo ugotovili, da tak način nakupovanja upošteva le petina (20%) potrošnikov. Nepravilnosti se izkažejo tudi pri načinu odmrzovanja živil, saj več kot polovica (57,3%) anketiranih živila odmrzuje pri sobni temperaturi, kar predstavlja tveganje za razvoj morebitno prisotnih patogenih mikroorganizmov, ki lahko povzročijo okužbe z živili. V raziskavi Jevšnik in sod. (2008a) polovica (50,4%) vprašanih odmrzuje meso na kuhinjskem pultu, med njimi je značilno več (57,1%) tistih, ki so se priprave hrane naučili sami. Drugi načini odmrzovanja zamrznjenega mesa so: v hladilniku (16,6%); v vroči vodi (12,8%); v mikrovalovni pečici (11,4%); 5,5% anketiranih mesa ne odmrzuje, ker zamrznjeno meso uporabljajo za takojšnje kuhanje. Zaradi ugotovljenih nepravilnosti, ki so lahko vzrok blažjim ali hujšim gastrointestinalnim težavam, je potrebno potrošnike usposabljanje oziroma jim omogočiti čim več uporabnih informacij o preprečevanju tveganj pri pripravi živil doma.



Slika 7: Analiza odgovorov na vprašanje: »Kako ste se odzvali ob zadnji objavljeni novici o živilih, ki predstavljajo zdravstveno tveganje za posameznika?« in primerjava z rezultati raziskave Eurobarometra

Primerjava odgovorov zaposlenih z ostalimi evropskimi potrošniki (slika 7) kaže na večjo dovzetnost za novice o živilih in njihovem zdravstvenem tveganju med zaposlenimi v izbranem podjetju. Največja razlika se pojavi ravno v ignoriranju novic tega tipa.

5. Zaključek

Analiza prehranskega statusa je pokazala, da se anketirani prehranjujejo dokaj zdravo, saj redko posegajo po hitri, energijsko gosti hrani. Večina je zadovoljnih s svojo telesno težo, kar potrjuje tudi rezultat korelacije med ITM in mnenjem anketiranih o lastni telesni teži. Kvalitativna analiza tedenskih jedilnikov malice kaže, da imajo zaposleni sicer možnost izbire med toplo in hladno malico, vendar so na jedilniku pre pogosto konzervirani izdelki in preredko ribje meso, polnozrnatni izdelki in sadje. Pomemben je tudi čas, namenjen malici, ki je pri tretjini prekratek. Zato bi bilo potrebno temu dejavniku nameniti nekoliko več pozornosti. Pojma varna hrana anketirani ne razumejo v njegovem pravem pomenu in ga pogosto zamenjajo s pojmom zdrava hrana. Razloge lahko iščemo v nepoznavanju razlike med pojmom oziroma v vplivu medijev glede informiranja o pomenu zdravega življenjskega sloga. Na podlagi ugotovitev in z namenom izboljšati ugotovljeno stanje so izvajalci anketiranja predlagali naslednje aktivnosti:

- Predavanje ali delavnico na temo zdrave in varne prehrane.
- Individualne razgovore s posamezniki glede vzpostavitve zdravega življenjskega sloga.
- Pripravo informacijskega gradiva (plakatov s tematiko zagotavljanja zdrave in varne hrane).
- Prostovoljno izpolnjevanje osebnega dnevnika z vpisovanjem vrste in količine jedi in živil zaužitih čez ves dan, v časovnem obdobju dveh tednov.
- Predloge vprašanj oziroma tem, ki bi bile dodatno zanimive za zaposlene.

Na zadovoljstvo z delom v veliki meri vpliva osebnost posameznika. Pomembni pa so tudi dejavniki delovnega okolja, med katerimi ima zagotavljanje zdrave in varne hrane pomembno mesto. S ciljem izboljšati prehransko kulturo podjetja je potrebno najprej ustrezno znanje celotne ekipe podjetja, ki bo privedlo do zavedanja posameznikov o pomembnosti izbire hrane in načina prehranjevanja za zdravje.

6. Viri

CINDI Slovenija (2004), »Dejavniki tveganja za nenalezljive bolezni pri odraslih prebivalcih Slovenije - Z zdravjem povezan življenjski slog«.

Eurobarometer (2006), »Risk issues«. *Special Eurobarometer No. 238/Wave 64.1 – TNS Opinion & Social Fieldwork September – October 2005. European Commission*. Dostopno na svetovnem spletu:

http://www.bfr.bund.de/cm/221/risk_issues_executive_summary_on_food_safety.pdf

IVZ (2008), »Epidemiološko spremljanje nalezljivih bolezni v Sloveniji v letu 2007«. Inštitut za varovanje zdravja. Dostopno na svetovnem spletu:

http://www.ivz.si/javne_datoteke/datoteke/798-Epidemiolosko_spremljanje_NB_2007.pdf

Jevšnik, M., Hlebec, V., Raspor, P. (2008a), »Food safety knowledge and practices among food handlers in Slovenia«. *Food Control*, 19(12): 1107-1118.

Jevšnik, M., Hlebec, V., Raspor, P. (2008b), »Consumers' awareness of food safety from shopping to eating«. *Food Control*, 19(8): 737-745.

Jevšnik, M., Hlebec, V., Raspor, P. (2008c), »Consumer interpretation of the term food safety«. *Acta alimentaria*, 37(4): 437-448.

Ovca, A., Jevšnik, M. (2009), »Maintaining a cold chain from purchase to the home and at home: Consumer opinions«. *Food Control*, 20(2): 167-172.

Raspor, P. (2002). »Priročnik za postavljanje in vodenje sistema HACCP«. Ljubljana: Slovenski inštitut za kakovost in meroslovje: Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo, 598 str.

Raspor, P. (2004a), »Sedanji pogled na varnost živil«. Gašperlin L., Žlender B (ur): *Varnost živil. 22. Bitenčevi živilski dnevi, Radenci, 18.in 19.marec 2004*. Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 1-14.

Resolucija o nacionalnem programu prehranske politike 2005 - 2010 /ReNPPP/ Ur.l. RS, št. 39/2005.

Soriano J.M., Rico H., Moltó J.C., Mañes J. (2002), »Effect of introduction of HACCP on the microbiological quality of some restaurants meals«. *Food Control*, 13: 253-261.

Sun Y-M., Ockerman, H.W. (2005), »A review of the needs and current applications of hazard analysis and critical control point (HACCP) system in foodservice areas«. *Food Control*, 16(4): 325-332.

Toš, N., Malnar B. (2002), »Družbeni vidiki zdravja. Sociološka raziskovanja odnosa do zdravja in zdravstva«. Ljubljana. Fakulteta za družbene vede, Center za raziskovanje javnega mnenja in množičnih komunikacij.

Tivadar, B. (2003), »Prihraniš čas, zapraviš ljubezen: ambivalentni odnos do kupljene (pol)pripravljene hrane«. *Series Historia et Sociologia*, 13(1): 87-102.

Uredba Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 z dne 29. aprila 2004 o higieni živil.

Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živali, Ur.l.RS. 52/2000, 42/2002, 47/2004.

Zupančič, B., Ovca, A., Jevšnik, M. (2007), »Ravnanje potrošnikov pri pripravi živil doma«. Rugelj, D. (ur.). *Posvetovanje Varna in zdrava hrana na mizi potrošnika, v Ljubljani, 7. december 2007. Zbornik predavanj*. Ljubljana: Visoka šola za zdravstvo, str. 137.

Walker, E., Jones, N. (2002), »An assessment of the value of documenting food safety in small and less developed catering businesses«. *Food Control*, 13: 307-314.

Walker, E., Pritchard, C., Forsythe, S. (2003), »Hazard analysis critical control point and prerequisite programme implementation in small and medium size food businesses«. *Food Control*, 14: 169-174.

Warde, A. (1999), »Convenience food: space and timing«. *British Food Journal*, 101(7): 518-527.

ⁱ Dejavnost izbranega podjetja zajema proizvodnjo in trženje samolepilnih, kartonskih, tekstilnih etiket, ipd.

ⁱⁱ Zavod Ekvilib med drugim izvaja tudi svetovanje za družbeno odgovorno upravljanje s človeškimi viri in celostno načrtovanje delovnega okolja.