

Ruoankäyttötutkimusten menetelmien kehittäminen



Kokemuksia PANEU-pilotista
Marja-Leena Ovaskainen
THL, ravitsemusyksikkö

Ruoankäyttötieto ja elintarvikeriskit

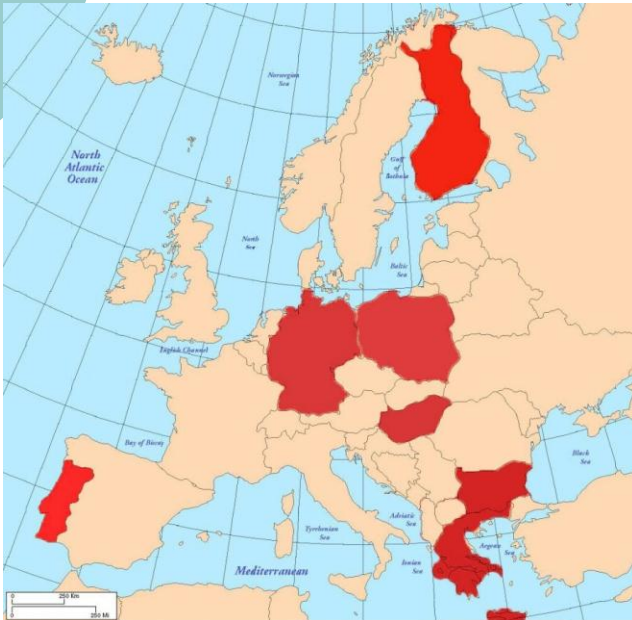
- EFSA:n tavoitteet
 - Turvallinen ja terveellinen ruoka
 - Kuluttajaa suojaava päätöksenteko
 - Tarvittava tietoperusta riskinarviointiin:
 1. Ruoankäyttö eri väestöryhmissä
 2. Kemiallisten aineiden pitoisuustieto
- EFSA rahoittaa PANEU-pilottia 2011-2013

PANEU

- Article 36 project
- PANEU on pilotti Euroopan kattavan ruoankäyttötutkimuksen näkökulmasta
- Koordinaattori HFSO (Unkari)
- PANEU:n tavoitteena kehittää yhtenäinen asetelma ja menetelmät eri-ikäisten ruoankäytön mittaamiseksi



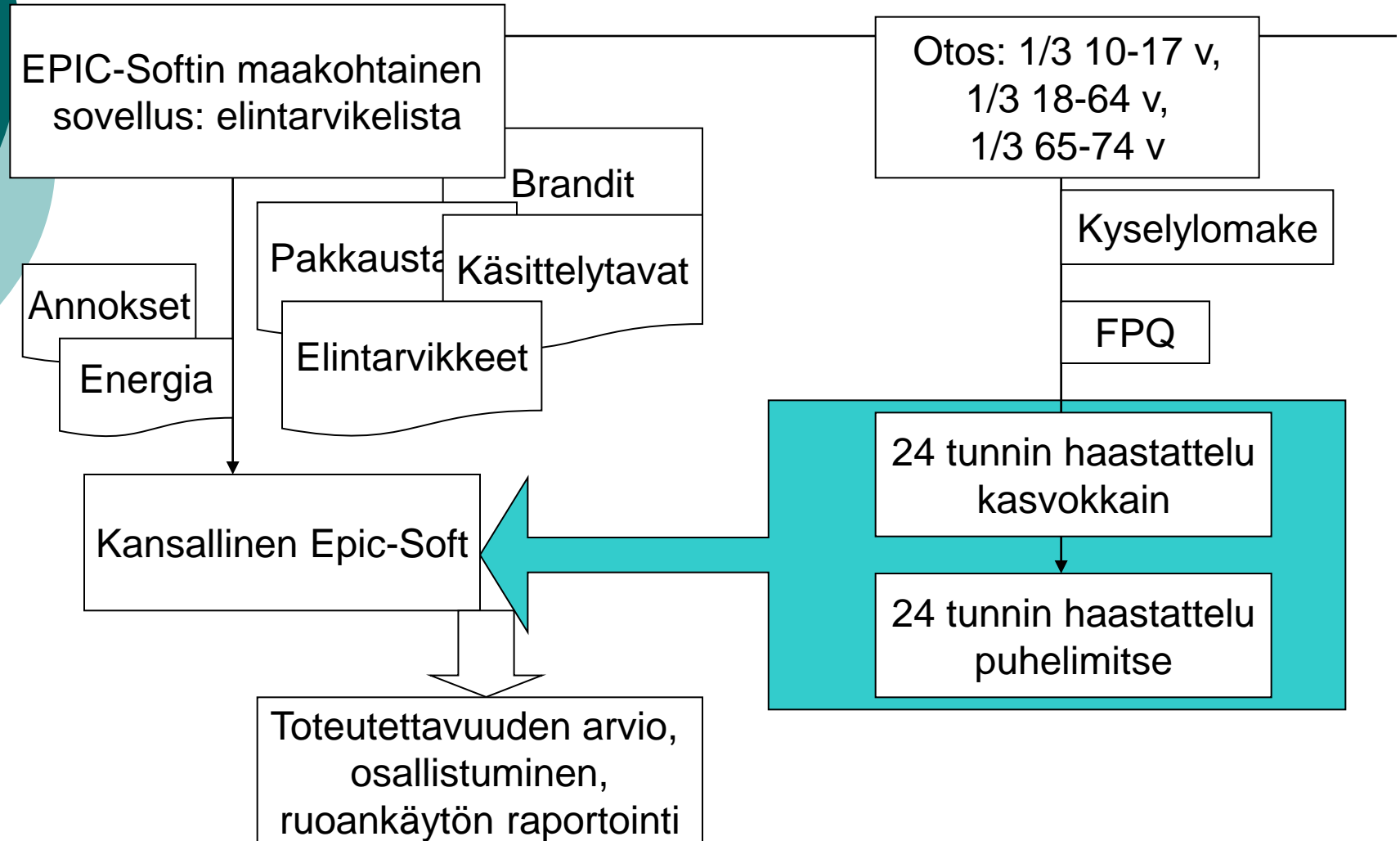
- Yhtenäistetään ruoankäytön tutkimusta Euroopassa
- Testataan menetelmät kentällä
- Toteutus 2011 – 2013
- Rahoittajana EFSA
- Toteutus Suomessa THL
- Tähtää koko Euroopan kattavaan tutkimukseen (EU-Menu)
- Raportointi ja arvio 2013



Ruoankäyttötiedon harmonisoitu keruu ja käsittely

- Edellisen vuorokauden toistettu ruoankäyttö (24 t)*2
 - EPIC-Soft haastatteluohjelma: Yhtenäinen haastatteluasetelma ja tiedon samankaltaisuus
 - Pilotoi tiedonkeruuta 200:lla neljän maan 10-74-vuotiaalla
 - Arvioi toteutettavuutta ja tuottaa käsikirjan EU-Menun perustaksi

Pilotin toteutus



Pilotin valmistelu ja toteutus

	EPIC-Soft kansallinen	Lomake työ	Pilotin kenttä	Raportti
05/2011	Valmistelu			
11/2011	Valmistelu	X	Eettinen hakemus	
04/2012	Valmistelu	X		
08/2012	Haastattelijoiden koulutus		Syys-lokakuu	X
03/2013	Arvio		Arvio	X

Ruoankäyttökysely (FPQ, food propensity questionnaire)

- Kuinka usein käytät?
- PANEU:
 1. Yleiseurooppalainen elintarvikevalikoima (40 ryhmää)
 2. Eurooppalainen riskiperusteinen valikoima (25, esim. lehtikasvikset, sisäelimet)
 3. Suomalainen riskiperusteinen valikoima (15, esim. Savusilakka, salmiakki)
 4. Ravintolisät

Tähänastisen väliarvio

- Tarve yksilöllisen ja määrällisen ruoankäytön tiedolle on
- Menetelmä (2 *24 t haastattelu) ok?
- Ohjelman (EPIC-Soft) päivitys hiertänyt
- Saadaanko oikeata tietoa ruokien ominaisuuksista (esim. alkuperä tai kypsennys)? Minimilista ominaisuuksista
- Riittääkö FoodEx2?
- Lähtökohdaksi yhteinen elintarvikelista

Tiedonkeruun haasteet ja EU-Menu

- Yksittäiset päivät, miten onnistutaan keräämään useita päiviä kultakin?
- Miten tavoittaa lapset ja nuoret?
- Vaihtoehtoina ruokakorit (= talouden ruokahankinnat)
- FPQ ja yksittäiset päivät yhdessä

Kokemukset

- EPIC-Soft sovellus: Valmistelutyön määrä suhteessa tietoon
- Jatkuva päivitystarve – muuttuvat elintarvikkeiden ominaisuudet
- Jatkossa yksittäisten päivien tiedon ja FPQ:n yhteiskäyttö tärkeää
- PANEU ei pilotoi altistuksen mittaamista (ruoankäyttötiedot x yksittäisanalyysit elintarvikkeista)