

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Ekonomická fakulta

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

2019

Michaela Jarošová



Ekonomická
fakulta
Faculty
of Economics

Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
Ekonomická fakulta
Katedra obchodu a cestovního ruchu

Bakalářská práce

Spotřebitelé a jejich zájem o složení potravin

Vypracovala: Michaela Jarošová
Vedoucí práce: Ing. Bc. Alena Srbová, Ph.D.

České Budějovice 2019

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE
(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Michaela JAROŠOVÁ**
Osobní číslo: **E16294**
Studijní program: **B6208 Ekonomika a management**
Studijní obor: **Obchodní podnikání**
Název tématu: **Spotřebitelé a jejich zájem o složení potravin.**
Zadávací katedra: **Katedra obchodu a cestovního ruchu**

Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

Cíl práce:

Zjištění názorů a zkušeností spotřebitelů v souvislosti se složením potravin a uvedení návrhu na zlepšení situace v této oblasti.

Metodický postup:

1. Studium teoretických východisek
2. Provedení terénního výzkumu
3. Zhodnocení výzkumu
4. Závěr a interpretace výsledků

Rámcová osnova:

1. Úvod
2. Literární rešerše
3. Cíle a metodika
4. Vlastní práce
5. Závěr
6. Seznam literatury
7. Přílohy
8. Resumé

Rozsah grafických prací: **dle potřeby**

Rozsah pracovní zprávy: **40 - 50 stran**

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná**

Seznam odborné literatury:

Clemente, M. N. (2004). *Slovník marketingu: klíčové pojmy a termíny*. Brno: Computer Press.

Meffert, H. (1996). *Marketing & Management*. Praha: Grada Publishing.

Kotler, P. (2007). *Marketing management (12., vyd.)*. Praha: Grada Publishing.

Kotler, P., & Armstrong, G. (2010) *Principles of marketing. (13th. ed.)*. Upper

Saddle River, New Jersey: Pearson Education Limited.

Srbová, A. & Vojtko, V. (2011). *Spotřebitelské teorie a realie*. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Ekonomická fakulta.

Vysekalová, J. (2004). *Psychologie spotřebitele: Jak zákazníci nakupují*. Praha: Grada Publishing.

Zákon č. 180/2016 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů

Vedoucí bakalářské práce: **Ing. Bc. Alena Srbová, Ph.D.**

Katedra obchodu a cestovního ruchu

Datum zadání bakalářské práce: **28. února 2018**

Termín odevzdání bakalářské práce: **13. dubna 2019**

doc. Ing. Ladislav Rolínek, Ph.D.

děkan

JIHOČESKÁ UNIVERZITA
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
EKONOMICKÁ FAKULTA
Studentská 13 (2e)
370 05 České Budějovice

Ing. Viktor Vojtko, Ph.D.

vedoucí katedry

V Českých Budějovicích dne 1. března 2018

Prohlášení:

Prohlašuji, že svoji bakalářskou práci na téma Spotřebitelé a jejich zájem o složení potravin jsem vypracovala samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské práce, a to v nezkrácené podobě elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejich internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce.

Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Českých Budějovicích dne 9. dubna 2019

.....

Michaela Jarošová

Poděkování:

Ráda bych poděkovala vedoucí bakalářské práce Ing. Bc. Aleně Srbové, Ph.D. za její ochotu, trpělivost a odborné rady, které mi pomohly při zpracování této práce.

Dále bych poděkovala všem respondentům, kteří se zúčastnili marketingového výzkumu, a také rodině a přátelům za jejich podporu.

Obsah

Obsah	6
1. Úvod.....	7
2. Literární přehled	8
2.1. Spotřebitel a jeho ochrana.....	8
2.1.1. Pojem spotřebitel a jeho práva a povinnosti	8
2.1.2. Občanské spotřebitelské organizace	10
2.1.3. Dozorové orgány v oblasti kontroly potravin.....	11
2.1.3.1. Státní zemědělská a potravinářská inspekce	11
2.1.3.2. Státní veterinární správa.....	15
2.1.3.3. Ústřední kontrolní a zkušební úřad zemědělský	17
2.2. Potravinové právo v ČR.	18
2.2.1. Zákon o potravinách a tabákových výrobcích.	19
2.2.2. Nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.....	25
2.2.3. Kauzy týkající se složení potravin	30
2.3. Marketingový výzkum	32
2.3.1. Marketingové kroky.....	32
2.3.2. Kvalitativní a kvantitativní marketingový výzkum	33
2.3.2.1. Dotazníkové šetření.....	33
3. Cíl, výzkumná otázka a metodika práce	35
3.1. Cíl práce.....	35
3.2. Výzkumná otázka	35
3.3. Metodika práce	35
4. Vlastní práce	36
4.1. Plán výzkumu	36
4.2. Výsledky dotazníkového šetření.....	36
4.3. Zhodnocení výzkumné otázky	57
4.4. Návrhy na zlepšení.....	58
5. Závěr	61
I. Summary and keywords.....	62
II. Seznam použitých zdrojů.....	63
III. Seznam obrázků a grafů.....	70
IV. Příloha.....	72

1. Úvod

Složení potravin se stává stále více a více řešené téma. Spotřebitelé si začínají uvědomovat, že záleží na kvalitě potravin, které konzumují. Na kvalitě potravin se podílí složení, které uvádí všechny složky obsažené v potravinách. Pomocí něj se může spotřebitel rozhodnout, zda si koupí danou potravinu či nikoliv.

Hlavním cílem práce je zjištění názorů a zkušeností spotřebitelů v souvislosti se složením potravin a uvedení návrhu na zlepšení situace v této oblasti.

Bakalářská práce bude rozdělena na dvě části – teoretickou a praktickou. V teoretické části budou v práci vysvětleny důležité pojmy jako spotřebitel a jeho práva a povinnosti. Dále budou představeny občanské spotřebitelské organizace. Práce také uvede zdroje, na kterých lze dohledat informace o potravinových podvodech. Mohou například nastat situace, kdy jsou potraviny nebezpečné. Nebezpečné potraviny mohou obsahovat bakterie, přídavné látky nebo střípky skla. O bezpečnost potravin se starají dozorové orgány, které informují spotřebitele, kterým potravinám se vyhnout. V teoretické části bude uvedena i legislativa, která nařizuje povinné údaje na potravinách (například tučné písmo alergenů), pomocí nichž se spotřebitelé lépe orientují ve složení. V práci budou uvedeny i kauzy, které se zabývají složením potravin. Na závěr práce bude teoreticky popsán marketingový výzkum.

Důležitější část je část praktická, kde budou zjišťovány názory spotřebitelů. Názory budou zjišťovány marketingovým výzkumem pomocí online dotazníků a osobního dotazování. Sbíraná data budou vyhodnocena a na základě výsledků dotazníkového šetření budou vytvořeny návrhy na zlepšení informovanosti spotřebitelů.

2. Literární přehled

2.1. Spotřebitel a jeho ochrana

2.1.1. Pojem spotřebitel a jeho práva a povinnosti

Spotřebitel je člověk, který opravdu spotřebovává produkt nebo službu. Produkt ani službu nemusí sám kupovat (Clemente, 2004).

Pojem spotřebitel je v zákoně o ochraně spotřebitele definován „*fyzická osoba, která nejedná v rámci své podnikatelské činnosti nebo v rámci samostatného výkonu svého povolání*“ (Zákon o ochraně spotřebitele 1992, 2018, § 2).

Spotřebitele lze chápat jako jednotlivce či skupinu, která spotřebovává, používá a konzumuje koupený výrobek nebo službu. Spotřebitel může být fyzická osoba nebo i domácnost, která nakupuje zboží za účelem uspokojení svých potřeb.

Spotřebitelé mají na trhu slabší pozici než prodávající nebo výrobci. Slabší pozicí se rozumí horší informovanost a uplatňování svých práv. Spotřebitel nemá tak velké znalosti práva a možnosti využití ekonomické síly jako výrobce či prodejce, proto má menší šanci výhry sporu (Horová, 2004).

V občanském zákoníku je uvedeno, že „*spotřebitelem je každý člověk, který mimo rámec své podnikatelské činnosti nebo mimo rámec samostatného výkonu svého povolání uzavírá smlouvu s podnikatelem nebo s ním jinak jedná*“ (Občanský zákoník 2012, 2017, § 419).

Spotřebitel by byl bez ochrany svých práv zcela bezbranný. Proto musela být práva přesně zformulována a určena pravidla pro jejich uplatňování.

Rada Evropské unie schválila roku 1975 pět základních práv spotřebitele v „Prvním programu Evropského společenství pro ochranu spotřebitelů a informační politiku“, které obsahovalo „Chartu práv spotřebitele“.

Mezi základní práva podle Evropské unie patří:

- právo na ochranu zdraví a bezpečnosti – zboží ani služby nesmí představovat pro spotřebitele nebezpečí.
- právo na ochranu ekonomických zájmů – spotřebitel musí být chráněn před nekalými praktikami prodávajícího (klamavá reklama).

- právo na náhradu škody – kupující by měl mít nárok na radu a pomoc, při zakoupení vadného zboží nebo nedostatečně provedené služby.
- právo na srovnávací informace – vzdělávání nabízí spotřebitelům uskutečnit informovaný výběr na trhu.
- právo na zakládání spotřebitelských sdružení – se spotřebitelskými organizacemi by se měly projednávat změny legislativních návrhů týkající se zájmů spotřebitelů (Horová, 2004).

Dle Mezinárodní organizace spotřebitelů (Consumers International) je schváleno 8 práv:

- právo na bezpečnost – výrobky a služby nesmí ohrozit zdraví spotřebitele (zejména potraviny, hračky atd.). Proti této situaci je potřeba vytvořit opatření v podobě bezpečnostních požadavků na výrobky a legislativní ochranu proti fyzickým škodám.
- právo na volný výběr – spotřebitel si může vybrat zboží nebo službu v požadované jakosti, za přijatelnou cenu, a to i v případě, že v dané oblasti existuje monopolní výrobce.
- právo na odškodnění – spotřebitelé mají nárok na náhradu za vadné zboží, zboží poškozené užíváním nebo službami. Výhodiskem tohoto problému jsou postupy pro řešení stížností a reklamací.
- právo na informace – pro spotřebitele by měly být dostupné všechny důležité informace o výrobku (bezpečné užívání, možných vedlejších účincích a nebezpečí, ceně)
- právo na vzdělání – stát by se měl starat o vzdělávání spotřebitelů. Vzdělání spotřebitelé jsou zkušenější a lépe se rozhodují. Vzdělávání zajišťuje informace o správné výživě, možné prevenci chorob a udržování zdraví.
- právo na základní potřeby – základní potřeby (bydlení, výživa, zdravotní péče) musí být pro spotřebitele vždy přístupné.
- právo na zdravé životní prostředí – spotřebitel má právo žít ve zdravém životním prostředí. Zboží a služby by neměly znečišťovat životní prostředí ve fázi výroby, spotřeby a likvidace.
- právo na zastupování – spotřebitelé se mohou obrátit na spotřebitelské poradní výbory, které hájí jejich zájmy a práva vůči prodávajícím, výrobcům atd. Spotřebitelé se také mohou setkávat ve spotřebitelských organizacích, které mohou mít vliv na politiku vlády (Horová, 2004).

2.1.2. Občanské spotřebitelské organizace

V České republice existuje devět organizací, které se starají o spotřebitele a jejich problémy.

- dTest
- Sdružení českých spotřebitelů
- Asociace občanských poraden
- GLE, o.p.s
- Generation Europe
- Spotřebitel. net
- Sdružení obrany spotřebitelů Moravy a Slezska
- Sdružení obrany spotřebitelů

Západočeské sdružení obrany spotřebitelů (Ministerstvo průmyslu a obchodu, 2017).

Níže budou charakterizovány jen některé z nich.

dTest.

Nezisková organizace, která vznikla roku 1992. Její činnost nespočívá jen ve vydávání časopisů o testování výrobků, ale také ve srovnávání poskytovatelů služeb (spořicí účty, mobilní tarify) a dodržování práv a povinností spotřebitelů. dTest provozuje webovou stránku, poradenskou linku a publikuje informační brožury, kde informuje spotřebitele o uplatňování svých práv. (dTest, 2018c).

Testování výrobků pomáhá odhalit nebezpečné výrobky. Informace o těchto výrobcích spotřebitel nalezne v neustále aktualizované databázi (dTest, 2018c).

Toto sdružení také uděluje značku kvality dTest, která označuje kvalitní výrobky, které se podrobily příslušnému testu s hodnocením nad 60 %. V České a Slovenské republice má toto značení více než 500 výrobků (dTest, 2018b).

Sdružení českých spotřebitelů

Sdružení českých spotřebitelů vzniklo v roce 1990 a je tedy nejstarší spotřebitelská organizace u nás. Její hlavní činností je ochrana zájmu a práv spotřebitelů.

Má státní pověření na vedení mimosoudních sporů jako jsou vyřizování reklamací nebo problémy spojené s nákupem. Sdružení provozuje webovou stránku, kde spotřebitel nalezne případy životních situací s informacemi o právech a kontaktech, na které se může obrátit. (Konzument, 2018).

Sdružením bylo vydáno i několik publikací, které se snaží zvýšit právní povědomí. Některé publikace jsou speciálně upraveny pro nevidomé a slabozraké nebo jsou převedeny do znakové řeči (Konzument, 2018).

Sdružení spustilo informační kampaň „Podepsat můžeš, přečíst musíš“ (Srbová & Vojtko, 2011).

Sdružení obrany spotřebitelů – Asociace, z. s.

Sdružení vzniklo v roce 2009 v Brně jako nástupce zaniklé organizace Sdružení obrany spotřebitelů. Organizace vznikla tím, že se k ní připojovaly dříve již fungující poradny. Byl to vznik na asociačním principu, proto se objevuje v jejím názvu slovo „Asociace“. V průběhu byly zřizovány ještě nové poradny. V současné době má Asociace pobočky v devíti krajích.

Její hlavní činnost je poskytování bezplatného spotřebitelského poradenství, pořádání seminářů, tištění brožur a letáků a navrhování změn právní úpravy. Zaměřují se na oblasti jako je reklamace zboží, bezpečnost potravin, dodávka energií atd. (Asociace SOS, 2018).

Spotřebitel. net

Sdružení chrání zájmy a práva spotřebitelů. Zajišťuje vzdělávání v oblasti obrany spotřebitele, pomoc při vyřizování stížností a poradenské služby.

Logo sdružení má mnoho významů. Velké Kruh značí otevřenost, C je centrum pro spotřebitele, vnitřek se podobá písmenu s jako spotřebitel, nebo jako otazník, a to znamená odpověď na všechny otázky. Vše působí jako ucho, kterým jsou spotřebitelé nasloucháni. Uchem prochází nápis, který s tím vším tvoří klíč. Klíč je k řešení všech problémů spotřebitelů (Spotřebitel.net, 2018).

2.1.3. Dozorové orgány v oblasti kontroly potravin

Potravinu kontrolují orgány státního dozoru Ministerstva zemědělství ČR. K dozorovým orgánům patří Státní veterinární správa, Státní zemědělská a potravinová inspekce, Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (eAgri, 2018d).

2.1.3.1. Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (dále jen „SZPI“) kontroluje potraviny, tabákové výrobky nebo zemědělské produkty. Stará se také o kontrolu reklamy a pokrmů ve stravovacích zařízeních. Specializuje se na kontrolu bezpečnosti a jakosti výrobků.

Její hlavní cíl je ochrana spotřebitelů před nebezpečnými potravinami, klamavě označenými potravinami, potravinami s prošlým datem nebo neznámého původu. Při kontrole bezpečnosti potravin SZPI zkoumá obsah mikrobiologických požadavků a obsahem cizorodých látek.

Jakost kontroluje pomocí sensorických a analytických znaků (Státní zemědělská a potravinářská inspekce [SZPI], 2018b).

Senzorickými znaky hodnotíme produkt smysly (chuť, čich, hmat), naopak analytické hodnotíme v laboratořích a jsou to přítomnosti určitých látek, jako například obsah tuku, cukru apod. (Papu, 2018).

Inspekce u kontrolovaných osob:

- zjišťuje a odhaluje nedostatky při výrobě nebo uvádění na trh a jejich příčiny,
- kontroluje, zda čerstvé ovoce a zelenina je nabízena zákazníkům v řádné jakosti, která je stanovena zvláštním právním předpisem,
- nařizuje odstranit zjištěné nedostatky a vymezí na odstranění lhůtu,
- kontroluje, zda byly nedostatky odstraněny,
- provádí pravidelné kontroly nebo při podezření,
- kontroluje dodržování hygienických požadavků v rozsahu stanoveném právními předpisy (Zákon o Státní zemědělské a potravinářské inspekci 2002, 2018, § 3).

Nyní budou blíže uvedeny některé z kontrol, které byly zrealizovány tímto dozorovým orgánem v roce 2016 a 2017 a týkaly se pochybení v případě složení potravin.

Kontrolní činnost za rok 2016

Z výroční zprávy SZPI z roku 2016 byly vybrány dvě kontroly.

První z nich byla kontrola vybraných skupin cizorodých látek. SZPI v tomto roce zkontrolovala celkem 5245 šarží potravin, z toho 228 šarží nevyhovovalo. Největší počet vzorků bylo zaměřených na stanovení pesticidů (1211 šarží), mykotoxinů, chemických prvků a konzervantů a barviv. Nevyhovovalo 32 vzorků (např. černé a zelené čaje, kapusta, rajčata, papriky, jablka, liči), které obsahovalo příliš velké množství reziduí (SZPI, 2017a).

Druhou kontrolou z výše jmenované výroční zprávy byla kontrola mikrobiologických požadavků. V roce 2016 SZPI zkontrolovala 4099 šarží potravin. Cílem kontroly bylo dodržování mikrobiologických požadavků, pokrmů, ledu a balených vod.

Kontroly probíhaly v laboratořích (2484 šarží) nebo na místě (1615 šarží). Při kontrole na místě bylo zjištěno 217 nevyhovujících šarží a v laboratořích 67 nevyhovujících šarží. Většina nevyhovujících výrobků obsahovala plíseň a hnilobu. (SZPI, 2017a).

Další výsledky kontrol SZPI z roku 2016 byly převzaty z aktualit uvedených na internetových stránkách SZPI.

První z nich se týkala kontroly, kdy byl zjištěn chybějící podíl ovocné složky v džemech. SZPI zjistila u džemů Sauerkirsche konfitüre extra v obchodním řetězci NORMA k. s., chybějící podíl ovoce. Výrobek měl obsahovat 45 % ovoce, ale laboratorními testy bylo zjištěno pouze 30,6 % ovocné složky. Výrobek musel být stáhnut z trhu a bylo zahájeno správní řízení o uložení pokuty (SZPI,2016a).

Druhou kontrolou byla kontrola, při které se zjistil menší obsah tuku v sýru Bluedino. Při kontrole společnosti Lidl Česká republika v.o.s. zjistila inspekce nevyhovující sýr Bluedino Polooštiepok neuzený, u kterého bylo uvedené množství tuku v sušině minimálně 40 %. Laboratorní testy odhalily obsah tuku pouze 37,4 %. Uvedení této hodnoty je bráno jako klamání spotřebitele a s provozovatelem bylo zahájeno správní řízení o uložení pokuty (SZPI, 2016b).

Kontrolní činnost za rok 2017

I za rok 2017 budou nejprve popsány některé kontroly, které byly uvedeny ve výroční zprávě SZPI.

První z nich byla kontrola přídavných látek v potravinách. Cílem této kontroly bylo ověření splnění požadavků pro výskyt přídavných látek v potravinách a označování přídavných látek na obalech potravin.

Při této kontrole bylo odebráno 44 šarží potravin, z nichž 8 těmto požadavkům nevyhovělo. Kontrolovány byly modelovací hmoty a figurky z modelovacích hmot (nevyhovující 2), doplňky stravy (nevyhovující 3), zmrzlina, ochucené nápoje (nevyhovující 1) a kandované ovoce (nevyhovující 1). U nevyhovujících výrobků byl největší přestupek překročení limitů potravinářského barviva (SZPI 2018c).

Druhou uváděnou kontrolou bude mimořádná kontrola jakosti trvanlivých a fermentovaných masných výrobků. Předmětem této kontroly bylo ověření dodržování jakosti u potravin prodávaných ve větších objemech.

Kontroloři SZPI se soustředili na obsah tuků ve vyhláskových výrobcích (Vyhláška č. 69/2016 Sb.) vyrobených v České republice, ale i v zahraničí. Bylo odebráno 23 šarží (7 trvanlivých salámů, 16 fermentovaných výrobků). Všechny výrobky testu vyhověly (SZPI, 2018c).

V této části kapitoly věnované SZPI budou uvedeny dvě kontroly, které byly uvedeny v aktualitách na internetových stránkách SZPI.

První z nich byla kontrola, která se týkala vín s nepovolenými syntetickými aromatickými látkami. Při této kontrole SZPI kontrovala sudová vína prodávaná ve vinotékách. Cílem této kontroly bylo zjištění přítomnosti nepovolených syntetických a aromatických látek. Zjišťování látek probíhalo novou laboratorní metodou pro stanovení tzv. gama-laktonů. Z 20 odebraných šarží byly 4 nevyhovující. SZPI zahájila s kontrolovanými osobami správní řízení o uložení pokuty (SZPI, 2017b).

Druhou v této práci uvedenou kontrolou byla kontrola vitamínového nápoje, ovšem bez vitamínů. SZPI zjistila klamavě označený nápoj NUTRI ELEMENTS zelený ječmen – 100 % RAW sušená šťáva z mladého ječmene, který uváděl obsah vitamínu C. Přítomnost vitamínu C se však nepodařilo prokázat. Výrobek musel být dovozcem stažen z trhu a bylo zahájeno správní řízení o uložení pokuty (SZPI, 2017c).

Projekt Potravin na pranýři

Potravin na pranýři je webová stránka, která vznikla roku 2012. Její činností je informování spotřebitele o nebezpečných, nejakostních a falšovaných potravinách, které byly zjištěny při kontrolních činnostech SZPI. Snaží se také o zlepšení postavení konečného spotřebitele. Webová stránka je rozdělena do tří kategorií, a to „Potraviny“, „Provozovny“, „Tematické kontroly“.

V první kategorii „Potraviny“ jsou zveřejněny informace o nevyhovujících šaržích potravin. Šarže potravin jsou dále rozdělovány do třech kategorií podle výše nevyhovění legislativním požadavkům (nebezpečné, falšované, nejakostní).

V druhé sekci „Provozovny“ jsou k nalezení informace o uzavřených provozovnách. SZPI uzavírá provozovny kvůli nevyhovujícím hygienickým požadavkům.

Třetí sekce „Tematické kontroly“ obsahuje výsledky kontrolních činností, které jsou zaměřeny na určitou oblast trhu. V této kategorii jsou zveřejněny šarže potravin, které byly zkontrolovány, a i ty potraviny, které vyhověly právním předpisům.

U každé potraviny, která nevyhovuje požadavkům, je znak jablka. Podle barvy může spotřebitel zjistit, čím konkrétně daná potravina nevyhovuje. Žlutou barvou je označena potravina, která označuje nejakostní výrobky, oranžovou barvou jsou označeny falšované výrobky a výrobky označené červenou barvou patří do kategorie nebezpečných výrobků.

U výrobku je napsáno místo kontroly, země původu, zařazení do skupin a podskupin potravin a přiložena fotografie. Pro více informací musí uživatel rozkliknout potravinu a objeví například šarži, datum minimální trvanlivosti nebo datum spotřeby, informace o kontrolované osobě atd. (Potraviny na pranýři, 2016).

RASFF (The Rapid Alert System for Food and Feed)

System rychlého varování pro potraviny a krmiva. RASFF je síť, která propojuje členské státy Evropské unie s Evropskou komisí a Evropským úřadem pro bezpečnost potravin. Každý stát Evropské unie má své národní kontaktní místo.

Toto místo shromažďuje informace ze všech dozorových orgánů nad potravinami a krmivy v příslušné zemi. Národní kontaktní místo České republiky je Státní zemědělská a potravinářská inspekce. SZPI tak zveřejňuje oznámení, která odeslala a přijala (Srbová & Vojtko, 2011).

Existuje obousměrný tok informací o výskytu nebezpečných výrobků, přičemž orgány dozoru v České republice dostávají informace o nebezpečných výrobcích, které by mohly být na českém trhu z národního kontaktního místa a následně prováděly kontroly v rámci své kompetence. Evropská komise je pak informována o skutečnostech získaných v souvislosti s informacemi z EU a o provedených opatřeních.

Pokud se některý z kontrolních orgánů v České republice dozví o výskytu nebezpečných výrobků, Národní kontaktní místo zasílá informace obdržené od jednotlivých členů národního systému Evropské komisi (Czech agriculture and food inspection authority, 2018).

2.1.3.2. Státní veterinární správa

Organizační útvary Státní veterinární správy (dále jen „SVS“) jsou:

- Ústřední veterinární správa Státní veterinární správy se sídlem v Praze
- Městská veterinární správa SVS Praha
- Krajské veterinární správy SVS pro jednotlivé kraje (Státní veterinární správa [SVS], 2018d).

Zabývá se bezpečností potravin živočišného původu. Dohlíží na zdraví, nákazy a pohodu zvířat (SVS, 2018c).

Dále dohlíží nad výrobou a přepravou zboží, používáním veterinárních léčiv a dodržování zákazu týrání zvířat. Kontrolu provádí úřední veterinární lékaři (pověření inspektoři), kteří dostávají impuls od Státní veterinární správy. Státní veterinární správa dostává podněty od spotřebitelů. Spotřebitelé mohou podat podnět písemně, telefonicky i ústně. Zaměstnanci mohou volně vstupovat díky oprávnění kamkoliv do provozoven, zařízení, na pozemky, kde pracují s živočišnými produkty (Horová, 2004).

I zde budou po vzoru kapitoly o SZPI uvedeny příklady kontrol SVS, a to za roky 2016 a 2017. Opět bude čerpáno z výročních zpráv a aktualit uvedených na stránkách tohoto dozorového orgánu.

Kontrolní činnost za rok 2016

Z výroční zprávy z tohoto roku byla vybrána kontrola, která měla souvislost s parazitem *Trichinella spiralis*.

SVS v roce 2016 jako každý rok provedla vyšetření všech ulovených divokých prasat, ve kterých se může vyskytovat nebezpečný parazit *Trichinella spiralis*. Z celkově odebraných 163 546 vzorků byly pozitivní čtyři. V předchozích letech nebyly zjištěné žádné nevyhovující vzorky (SVS, 2017a).

Z internetových stránek SVS byla vybrána kontrola, která se týkala toho, že SVS pomocí systému RASFF obdržela informaci o nevyhovující šarži zmražených filet z tuňáka žlutoploutvého. Tuňák obsahoval velké množství histaminu, který v nadměrném množství způsobuje u člověka bolesti hlavy, kožní vyrážky a svědění kůže.

Do skladu v České republice bylo dovezeno přes 300 kilo, z toho více než polovina byla uvedena na trh. SVS nařídila stáhnutí tuňáka z trhu a uložení vysoké pokuty (SVS, 2016a).

Druhou zde uvedenou kontrolou byla kontrola jednoho druhu francouzského sýra. SVS v roce 2016 obdržela informaci o nebezpečném francouzském sýru Roquefort. Sýr obsahoval bakterii *Escherichia coli*, která vytváří nebezpečné Shigatoxiny. Ty způsobují průjem a může dojít i k akutnímu selhání ledvin. V České republice výrobek prodávalo Makro. Nebezpečná šarže obsahovala 24 kilogramů sýra. SVS přikázala produkt stáhnout z trhu. (SVS, 2016b).

Kontrolní činnost za rok 2017

Z výroční zprávy za rok 2017 byla vybrána kontrola, která se týkala kontroly drůbežního masa. Cílem této kontroly bylo ověření, zda nejsou drůbeží polotovary vydávány za maso a zda jsou látky zadržující vodu obsažené v mase v souladu s legislativou.

SVS uskutečnila 71 kontrol, bylo nalezeno 6 závad. Z 60 vzorků masa 2 vzorky nevyhověly. Celkově bylo zkontrolováno 224 tun masa (SVS, 2018e).

Ve stejné výroční zprávě byla také uvedena kontrola, při které SVS prověřovala, zda označení „Česká potravina“ je v souladu s legislativou a zda nedochází ke klamání spotřebitele. Celkem bylo provedeno 98 kontrol, z nichž byla u 3 zjištěna závada (SVS, 2018).

Z aktualit internetových stránek SVS byla popsána kontrola, při které SVS obdržela zprávu o kontaminované slanině původem ze Slovenska. Výrobek byl kontaminován bakterií *Listeria monocytogenes*, která je nebezpečná hlavně pro děti, těhotné ženy a lidi s oslabenou imunitou. Slanina byla prodávána v obchodech Tesco a Globus a zde mohla být zákazníci vrácena (SVS, 2017b).

Další kontrola se týkala německých dezertů, kdy SVS nařídila stáhnutí z trhu pudinkových dezertů od německého výrobce Neuburger Milchwerke GmbH & Co. Výrobky měly obsahovat kovové úlomky. Opatření se jednalo zhruba 29 000 výrobků, které musely být vráceny zpět výrobcí a následně zlikvidovány.

Tyto výrobky byly prodávány v maloobchodních řetězcích Billa, Coop, Jednota, Flop a Hruška (SVS, 2017c).

2.1.3.3. Ústřední kontrolní a zkušební úřad zemědělský

Kontroluje půdu, výživu, provozuje kontroly ekologického zemědělství, sadbu a pěstování rostlin, trvalých kultur jako je vinařství a pěstování chmele (Ústřední kontrolní a zkušební úřad zemědělský [ÚKZÚZ], 2018a).

Kontrola ekologického zemědělství je zaměřena na plnění podmínek, kvůli kterým dochází k vyplácení dotací. Odbor kontroly zemědělských vstupů, který provádí kontroly, klade důraz na vedení dokumentace, rostlinnou výrobu (hnojiva, přípravky), živočišnou výrobu (krmiva) a značení výrobků ekologického zemědělství. Při kontrolách se také ověřují dobré podmínky pro zvířata a jejich zdraví (ÚKZÚZ, 2018c).

2.2. Potravinové právo v ČR.

Definice potravinového práva se nachází v článku 3 Nařízení č. 178/2002ES, která stanovuje „*právní a správní předpisy použitelné ve Společenství nebo na vnitrostátní úrovni pro potraviny obecně, a zejména pro bezpečnost potravin; vztahuje se na všechny fáze výroby, zpracování a distribuce potravin a rovněž krmiv, která jsou vyrobena pro zvířata určená k produkci potravin nebo kterými se tato zvířata krmí*“.

V legislativě všech členů evropského potravinového práva jsou vymezovány pojmy jako „potravina“ nebo „potravinové právo“. Tyto pojmy a základní zásady tvoří jednotnou základnu pro národní potravinová práva všech členů.

Prameny potravinového práva v EU jsou nezávazné předpisy a návrhy (normy Codex Alimentarius) kromě aktů WTO, které jsou pro členské státy WTO závazné. Akty WTO obsahují dohody (Dohoda o zemědělství, o technických bariérách), které odstraňují překážky světovému obchodu.

V ČR je pramenem potravinového práva zákon o potravinách a tabákových výrobcích. (epravo.cz, 2013). Obsah tohoto zákona je uveden v následující kapitole.

Dále je to vyhláška o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich.

Tato vyhláška upravuje:

- způsob označování potravin (podle druhu, skupiny, podskupiny nebo složení potraviny).
- požadavky na jakost, technologické požadavky, přípustné objemové odchylky balení pro jednotlivé druhy potravin, stanovuje teplotu na uskladnění nebo na zmrazení, způsoby manipulace s nimi, zvláštní nároky na přepravu a minimální technologické požadavky (Vyhláška o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich, 2016, 2018, § 1).

Zákon o obecné bezpečnosti výrobků, zajišťuje, aby výrobky uváděné do oběhu nebo na trh byly pro spotřebitele bezpečné (Zákon o obecné bezpečnosti výrobků, 2001, 2018 § 1).

Zákon o technických požadavcích na výrobky upravuje metodu stanovení požadavků, které mohou být ve větší míře nebezpečné pro zdraví osob, majetek nebo životní prostředí. Dále také upravuje práva a povinnosti osob, které uvádějí na trh výrobky. Tyto výrobky by mohly ve větší míře způsobit ohrožení oprávněného zájmu.

Dále dohlíží na dodržování práv a povinností osob, které souvisí s vytvářením a uplatňováním českých technických norem a státním zkušebnictvím (Zákon o technických požadavcích na výrobky 1997, 2018 § 1).

Zákon o lihu stanovuje podmínky pro výrobu, úpravu, skladování a oběh a určuje působnost ministerstev a jiných úřadů v tomto sektoru (Zákon o lihu, 1997, 2018 § 1).

Zákon o ekologickém zemědělství upravuje podmínky hospodaření v ekologickém zemědělství, označování bioproduktů, biopotravin a provádění kontrol nad dodržováním povinností související s tím spojených (Zákon o ekologickém zemědělství, 2000, 2018, § 1).

2.2.1. Zákon o potravinách a tabákových výrobcích.

Zákon o potravinách a tabákových výrobcích je zákon, který musí výrobci dodržovat při zhotovení výrobků a jejich dodání na trh. Je to důležité opatření, které napomáhá státu k zajištění bezpečnosti a nezávadnosti potravin (Horová, 2004).

Tento zákon zakazuje uvádět do oběhu potraviny, které jsou:

- a) *„klamavě označené nebo nabízené ke spotřebě klamavým způsobem,*
- b) *s prošlým datem použitelnosti,*
- c) *neznámého původu,*
- d) *překračující nejvyšší přípustné úrovně kontaminace radionuklidity stanovené v souladu s atomovým zákonem,*
- e) *ozářené v rozporu s požadavky stanovenými tímto zákonem a prováděcím právním předpisem“* (Zákon o potravinách a tabákových výrobcích, 1997, 2018, § 10).

Zákon o potravinách a tabákových výrobcích v § 7 tohoto zákona, který uvádí v odstavci 1:

„Provozovatel potravinářského podniku, pod jehož jménem nebo obchodní firmou je potravina zabalená bez přítomnosti spotřebitele pro účely bezprostředního prodeje podle přímo použitelného předpisu Evropské unie o označování potravin uváděna na trh, nebo není-li usazen v Evropské unii, dovozce potraviny na trh Evropské unie, je povinen podle podmínek stanovených pro balené potraviny přímo použitelným předpisem Evropské unie o označování potravin zajistit na obalu potraviny určeném pro spotřebitele nebo pro zařízení stravovacích služeb uvedení a přesnost těchto údajů:

- a) jméno a příjmení nebo název anebo obchodní firma a adresa sídla provozovatele potravinářského podniku, který potravinu vyrobil,*
- b) název potraviny,*
- c) čisté množství,*
- d) seznam složek,*
- e) země nebo místo původu,*
- f) způsob uchování, jde-li o potraviny, u nichž by při nesprávném uchování mohla být ohrožena bezpečnost nebo zhoršena jakost stanovená prováděcím právním předpisem nebo deklarovaná výrobcem,*
- g) datum použitelnosti nebo datum minimální trvanlivosti,*
- h) údaje podle čl. 10 odst. 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011,*
- i) údaje podle čl. 44 odst. 1 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011,*
- j) údaj o množství hlavní složky v hmotnostních procentech, stanoví-li tak prováděcí právní předpis.*

Součástí informací o složení výrobku jsou také přídatné látky neboli aditiva. Tyto látky, které se vyrábějí průmyslově, přidávají výrobci pro prodloužení trvanlivosti, zvýraznění barvy, regulaci kyselosti atd. Některé přídatné látky jsou v potravině obsaženy přírodně, například karoten (E 160a), kyselina octová (E 260) a riboflavin (E 101).

Rozdělení přídatných látek do funkčních tříd je následující:

- **sladidla** (E951 – Aspartam, E954 – Sacharin a jeho soli, E960 - Steviol-glykosidy) – dodávají potravinám sladkou chuť. Jako náhradní sladidla neslouží med a fruktóza.
- **barviva** (E100 – Kurkumin, E121 – Citronová červeň 2, E150a – Karamel, E142 – Zeleň S, atd.) - látky, které se starají o barvu potravin (zvýraznění, obnovení). Do této skupiny patří i přírodní barviva. Potraviny jako med, ovocné šťávy je zakázáno dobarvovat,
- **konzervanty** (E210 – Kyselina Benzoová, E201 – Sorban sodný, E236 – Kyselina mravenčí, E260 – Kyselina octová) – chrání potraviny před mikroorganismy, které způsobují jejich zkažení. Tato ochrana prodlužuje trvanlivosti potravin,
- **antioxidanty** (E160a(ii) - Beta-karoten, E161d – Rubixantin, E392 – Rozmarýnové extrakty) – chrání potraviny před oxidací, které způsobují její zkažení. Tato ochrana prodlužuje trvanlivosti potravin,
- **nosiče a rozpouštědla** (E290 – Oxid uhličitý, E905a – Minerální olej, E905c – Ropný vosk, E908 – Vosk z rýžových otrub) – používají se k zacházení s přídatnými látkami (rozpouštění, ředění),
- **kyseliny a regulátory kyselosti** (E351 – Jablečnan draselný, E355 – Kyselina adipová, E925 – Chlor) – dodávají potravinám kyselou chuť,
- **protispěkové látky** (E516 – Síran vápenatý, E529 – Oxid vápenatý, E530 – Oxid hořečnatý) – zajišťují, aby částice potravin na sobě nebyly závislé. Přidávají se do koření, rýže, doplňků stravy atd.,
- **odpěňovače** (E240 – Formaldehyd, E405 – Propylenglykolalginát, E431 – Polyoxyethylen monostearát) – látky, které zabráňují pění,
- **plnidla** (E514 – Síran sodný, E521 – Síran sodnohlinitý, E462 – Ethylcelulóza) – zvyšují objem potraviny, aniž by její energetickou hodnotu výrazně ovlivnily,
- **emulgátory** (E322 – Lecitiny, E542 – Jedlý fosfát, E479b – Olej sójových bobů s glyceridy mastných kyselin) – zajišťují uchování stejnorodých směsí dvou nebo více nemísitelných fází (olej a voda),
- **tavicí soli** (E450 – Difosforečnany, E331 – Citronany sodné, E339 – Fosforečnany sodné) – zamezují oddělování tuků například v tavených sýrech,
- **zpevňující látky** (E263 – Octan vápenatý) – starají se o pevnost a křehkost látek,
- **látky zvýrazňující chuť a vůni** (E363 – Kyselina jantarová, E512 – Chlorid cínatý, E626 – Kyselina guanylová) – dodávají potravině chuť a vůni,

- **pěnotvorné látky** (E999 – Extrakt kvilajové kůry, E463 – Hydroxypropylcelulóza) – zajišťují vytváření stejné disperze plynů jak v kapalině, tak v tuhé potravine,
- **želírující látky** (E406 – Agar, E407a – Guma Euchema, E440(i) – Pektin) – látky, které tvoří gel
- **leštící látky** (E901 – Včelí vosk, E902 – Vosk candelilla, E903 – Karnaubský vosk) – dodávají potravine lesklý vzhled. Využívají se hlavně při prodeji ovoce, cukrovinek atd.,
- **zvlhčující látky** (E334 – Kyselina vinná, E414 – Arabská guma, E570 – Mastné kyseliny) – zajišťují ochranu potraviny před vysycháním,
- **modifikované škroby a zahušťovadla** (E451 – Trifosforečnany – sodný a draselný, E1452 – Škrobový oktenylsukcinát hlinitý (SAOS), E425 – Konjaková guma) – získávají se chemickou úpravou jedlých škrobů, dodávají potravine větší viskozitu,
- **balicí plyny** (E938 – Argon, E939 – Helium, E941 – Dusík) – používají se při balení potravin. Zajišťují delší trvanlivost. Při používání balicích plynů je uvedeno na obalu "Baleno v ochranné atmosféře",
- **propelenty** (E943a – Butan, E948 – Kyslík, E949 – Vodík) – zajišťují vytlačení potraviny z obalu,
- **kypřící látky** (E517 – Síran amonný, E522 – Síran draselnohlinitý) – dodávají potravine větší objem pomocí uvolňování plynů,
- **sekvestranty** (E330 – Kyselina citronová, E338 – Kyselina fosforečná, E500(i) – Uhličitan sodný) – vytvářejí chemické soubory s ionty kovů,
- **stabilizátory** (E170 – Uhličitan vápenatý, E250 – Dusitan sodný, E316 – Erythorban sodný) – zajišťují neměnný fyzikálněchemický stav potraviny,
- **látky zlepšující mouku** (E930 – Peroxid vápenatý, E926 – Oxid chloričitý, E927b – Močovina) – zajišťují lepší pekařskou kvalitu (SZPI, 2017d).

Odstavec 2 § 7 zákona o potravinách a tabákových výrobcích uvádí, že:

Provozovatel potravinářského podniku uvedený v odstavci 1 je povinen na obale určeném pro spotřebitele nebo pro zařízení stravovacích služeb zajistit uvedení a přesnost:

a) údajů o třídě jakosti, stanoví-li tak prováděcí právní předpis nebo přímo použitelný předpis Evropské unie,

b) dalších údajů, stanoví-li tak prováděcí právní předpis nebo přímo použitelný předpis Evropské unie. “

Odstavec 3 § 7 zákona o potravinách a tabákových výrobcích stanovuje, že:

„Způsob označení potravin zabalených bez přítomnosti spotřebitele pro účely přímého prodeje stanoví prováděcí právní předpis.

Povinnost označení údajem podle odstavce 1 písm. a) se nevztahuje na nezpracovaný produkt“. (Zákon o potravinách a tabákových výrobcích 1997,2018, §7)

Dále § 9b tohoto zákona uvádí ve svém prvním odstavci:

Při uvádění potraviny na trh lze poskytnout informaci slovy „česká potravina“, grafické znázornění stanovené prováděcím právním předpisem nebo jinou informaci zejména slovní, obrazovou nebo grafickou naznačující, že země původu potraviny je Česká republika, pokud:

a) 100 % všech složek celkové hmotnosti nezpracované potraviny, vinařských produktů nebo mléka pochází z České republiky, a prvovýroba, porážka zvířat a všechny fáze výroby proběhly na území České republiky, nebo

b) součet hmotnosti složek pocházejících z České republiky tvoří nejméně 75 % celkové hmotnosti všech složek stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny jiné než uvedené v písmeni a) a výroba proběhla na území České republiky; přidaná voda se nezapočítává do celkové hmotnosti všech složek.

Odstavec 2 a 3 § 7 zákona o potravinách a výrobcích obsahuje:

Při uvádění potraviny na trh lze poskytnout informaci slovy „vyrobeno v České republice“ nebo slovy, která mají pro spotřebitele stejný význam, pokud výroba proběhla na území České republiky.

Označení podle odstavce 1 písm. b) a odstavce 2 nelze použít pro vinařské produkty“ (Zákon o potravinách a tabákových výrobcích 1997, 2018, §7).

V souvislosti se zákonem o potravinách a tabákových výrobcích je vhodné uvést také některé informace ze zákona o ochraně spotřebitele, které se týkají klamavého konání a nebezpečných výrobků zaměnitelných s potravinami.

Zákon o ochraně spotřebitele uvádí informace o nebezpečných výrobcích zaměnitelných s potravinami takto:

„Orgány státní správy, orgány územní samosprávy a ostatní orgány veřejné správy jsou povinny činit v mezích své působnosti veškerá opatření, aby zamezily dovozu, vývozu a uvádění výrobků nebezpečných svou zaměnitelností s potravinami do oběhu nebo zamezily jejich další oběh. O výrobcích nebezpečných svou zaměnitelností s potravinami v oběhu jsou povinny všemi dostupnými prostředky, zejména prostřednictvím hromadných sdělovacích prostředků, informovat spotřebitelskou veřejnost“ (Zákon o ochraně spotřebitele 1992, 2018, § 21).

Odstavec 1 a 2 § 5 zákona o ochraně spotřebitele vysvětluje klamavé konání následujícím způsobem:

„Obchodní praktika se považuje za klamavou, pokud obsahuje věcně nesprávnou informaci a je tedy nepravdivá, což vede nebo může vést spotřebitele k rozhodnutí ohledně koupě, které by jinak neučinil“ (Zákon o ochraně spotřebitele 1992, 2018, § 5).

„Za klamavou se považuje také obchodní praktika obsahující pravdivou informaci, jestliže vede nebo může vést spotřebitele k rozhodnutí ohledně koupě, které by jinak neučinil, pokud jakýmkoli způsobem uvádí nebo je schopna uvést spotřebitele v omyl ohledně:

a) existence a podstaty výrobku nebo služby,

b) hlavních znaků výrobku nebo služby, jako jsou údaje o jejich dostupnosti, výhodách, rizicích, provedení, složení, příslušenství, poprodejním servisu a vyřizování reklamací a stížností, výrobním postupu a datu výroby nebo dodání, způsobu dodání, způsobilosti k účelu použití, možnosti použití, množství, specifikaci, zeměpisném nebo obchodním původu, očekávaných výsledcích jejich použití nebo výsledcích a provedených zkouškách nebo kontrolách,

c) rozsahu závazku prodávajícího, motivu pro obchodní praktiku a podstaty prodejního postupu, prohlášení nebo symbolu týkajících se přímého nebo nepřímého sponzorování nebo schválení prodávajícího nebo výrobku nebo služby,

d) ceny nebo způsobu výpočtu ceny anebo existence konkrétní cenové výhody,

e) nutnosti servisu, náhradního dílu, výměny nebo opravy,

f) podstaty, charakteristických rysů a práv prodávajícího nebo jeho zástupce, například jeho identifikace a majetku, způsobilosti, postavení, schválení, přidružení nebo vztahů, práv průmyslového, obchodního nebo duševního vlastnictví nebo jeho ocenění a vyznamenání, nebo

g) práv spotřebitele, včetně práva na náhradní dodání nebo vrácení kupní ceny vyplývajících z práv z vadného plnění nebo rizika, kterému může být vystaven“ (Zákon o ochraně spotřebitele 1992, 2018, § 5).

2.2.2. Nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům

Rada Evropského parlamentu 6. července 2011 přijala návrh o nařízení, díky kterému bylo uvedeno mnoho nových povinností. Potravinářská komora ČR se na toto nařízení průběžně připravovala. (Foodnet, 2016).

Podle tohoto nařízení se musí povinně uvádět na obalech potravin tyto údaje:

„a) název potraviny;

b) seznam složek;

c) každou látku nebo pomocnou látku uvedenou na seznamu v příloze II nebo odvozenou z látky či produktu uvedených na seznamu v příloze II způsobující alergie nebo nesnášenlivost, která byla použita při výrobě nebo přípravě potraviny a je v konečném výrobku stále přítomna, byť v pozmeněné podobě;

d) množství určitých složek nebo skupin složek;

e) čisté množství potraviny;

f) datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti;

g) zvláštní podmínky uchování nebo podmínky použití;

h) jméno nebo obchodní název a adresu provozovatele potravinářského podniku uvedeného v čl. 8 odst. 1;

i) zemi původu nebo místo provenience v případech, které určuje článek 26;

j) návod k použití v případě potraviny, kterou by bez tohoto návodu bylo obtížné odpovídajícím způsobem použít;

k) u nápojů s obsahem alkoholu vyšším než 1,2 % objemových skutečný obsah alkoholu v procentech objemových;

l) výživové údaje“ (Nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům 2011, 2018, článek 9, odstavec 1).

Nově musí být na obalech uvedeny informace o pomocných, potravinářských přídatných a jiných látek a produktů, které by mohly vyvolat u spotřebitelů alergie nebo jinak ohrožovat jejich zdraví. Látky způsobující alergie a nesnášenlivost musí být na potravině zvýrazněny (tučné značení písma, jiný styl písma).

Nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům stanovuje tyto látky vyvolávající alergie nebo nesnášenlivost:

„1. Obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich, kromě:

a) glukózových sirupů na bázi pšenice, včetně dextrózy (1);

b) maltodextrinů na bázi pšenice (1);

c) glukózových sirupů na bázi ječmene;

d) obilovin použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu

2. Koryši a výrobky z nich

3. Vejce a výrobky z nich

4. Ryby a výrobky z nich, kromě:

a) rybí želatiny použité jako nosič vitaminových nebo karotenoidních přípravků;

b) rybí želatiny nebo vyziny použité jako čířicí prostředek u piva a vína

5. Jádra podzemnice olejně (arašídů) a výrobky z nich

6. Sójové boby a výrobky z nich, kromě:

a) zcela rafinovaného sójového oleje a tuku (1);

b) přírodní směsi tokoferolů (E306), přírodního d-alfa tokoferolu, přírodního d-alfa-tokoferol-acetátu, přírodního d-alfa-tokoferol-sukcinátu ze sóji;

c) fytosterolů a esterů fytosterolů získaných z rostlinných olejů ze sóji;

d) esteru rostlinného stanolu vyrobeného ze sterolů z rostlinného oleje ze sóji

7. Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy), kromě:

a) syrovátky použité k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu;

b) laktitolu

8. Skořápkové plody, konkrétně: mandle (*Amygdalus communis* L.), lískové ořechy (*Corylus avellana*), vlašské ořechy (*Juglans regia*), kešu ořechy (*Anacardium occidentale*), pekanové ořechy (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), para ořechy (*Bertholletia excelsa*), pistácie (*Pistacia vera*), makadamie (*Macadamia ternifolia*) a výrobky z nich, kromě ořechů použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu

9. Celer a výrobky z něj

10. Hořčice a výrobky z ní










11. Sezamová semena a výrobky z nich

12. Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako celkový SO², které se propočítají pro výrobky určené k přímé spotřebě nebo ke spotřebě po rekonstituování podle pokynů výrobce

13. Vlčí bob (*lupina*) a výrobky z něj

14. Měkkýši a výrobky z nich“ (Nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům 2011, 2018, Příloha II).

Obrázek 1: Seznam alergenů

 1. OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK pšenice, žito, ječmen, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich	 6. SÓJOVÉ BOBY (SÓJA) a výrobky z nich	 11. SEZAMOVÁ SEMENA a výrobky z nich
 2. KORÝŠI a výrobky z nich	 7. MLÉKO a výrobky z něj včetně laktózy	 12. SO ₂ OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY
 3. VEJCE a výrobky z nich	 8. SKOŘÁPKOVÉ PLODY tj. mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, ořechy makadamie a queensland a výrobky z nich	 13. VLČÍ BOB (LUPINA) a výrobky z něj
 4. RYBY a výrobky z nich	 9. CELER a výrobky z něj	 14. MĚKKÝŠI a výrobky z nich
 5. PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠIDY) a výrobky z nich	 10. HOŘČICE a výrobky z ní	

Zdroj: Alimpex, 2013b

Seznam složek, které potravina obsahuje, musí být označen slovem „složení“. Složky jsou uspořádány sestupně podle hmotnosti, která byla potřebná pro výrobu potraviny (Nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, 2011, 2018, oddíl 2, článek 17, odstavec 1).

Obsah alkoholu u nápojů se značí objemovým procentem (Nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, 2011, 2018, oddíl 2, článek 28, odstavec 1).

Pokud se v potravine nachází zanedbatelné množství energetické hodnoty, označí se tato informace „Obsahuje zanedbatelné množství...“ (Nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, 2011, 2018, oddíl 3, článek 34, odstavec 5).

Příloha VIII výše uvedeného nařízení o poskytování informací o potravinách stanovuje:

„1. Uvedení množství se nevyžaduje:

a) u složky nebo skupiny složek:

i) jejichž čistá hmotnost po odkapání je uvedena v souladu s bodem 5 přílohy IX,

ii) jejichž množství již musí být na etiketě uváděno podle předpisů Unie,

iii) jež jsou použity v malém množství pro účely aromatizování, nebo

iv) které nejsou takové povahy, aby jejich uvedení v názvu potraviny mělo vliv na volbu spotřebitele v zemi prodeje, neboť rozdílné množství není podstatné pro charakterizaci potraviny nebo potravinu neodlišuje od podobných potravin;

b) pokud zvláštní předpisy Unie přesně stanoví množství složky nebo skupiny složek, aniž by stanovily jeho uvádění na etiketě, nebo

c) v případech uvedených v části A bodech 4 a 5 přílohy VII.

2. Ustanovení čl. 22 odst. 1 písm. a) a b) se nepoužije v případě:

a) složky nebo skupiny složek, na něž se vztahuje označení „se sladidlem (sladidly)“ nebo „s cukrem (cukry) a sladidlem (sladidly)“, pokud je toto označení připojeno k názvu potraviny podle přílohy III, nebo

b) veškerých přidaných vitaminů a minerálních látek, pokud se na tuto látku vztahuje uvedení výživových údajů.

Odstavec 3 a 4 Přílohy III nařízení o poskytování informací o potravinách obsahuje:

3. Údaj o množství složky nebo skupiny složek:

a) se vyjádří jako procentní podíl, který odpovídá množství složky nebo složek v okamžiku jejich použití a

b) uvede se buď v názvu potraviny, nebo bezprostředně vedle tohoto názvu, nebo v seznamu složek společně s danou složkou nebo skupinou složek.

4. Odchylně od bodu 3

a) se v případě potravin, které ztratily po tepelné nebo jiné úpravě vlhkost, uvedené množství vyjádří jako procentní podíl odpovídající množství použité složky nebo použitých složek v hotovém výrobku, pokud toto množství nebo celkové množství všech složek uvedených na etiketě nepřekračuje 100 %. V tom případě se uvede množství na základě hmotnosti složky nebo složek použitých k přípravě 100 g konečného výrobku;

b) se množství těkavých složek uvádí v závislosti na jejich hmotnostních podílech v konečném výrobku;

c) může být množství složek použitých v koncentrované nebo dehydratované formě a rekonstituovaných během

zpracování uvedeno na základě jejich hmotnostních podílů před koncentrací nebo dehydratací;

d) může být v případě koncentrovaných nebo dehydratovaných potravin, které mají být rekonstituovány přidáním vody, množství složek uvedeno na základě jejich hmotnostních podílů v obnoveném výrobku“ (Nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům 2011, 2018, Příloha III odst. 1, 2 a 3).

Nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům upravuje výživové údaje o potravinách.

„Výživové údaje na potravinách se týkají informací o energetické hodnotě a určitých živinách v nich obsažených. Povinné uvádění údajů o výživové hodnotě na obalu by mělo pomoci při provádění opatření v zájmu zlepšení výživy v rámci politiky v oblasti veřejného zdraví, jež by mohla zahrnovat poskytování vědeckých doporučení pro veřejnou osvětu v oblasti výživy a podporovat informovaný výběr potravin.“ (Nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům 2011, 2018, Příloha, článek 34).

2.2.3. Kauzy týkající se složení potravin

Metanol v alkoholu

V roce 2012 byl objeven problém, který musel být rychle vyřešen. Problém se týkal nezdaněného alkoholu, ve kterém byl nalezen metanol. Metanol byl v alkoholu míchán s lihem v poměru 1:1. Měl na svědomí úmrtí bezmála padesáti spotřebitelů.

Kvůli této kauze bylo potřeba u alkoholických nápojů zavést změny. Byla zmenšena velikost spotřebitelského balení, spotřebitelského balení lihu, byla určena pravidla pro rozlívání alkoholu v restauraci, byly zavedeny kamery v prostorách, kde se označuje líh, byly vytvořeny nové kolky, které se hůře padělají. SZPI postupovala v této kauze podle „Krizového manuálu“.

Větší pozornost byla věnována drobným maloobchodním jednotkám. Všichni inspektoři byli převedeni na kontrolu lihovin. Inspektoři provedli čtyřicet jedna tisíc kontrol, kde bylo odebráno jeden a půl tisíce vzorků z každé podezřelé šarže (SZPI, 2015a).

Burčák

Burčák má přesně stanovenou dobu prodeje, míru alkoholu a musí být vyráběn pouze z českých vín.

SZPI každý rok kontroluje burčáky. Cílem této kontroly je kontrola zředění burčáků vodou, které je zakázáno. Bohužel vždy najde několik vzorků, u kterých byla v laboratorních testech nalezena přidaná voda (SZPI, 2015b).

Med

SZPI v roce 2015 objevila falšované medy. Do medů byl uměle přidán cukr, jehož přítomnost odhalily až analytické metody (SZPI, 2015c).

Technická sůl

V roce 2012 byla zjištěna technická sůl v potravinách z Polska. Nacházela se v uzených výrobcích (klobásy, šunky, rybí konzervy), ale i v pečivu. Kromě údržby silnic se sůl také využívá v obuvnickém průmyslu a při výrobě barev.

Sůl se do potravin dostala kvůli jejímu nákupu ve velkém a pozdějšímu přebalení na potravinářskou přísadu. Její přítomnost v potravinách ale nebyla zdraví nebezpečná. Obsah látek (rtuť, olovo, kadmium) totiž nepřesáhl normy pro potravinářskou sůl. (iRozlas, 2015).

Vejce s fipronilem

V roce 2017 vypukla kauza s vejci, která obsahují fipronil. Vejce se začala objevovat na trhu v Belgii, Nizozemsku a Německu. V žádných českých vejcích fipronil nalezen nebyl, obsahovala ho výhradně vejce dovážená. Jedovatý fipronil je obvykle používán do přípravků proti blechám, klíšťatům a dalším parazitům. Maso, které lidé jedí, nesmí být tímto prostředkem ošetřeno. Kvůli této látce byly vybity miliony kusů drůbeže (České noviny, 2018).

Fipronil je silně jedovatý hlavně pro hmyz, na člověka a ostatní savce se riziko otrávení výrazně snižuje. Není možné se touto malou dávkou obsaženou ve vejcích otrávit, ale riziko poškození centrální nervové soustavy vzniká při požívání vajec nebo jiných potravin dlouhodobě (deník.cz, 2017).

Kontaminované hovězí maso z Polska

Na začátku února letošního roku se objevily zprávy o zkaženém hovězím masu, které pocházelo z polských jatek v Mazovském vojvodství. Na tuto situaci upozornil reportér, který se nechal na jatkách zaměstnat a celý problém natočil. Nemocný dobytek byl přivážen za tmy na jatka, kde byl porážen. Ze získaného maso byly ořezávány viditelně zkažené kusy. Takto zpracované maso bylo prodáváno. Polská jatka vykupovala nemocné krávy, protože jejich cena byla znatelně nižší oproti zdravému dobytku (iDnes.cz, 2019).

Maso bylo exportováno i do České republiky, kde se nacházelo zhruba 300 kg, z toho 137 kg se prodalo spotřebitelům a restauracím. Ze 112 kg putujících do Prahy bylo zachyceno 56 kg a zbylých 56 kg bylo spotřebováno v pražských restauracích.

Ve Varnsdorfu a v Kostelci nad Labem bylo celkem 81 kg prodáno spotřebitelům. Ti mohli maso vrátit obchodníkům.

V Novém Bydžově byla zásilka o hmotnosti 107 kg vrácena, jelikož o problému věděli od dodavatele. (EuroZprávy.cz, 2019).

Státní veterinární správa zvýšila kontroly kamionů s potravinami v příhraničí s Polskem. Na trh bylo celkově exportováno 9,5 tuny, z toho byla třetina zemí Evropské unie (EuroZprávy.cz, 2019).

Ke konci února letošního roku bylo nalezeno 700 kg hovězího masa, které obsahovalo salmonelu. Hovězí maso opět pocházelo z Polska. Salmonela je bakterie způsobující průjemové onemocnění.

Větší nebezpečí představuje pro starší osoby, nemocné a malé děti. Tepelným zpracováním masa lze bakterii zničit. Maso bylo dovezeno do skladu Frost Logistic a. s., kde bylo rozváženo k dalším odběratelům. Ministerstvo zemědělství ČR zavedlo veterinární opatření, kdy musí být hovězí maso z Polska před uvedením na trh kontrolováno na zdravotní nezávadnost (SVS, 2019).

O pět dní později bylo nalezeno hovězí maso se salmonelou tentokrát ještě větší. Zásilka vážila 1164 kg a putovala ke společnosti Alda Food s. r. o. Šarže zásilky byla totožná jako předchozí (SVS, 2019a).

2.3. Marketingový výzkum

Marketingový výzkum nabízí důležité a objektivní informace, které se týkají situace na trhu, chování spotřebitelů a případném podnikatelském riziku. Na základě výsledků marketingového výzkumu by měla být přijata opatření, která pomohou společnosti k dosažení stanovených cílů (Foret, 2001).

2.3.1. Marketingové kroky

1. Definování marketingového problému – nelze provést marketingový výzkum bez stanovení problému. V případě, že je problém stanoven, je potřeba přejít k dalšímu kroku (Clemente, 2004).
2. Plán výzkumu – stanovuje zdroje informací, ze kterých lze čerpat. Rozlišují se na primární a sekundární data (Clemente, 2004).

Primární data jsou sbírána v terénu přímo pro daný problém. Získávají se nově, jsou tedy aktuální, kdežto sekundární data jsou již dříve zjištěná a jsou k dispozici v daném podniku (v archivu, v publikacích).

Sekundární data nejsou finančně nákladná na rozdíl od primárních dat. Bohužel nejsou aktuální a tím se stávají nespolehlivá (Foret, 2001).

Většina společností začíná průzkumem sekundárních dat. Provádí se většinou jako pozorování zákazníků a obchodů, kde nakupují, rozhovory s nimi o představě výrobku, dotazování.

Plán výzkumu dále stanovuje výzkumné instrumenty, které jsou použity při výzkumu. Nejvíce používané jsou dotazníky, na které se pracovník ptá, nebo jsou vyplněny samotným respondentem (Clemente, 2004).

3. Sběr informací – rozdělují se na manuální a technologické. Manuální sběr informací provádí výzkumný pracovník, který se dotazuje respondentů a zapisuje jejich odpovědi.
Technologický sběr informací je prováděn pomocí elektronického hardware. Pracovník zadává odpovědi přímo do systému. Tímto způsobem tedy nemusí docházet ke složitému kódování (Clemente, 2004).
4. Analýza informací – zajišťuje rozřídění a získání významných odpovědí ze všech shromážděných informací. Informace jsou obsaženy v tabulce a jejich závěry se získají pomocí statistických metod (Clemente, 2004).
5. Prezentace výsledků – výsledky by měly být srozumitelné a jednoduché. Posluchači by neměli být zahlceni velkým množstvím čísel. Prezentovat by se měla pouze zjištění, která jsou důležitá pro marketingová rozhodování (Foret, 2001).

2.3.2. Kvalitativní a kvantitativní marketingový výzkum

Marketingový výzkum realizovaný v terénu je možno dále dělit na kvalitativní a kvantitativní.

Kvantitativní výzkum je zaměřený na početnou skupinu respondentů (stovky až tisíce osob). Je velmi finančně nákladný, ale zjištěný vzorek je reprezentativní. Techniky kvantitativního výzkumu jsou dotazování, experiment a pozorování (Foret, 2001).

Kvalitativní výzkum je zaměřený na chování a pocity respondentů. Je méně nákladný a také poskytuje méně vzorků, které jsou nereprezentativní (každý člověk je jiný). Základními technikami jsou individuální hloubkové rozhovory, focus group, projektivní techniky (Foret, 2001).

V rámci této bakalářské práce bude v praktické části použita metoda dotazování, které bude věnována následující kapitola.

2.3.2.1. Dotazníkové šetření

V rámci této metody může být respondent dotazován:

- tváří v tvář – dotazování tváří v tvář zajišťuje vysokou návratnost dotazníků. Tazatel může sledovat řeč těla respondenta a reagovat.
- telefonicky – levný a rychlý způsob dotazování, který má menší návratnost než u osobního dotazování.

- písemné – levný a zdlouhavý způsob. Realizuje se posíláním dotazníků poštou, osobním předáním nebo informačními kiosky. Nevýhodou je zde nízká návratnost.
- online – levný a rychlý způsob dotazování s nízkou návratností. Jedná se o posílání dotazníků na e-mail, web, videokonference (Vojtko, 2018).

Výběr dotazovaných může být kvótní nebo náhodný. Kvótní bývá rozdělen podle určitých kritérií jako například věk, pohlaví. V náhodném výběru má každá osoba stejnou šanci, že se zúčastní výzkumu. Většinou se využívá vícestupňový náhodný výběr, který například náhodně vybere místo a v něm určitou oblast. (Bártová, Bárta & Koudelka, 2002).

V rámci dotazníku mohou být použity různé typy otázek. Může to být podle typu odpovědi:

- uzavřené – u uzavřených otázek jsou dva typy (dichotomické – dvě možné odpovědi a polytomické – více možných odpovědí). Výhodou je, že se lépe zpracovávají.
- polouzavřené – nabízejí předem předepsané odpovědi, ale také možnost otevřené odpovědi.
- otevřené – nenabízejí žádnou předem stanovenou odpověď. Respondent musí odpověď sám vypisovat. Nevýhodou je složitější zpracování. (Vojtko, 2018).

Dále se jedná o typy otázek podle vztahu k obsahu:

- přímé – respondent odpovídá vědomě,
- nepřímé – respondent odpovídá nevědomě (pomocí projektivních technik) (Vojtko, 2018).

Struktura dotazníku by měla být následující:

- úvodní sdělení – představení tazatele, vysvětlení cíle výzkumu,
- úvodní a filtrační otázky – stanovují, jestli respondent patří do daného výzkumu, navazují kontakt s respondentem,
- zahřívací otázky – uvádějí respondenta do dané situace, lehce zodpověditelné,
- specifické otázky – složitěji zodpověditelné, jsou uváděny v polovině dotazníku,
- identifikační otázky - osobní otázky (věk, bydliště atd.), je možné zde nalézt informace o tazateli, datu a čase (Vojtko, 2018).

3. Cíl, výzkumná otázka a metodika práce

3.1. Cíl práce

Hlavním cílem bakalářské práce je zjistit, jaký názor a zkušenosti mají spotřebitelé v souvislosti se složením potravin.

3.2. Výzkumná otázka

Pro tuto bakalářskou práci byla stanovena výzkumná otázka, která vychází z cíle práce.

Výzkumná otázka zní: Zajímají se zákazníci o složení potravin?

3.3. Metodika práce

Pro tuto bakalářskou práci byla použita následující metodika:

- Studium teoretických východisek
- Provedení terénního výzkumu pomocí dotazníkového šetření
- Zhodnocení výzkumu
- Závěr a interpretace výsledků
- Návrhy na zlepšení

4. Vlastní práce

4.1. Plán výzkumu

V praktické části bylo provedeno dotazníkové šetření. Dotazník byl vytvořen v září 2018.

Poté byla zrealizována jeho pilotáž, kde byly zjištěny nedostatky. Pilotáž byla provedena na 15 respondentech. Jednalo se hlavně o členy rodiny a studenty Jihočeské univerzity.

Po pilotáži byly některé otázky poupraveny z důvodu nesrozumitelnosti otázky nebo málo možností odpovědí. Konečná verze dotazníku má 29 otázek.

V první části dotazníku se nachází krátký úvodní text, který vysvětluje účel dotazníku. V druhé části následovaly otázky, týkající se problematiky složení potravin (uzavřené, polouzavřené, ale i otevřené), dále sociodemografické otázky a v závěru dotazníku nechybělo poděkování respondentům.

Dotazník byl k dispozici online na internetových stránkách www.vyplnto.cz, z kterého bylo získáno 87 dotazníků. K zajištění všech věkových skupin bylo provedeno ještě osobní dotazování, z kterého přibýlo dalších 66. Celkem bylo z dotazníkového šetření získáno 153 dotazníků, které byly použity pro vyhodnocení dotazníkového šetření.

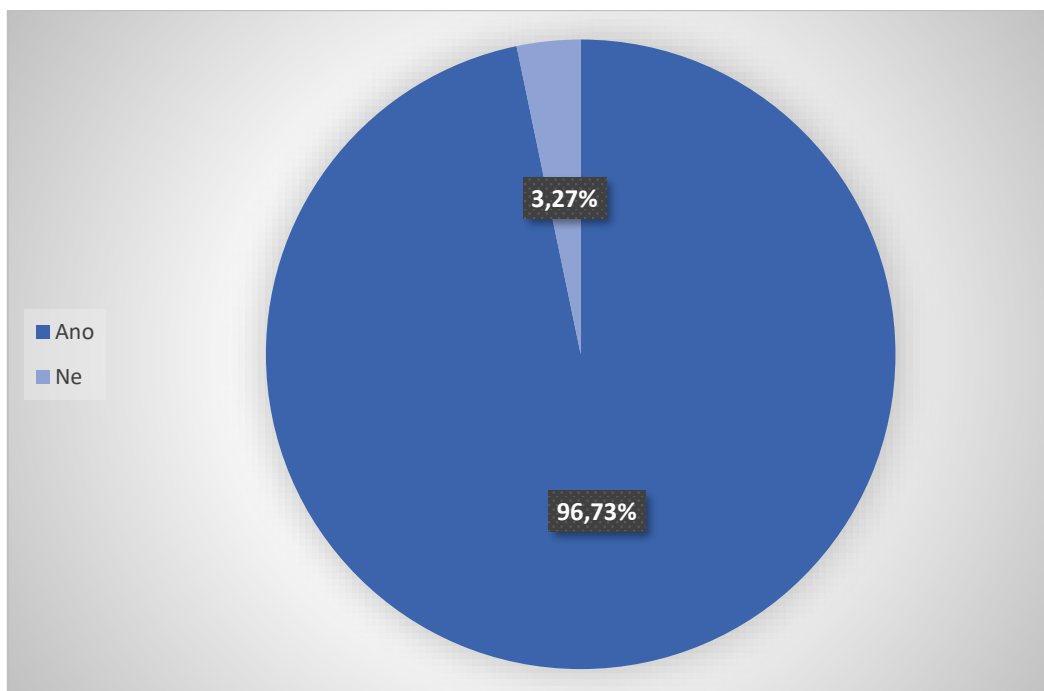
Pro toto zhodnocení byl použit program Microsoft Office Excel. Výsledky z tohoto dotazníkového šetření jsou uvedeny v následující kapitole pomocí grafů a komentářů k těmto grafům.

4.2. Výsledky dotazníkového šetření

Otázka č. 1: **Nakupujete potraviny do Vaší domácnosti?**

Otázka se týkala toho, zda respondenti nakupují potraviny. Jednalo se o uzavřenou dichotomickou otázku, z toho vyplývá, že respondent mohl odpovědět pouze ano nebo ne. Ano odpovědělo 96,73 % (148) respondentů a ne odpovědělo 3,27 % (5) respondentů.

Graf 1: Nakupujete potraviny do Vaší domácnosti? (n=153)

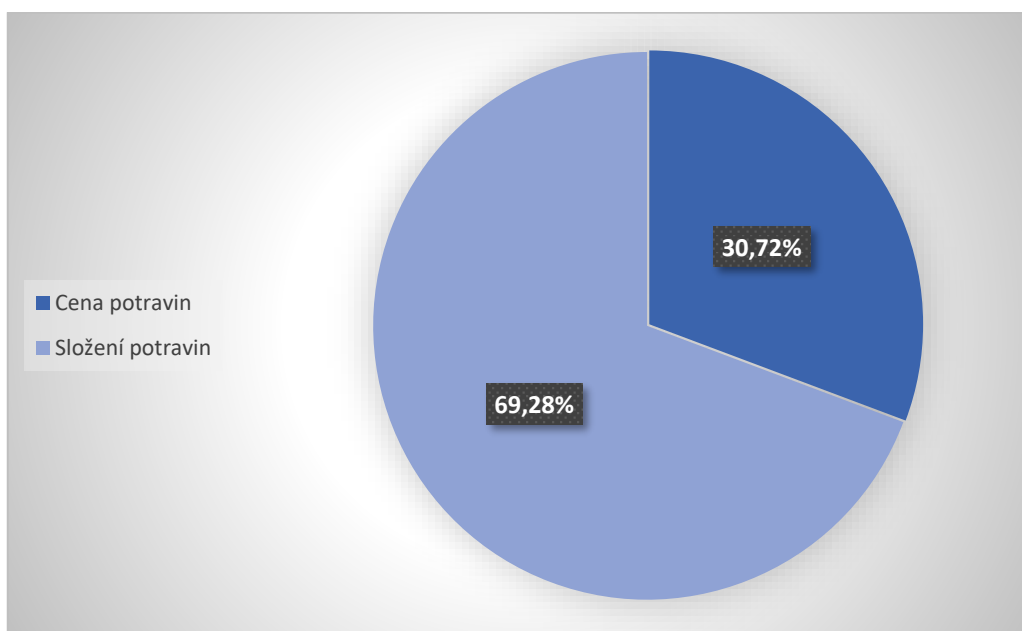


Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 2: Je pro Vás důležitější složení potravin, nebo jejich cena?

Druhá otázka se zabývala tím, co respondenti více preferují. Otázka byla opět uzavřená a byly zde na výběr dvě možnosti – složení a cena potravin. Ze 153 dotázaných odpovědělo 69,28 % (106) složení potravin a 30,72 % (47) cena potravin.

Graf 2: Je pro Vás důležitější složení potravin, nebo jejich cena? (n=153)

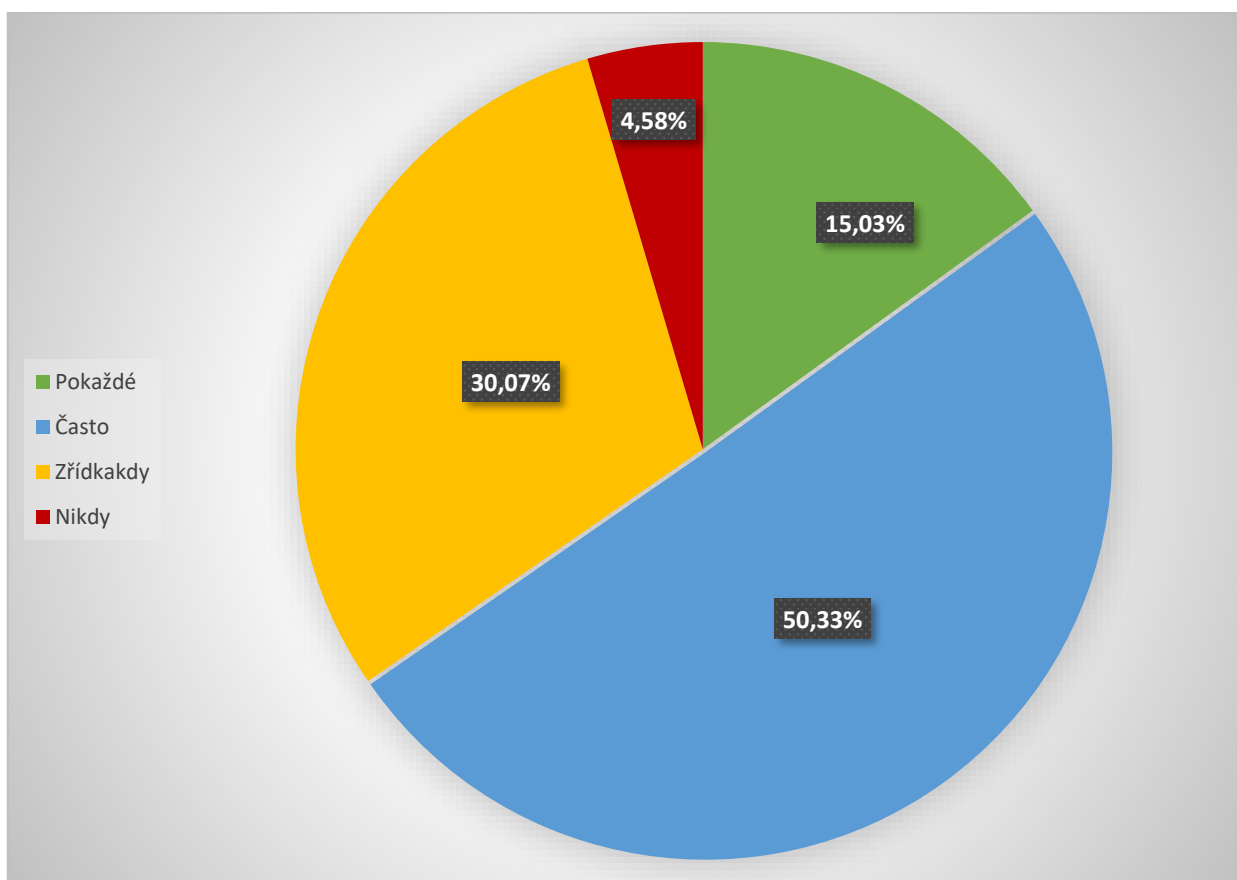


Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 3: Čtete složení potravin?

Třetí uzavřená otázka je zaměřena na čtení složení u potravin. Respondent mohl odpovědět čtyřmi možnostmi. Nejvíce dotázaných, konkrétně 50,33 % (77), odpovědělo, že čtou často složení potravin, dále zřídka 30,07 % (46) dotázaných, pokaždé 15,03 % (23) dotázaných a nejméně dotázaných 4,58 % (7) odpovědělo, že nikdy. Když respondent vybral odpověď nikdy, přešel na otázku číslo 5. Další otázka byla tedy přístupná pro 146 dotázaných.

Graf 3: Čtete složení potravin? (n=153)



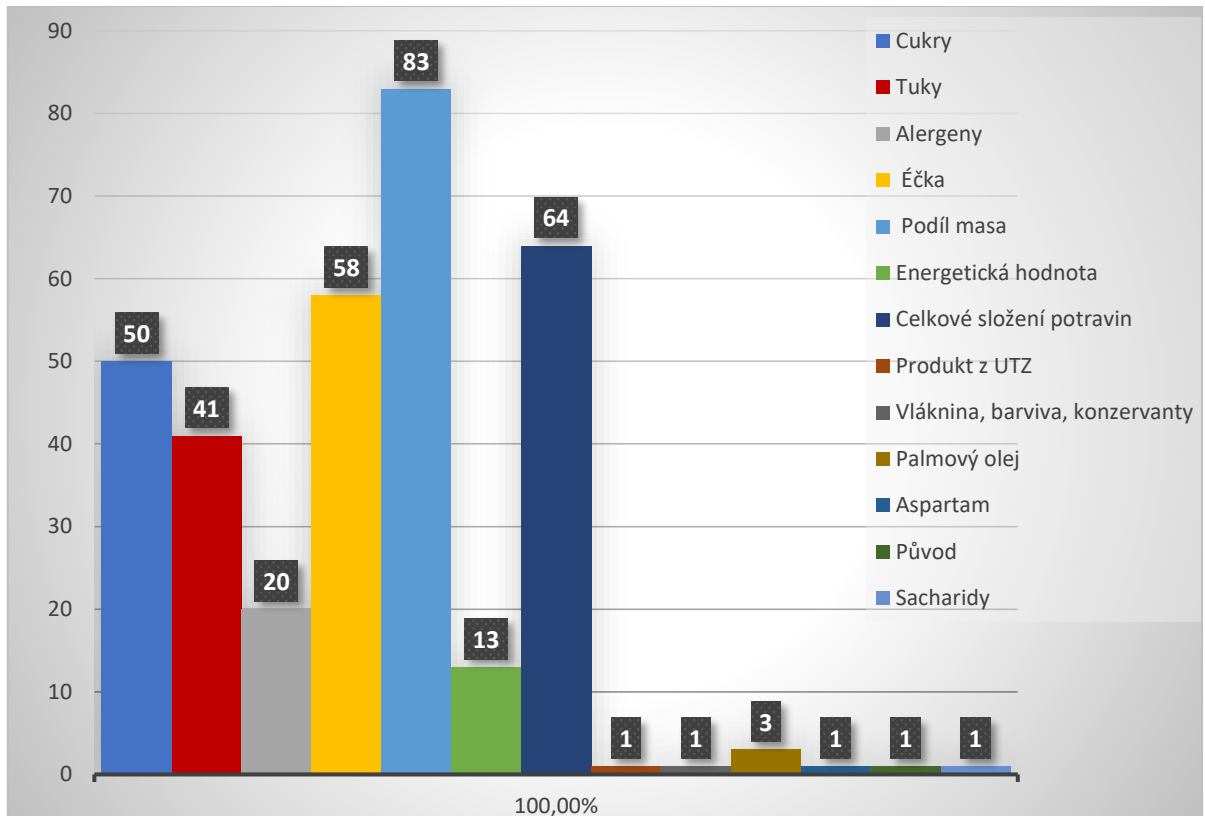
Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 4: Uveďte prosím, co konkrétně sledujete ve složení potravin?

Tato otázka byla polouzavřená s možností více odpovědí. Respondent si mohl vybrat z nabízených možností nebo mohl napsat ještě svou možnost. Konkrétně 7 respondentů napsalo jinou možnost, kde 3 respondenti uvedli palmový olej, a po jednom respondentu sacharidy, původ, aspartam, vlákninu, barviva, konzervanty, produkt z udržitelného zemědělství.

Z nabízených možností nejvíce dotázaných 56,85 % (83) na tuto otázku odpovídalo, že konkrétně sledují podíl masa, dále 43,84 % (64) celkové složení potravin, 39,73 % (58) „ěčka“, 34,25 % (50) cukry, 28,08 % (41) tuky, 13,7 % (20) alergeny a nejméně 8,9 % (13) byla vybrána možnost energetická hodnota.

Graf 4: Uved'te prosím, co konkrétně sledujete ve složení potravin? (n=146)



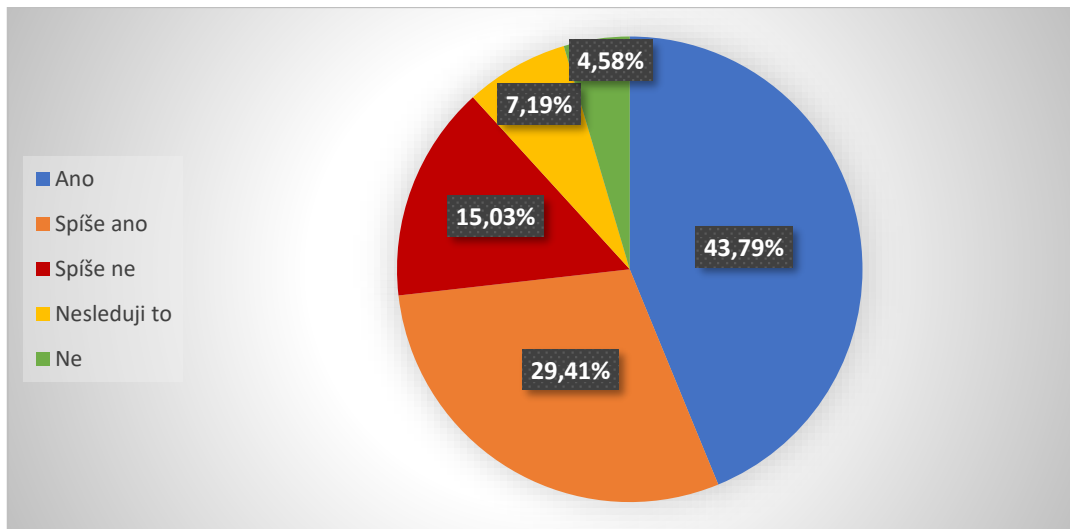
Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 5: Zajímáte se o zemi původu potravin?

Otázka číslo 5 zjišťovala, zda se respondenti při nákupu potravin zajímají o zemi původu. Otázka byla uzavřená a respondent měl na výběr z pěti možností.

Z Grafu 5 je patrné, že většina respondentů 43,79 % (67) zvolila možnost ano, dále 29,41 % (45) respondentů spíše ano, 15,03 % (23) respondentů spíše ne, 7,19 % (11) respondentů původ potravin nesleduje a 4,58 % (7) respondentů odpovědělo, že se nezajímají o zemi původu.

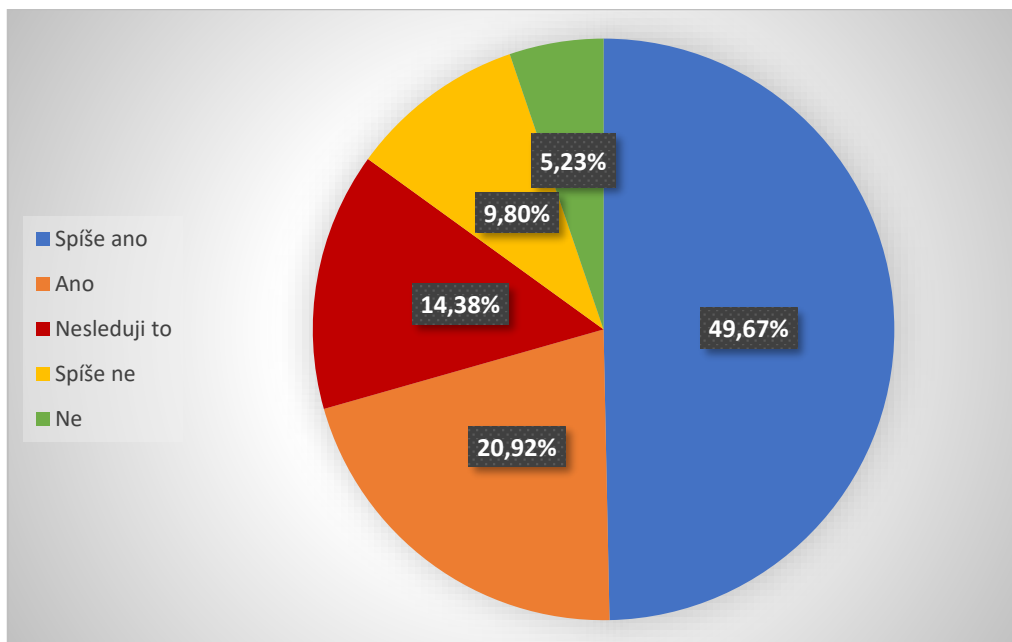
Graf 5: Zajímáte se o zemi původu potravin? (n = 153)



Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 6: **Myslíte si, že potraviny s logem Česká potravina jsou kvalitnější?**
Otázka číslo 6 byla jako předchozí otázka uzavřená a na výběr byly i stejné možnosti. Poslední dobou se většina prodejců pyšní potravinami s logem Česká potravina. Z tohoto důvodu mě zajímalo, zda si i spotřebitelé myslí, že jsou potraviny kvalitnější. Z grafu můžeme vidět, že 49,67 % (76) respondentů odpovědělo spíše ano a 20,92 % (32) ano, další skupinou jsou ti, kteří tuto problematiku nesledují 14,38 % (22). Negativně hodnotí 15,03 % respondentů, konkrétně 9,8 % (15) spíše ne a 5,23 % (8) ne.

Graf 6: Myslíte si, že potraviny s logem Česká potravina jsou kvalitnější? (n=153)

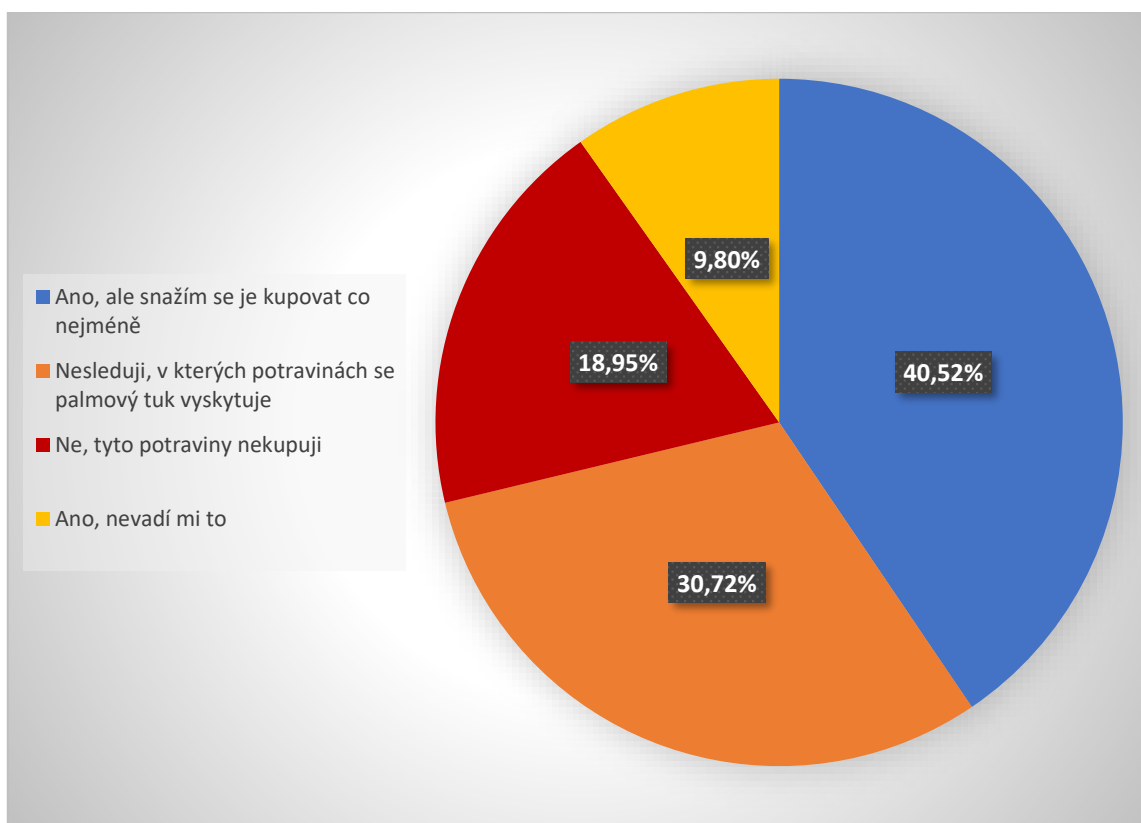


Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 7: Nakupujete potraviny, kde se objevuje často probíraný palmový tuk?

Další otázka směřovala k potravinám s obsahem palmového tuku. Z celkového počtu 153 dotázaných jich 40,52 % (62) se tyto potraviny snaží kupovat co nejméně, 30,72 % (47) tuto problematiku nesleduje, 18,95 % (29) tyto potraviny nekupuje a 9,8 % (15) obsah palmového tuku nevdí.

Graf 7: Nakupujete potraviny, kde se objevuje často probíraný palmový tuk? (n=153)

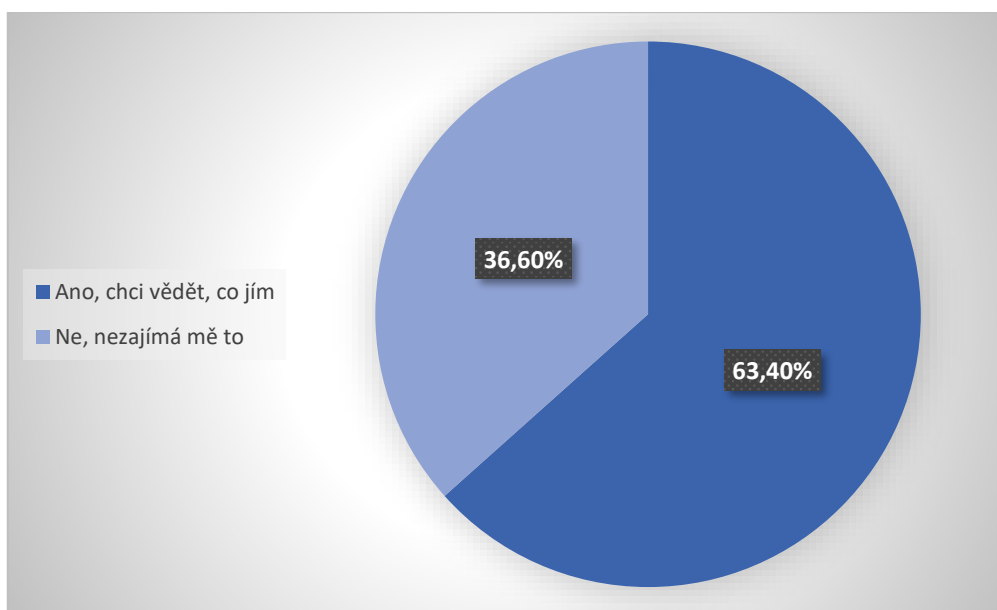


Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 8: Vyhledáváte informace o nebezpečných potravinách? (Nebezpečné potraviny obsahují přítomnost písku, skořápek, střípků skla, nedodržení mikrobiologických požadavků).

Otázka byla zaměřena na nebezpečné potraviny. Otázka byla opět uzavřená a možnosti zde byly dvě. Na tuto otázku odpovídalo nejvíce respondentů, že chce vědět, co jí 63,40 % (97). Na druhou stranu 36,60 % (50) dotázaných uvedlo, že je to nezajímá.

Graf 8: Vyhledáváte informace o nebezpečných potravinách? (n=153)

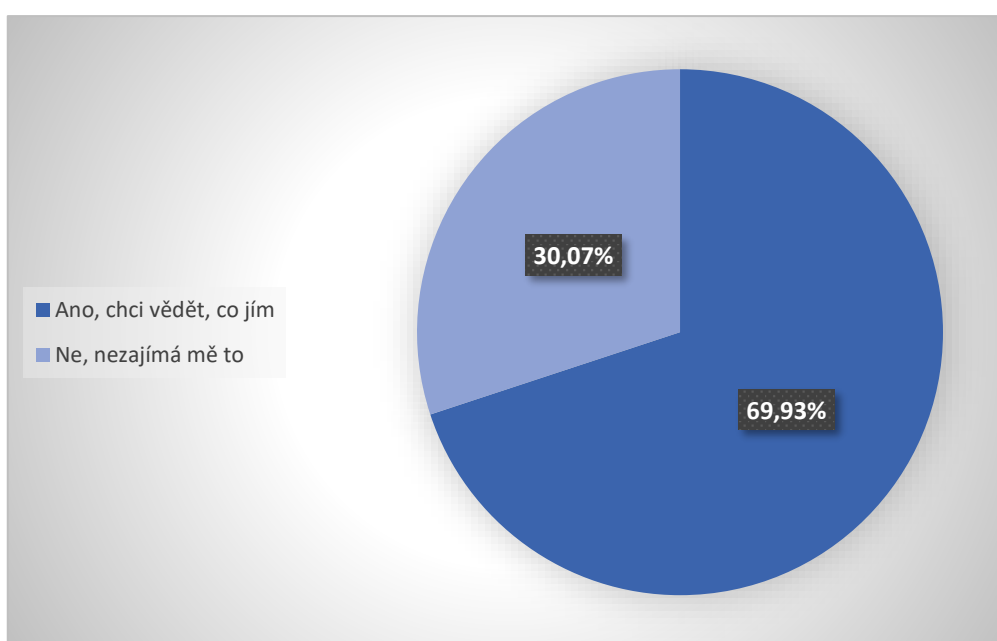


Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 9: Vyhledáváte informace o klamavých potravinách? (Klamavé potraviny obsahují zjištěné vady, které charakter potraviny výrazně nemění – např. méně % složek, než je uvedeno).

Tato otázka byla zaměřena na klamavé potraviny. Odpovědi byly stejné jako v předchozí otázce. Většina respondentů odpovídala, že chce vědět, co jí 69,93 % (107). Naopak 30,07 % (46) uvedlo, že je to nezajímá.

Graf 9: Vyhledáváte informace o klamavých potravinách? (n=153)

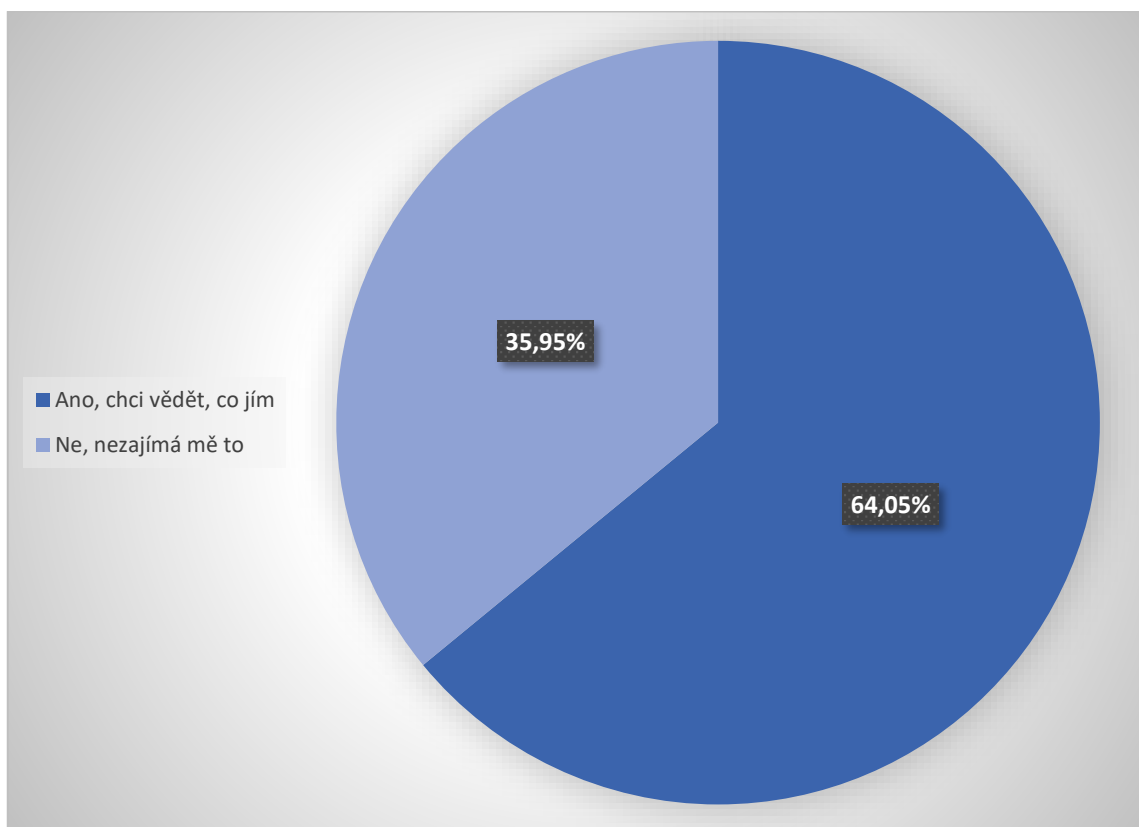


Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 10: **Vyhledáváte informace o falšovaných potravinách? (Falšované potraviny se týkají samotného charakteru potraviny. Může docházet ke zkreslení důležitých informací o složení potraviny nebo o jejím původu).**

Tato otázka byla zaměřena na falšované potraviny. Možnosti odpovědí byly stejné jako v předchozí otázce. Většina respondentů odpovídala, že chce vědět, co jí 64,05 % (98) a na druhou stranu 35,95 % (55) odpovědělo, že je to nezajímá.

Graf 10: Vyhledáváte informace o falšovaných potravinách? (n=153)

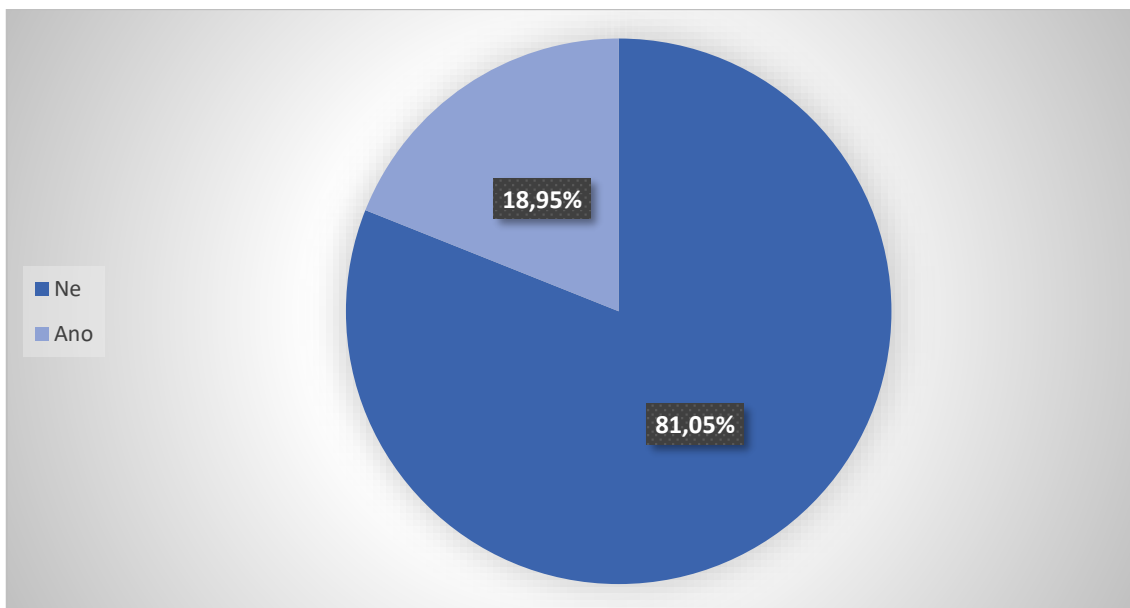


Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 11: **Máte nějaké osobní zkušenosti s nebezpečnými, klamavě označenými, nebo falšovanými potravinami?**

Otázka navazuje na předchozí otázky, které byly o nebezpečných, klamavých a falšovaných potravinách a zajímá se o zkušenosti spotřebitelů s těmito potravinami. Z Grafu 11 je patrné, že 81,05 % (124) nemá žádné zkušenosti a 18,95 % (29) zkušenost s těmito potravinami má.

Graf 11: Máte nějaké osobní zkušenosti s nebezpečnými, klamavě označenými, nebo falšovanými potravinami? (n=153)

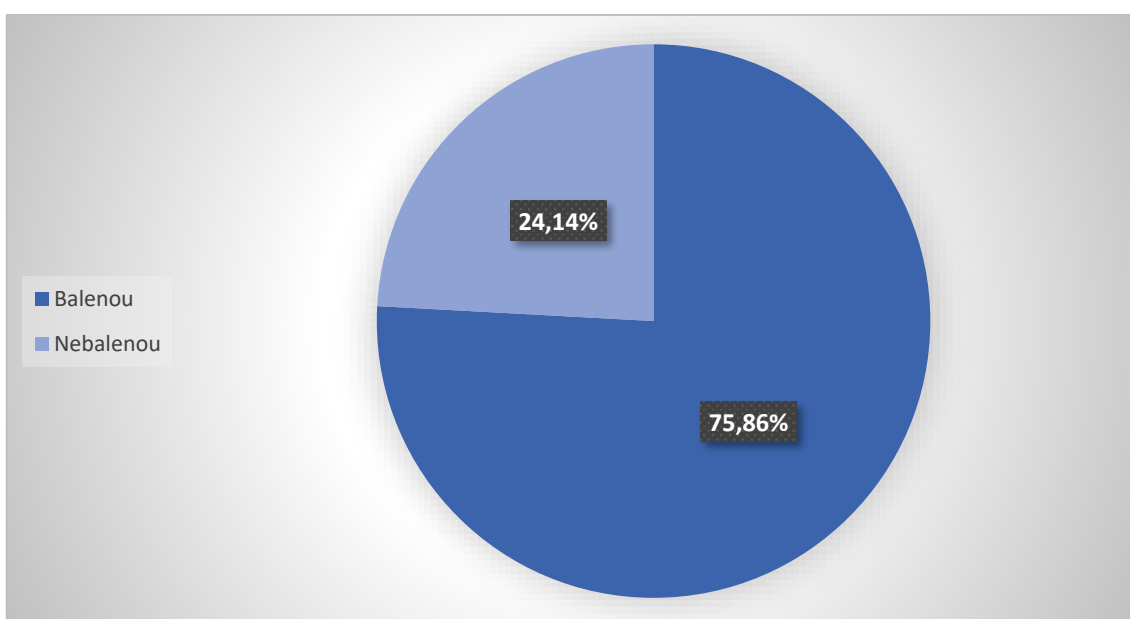


Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 12: Jednalo se o balenou nebo nebalenou potravinu?

Na otázku odpovídali jen ti respondenti, kteří odpověděli v předchozí otázce ano. Tzn., že mají zkušenosti s nebezpečnými, klamavými a falšovanými potravinami. Z 28 dotázaných odpovědělo 75,86 % (22) respondentů, že se jednalo o balenou potravinu a 24,14 % (7) o potravinu nebalenou.

Graf 12: Jednalo se o balenou nebo nebalenou potravinu? (n = 29)



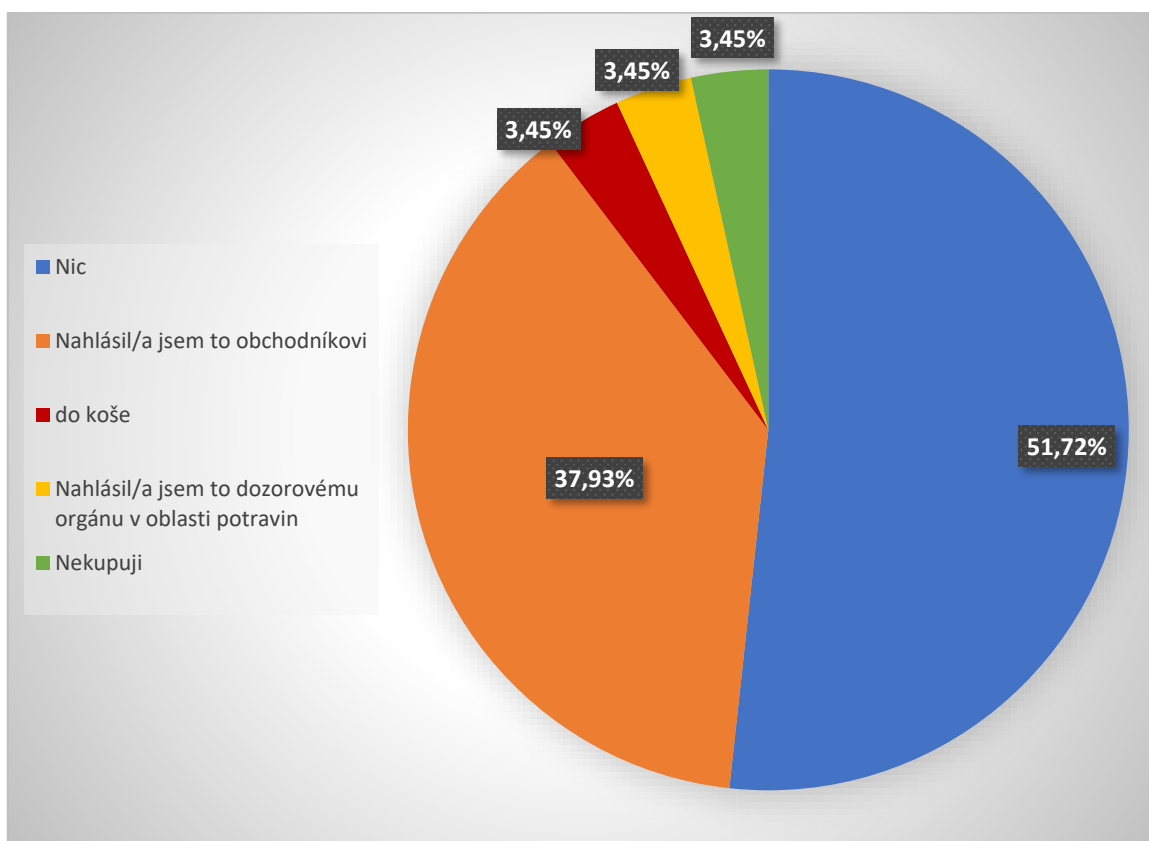
Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 13: Co jste po zjištění, že se jedná o tuto potravinu, činil/a?

Otázka byla polouzavřená a povinná pro respondenty, kteří mají zkušenosti s problematickými potravinami. Respondenti měli na výběr ze čtyř variant, přičemž jedna varianta byla jiná možnost, kde mohli spotřebitelé vypsát svůj postup.

Z 29 respondentů 51,72 % (15) nedělalo nic, 37,93 % (11) to nahlásilo obchodníkovi, 3,45 % (1) to nahlásilo dozorovému orgánu v oblasti potravin. Z jiných možností to bylo 3,45 % (1) do koše, 3,45 % (1) nekupují.

Graf 13: Co jste po zjištění, že se jedná o tuto potravinu, činil/a? (n=29)



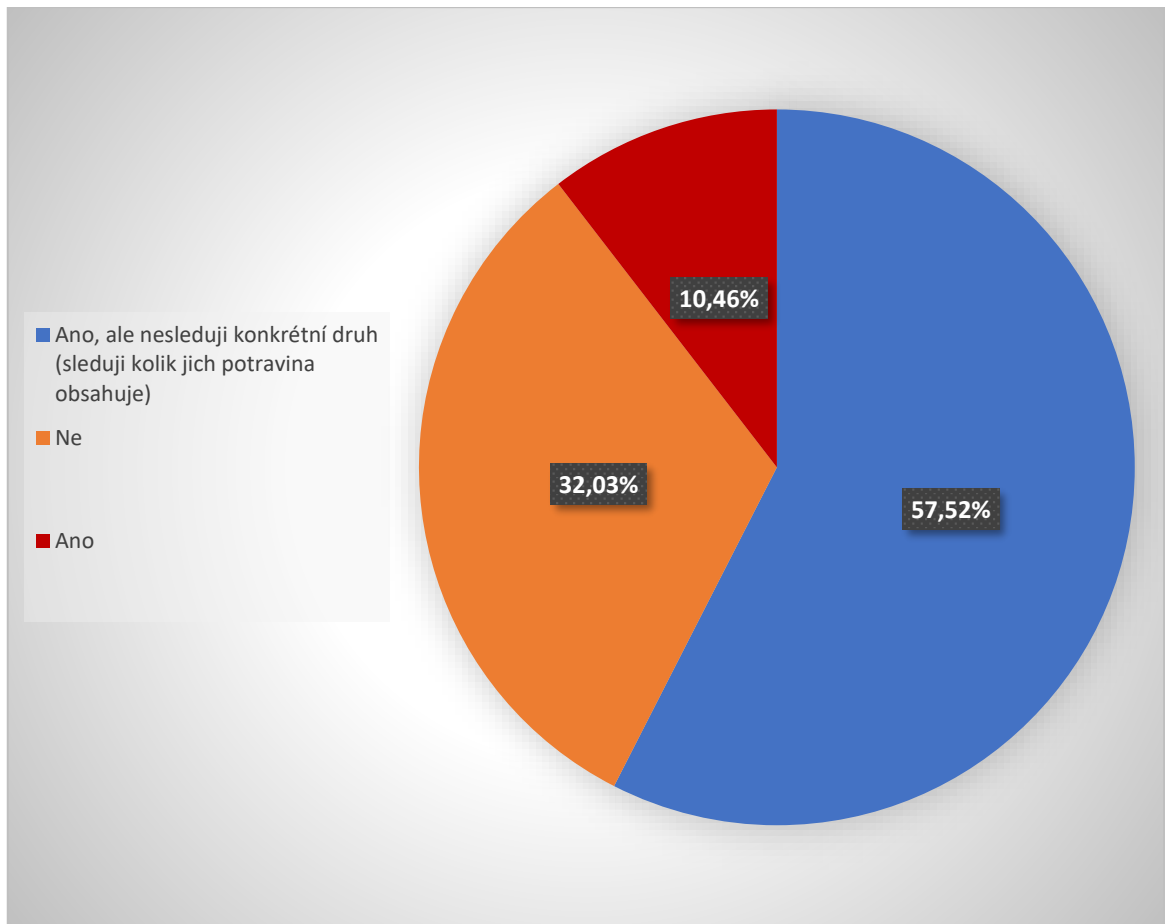
Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 14: Sledujete ve složení potravin „éčka“?

Otázka byla uzavřená.

Zabývala se sledováním „éček“ v potravině. Na výběr měl respondent ze 3 možností. Nejpočetnější skupina respondentů 57,52 % (88) se zajímala o „éčka“, ale nesledovala konkrétní druh, dále byli respondenti, kteří se nezajímali o „éčka“. Těch bylo 32,03 % (49). Poslední nejmenší skupina se zajímala o konkrétní „éčka“ 10,46 % (16).

Graf 14: Sledujete ve složení potravin „éčka“? (n=153)



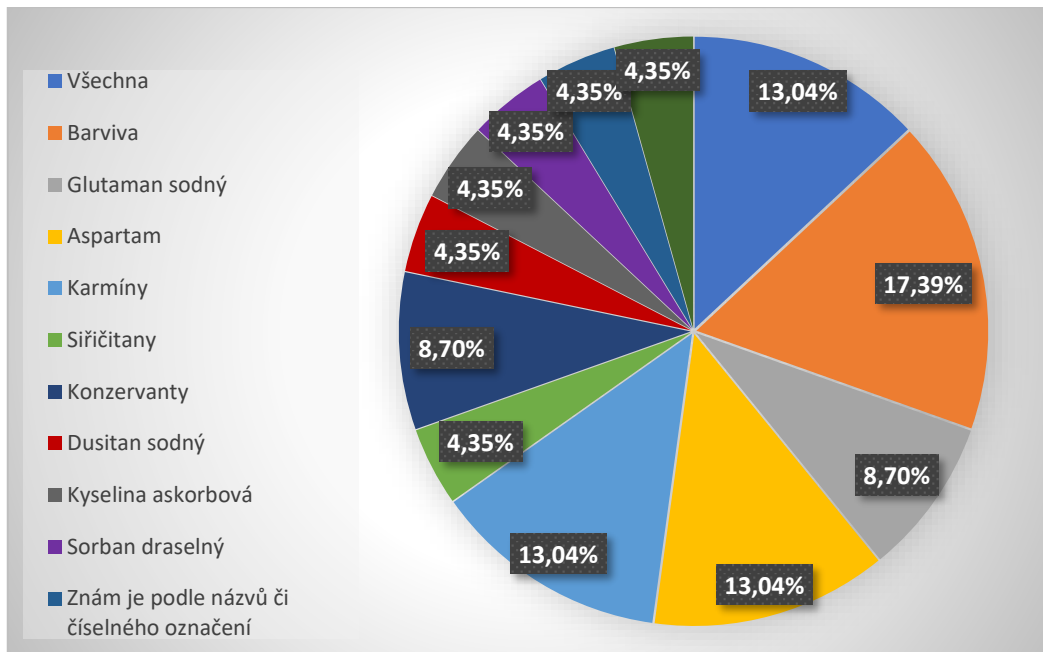
Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 15: Jaká konkrétně sledujete „éčka“?

Otázka byla otevřená a povinná pouze pro respondenty, kteří odpověděli v předchozí otázce, že sledují „éčka“.

Nejvíce respondenti vypisovali barviva (17,39 %; 4), dále to byla sledovanost všech „éček“ (13,04 %; 3), poté shodně aspartam a karmíny (13,04 %; 3), potom glutaman sodný (8,70 %; 2), konzervanty 8,70 % ; (2), a po 4,35 % (1), siřičitany, sorban draselný, dusitan sodný, kyselina askorbová, nevhodné pro děti a E s vyšší škodlivostí a nezná konkrétní druh (zná je jen podle názvu nebo číselného označení).

Graf 15: Jaká konkrétně sledujete „ěčka“? (n=16)



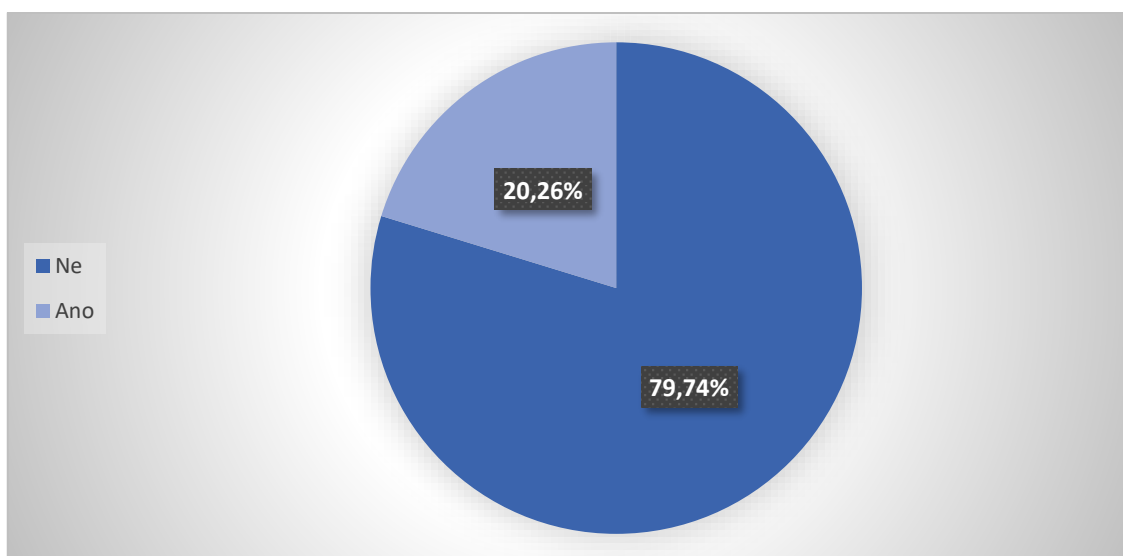
Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 16: Sledujete ve složení potravin alergený?

Otázka byla uzavřená.

Zabývala se tím, zda se spotřebitelé zajímají o alergený. Z Grafu 16 je možné vidět, že většina dotázaných 79,74 % (122) se nezajímá o alergený. Menší část tvoří 20,26 % (31) respondentů, které alergený zajímají.

Graf 16: Sledujete ve složení potravin alergený? (n=153)

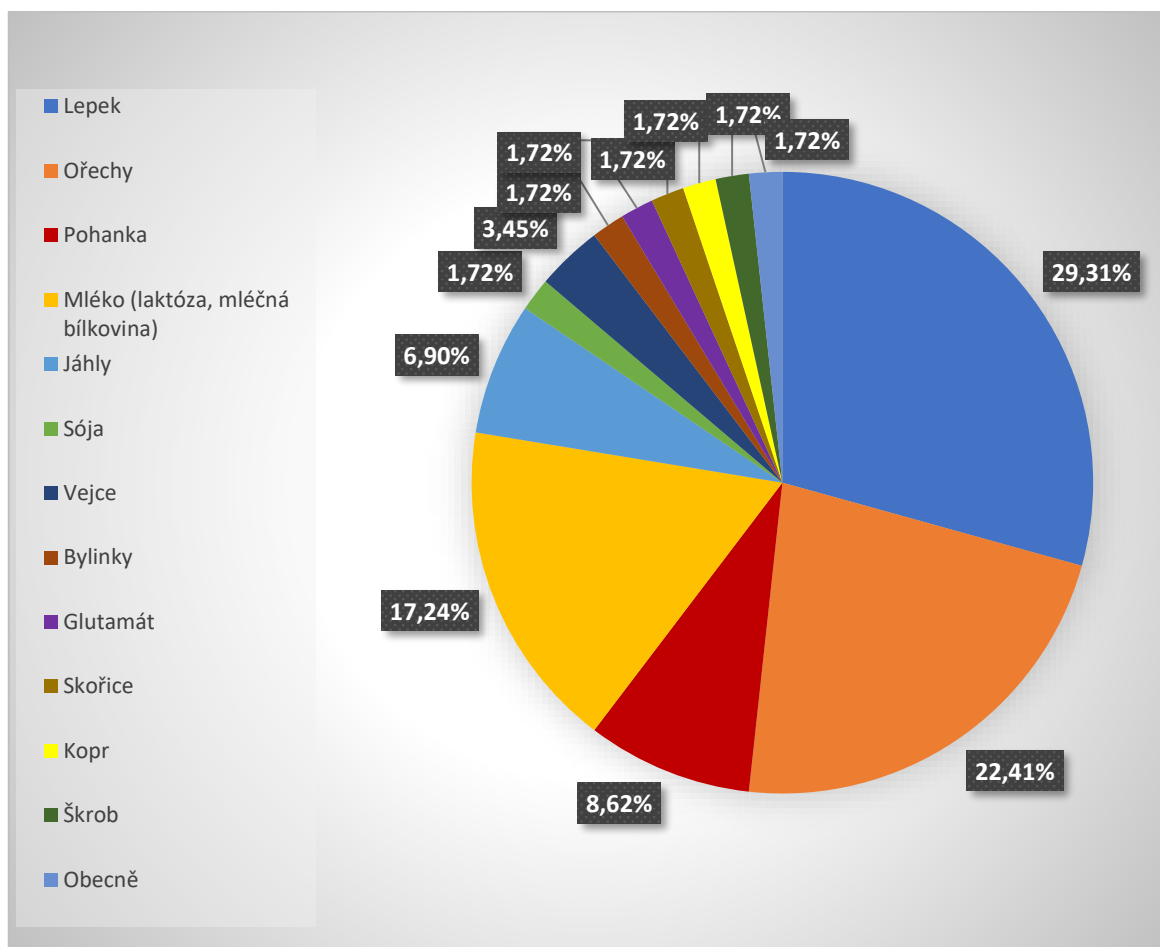


Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 17: Jaké sledujete konkrétně alergeny?

Otázka byla otevřená a povinná pro respondenty, kteří se zajímají o alergeny. Respondenti vypisovali svoje odpovědi, kde se nejčastěji vyskytoval lepek 29,31 % (17), ořechy 22,41 % (13), mléko 17,24 % (10), pohanka 8,62 % (5) a jáhly 6,90 % (4). Méně se vyskytovaly odpovědi jako škrob, kopr, skořice, glutamát, vejce a sója.

Graf 17: Jaké sledujete konkrétně alergeny? (n=22)



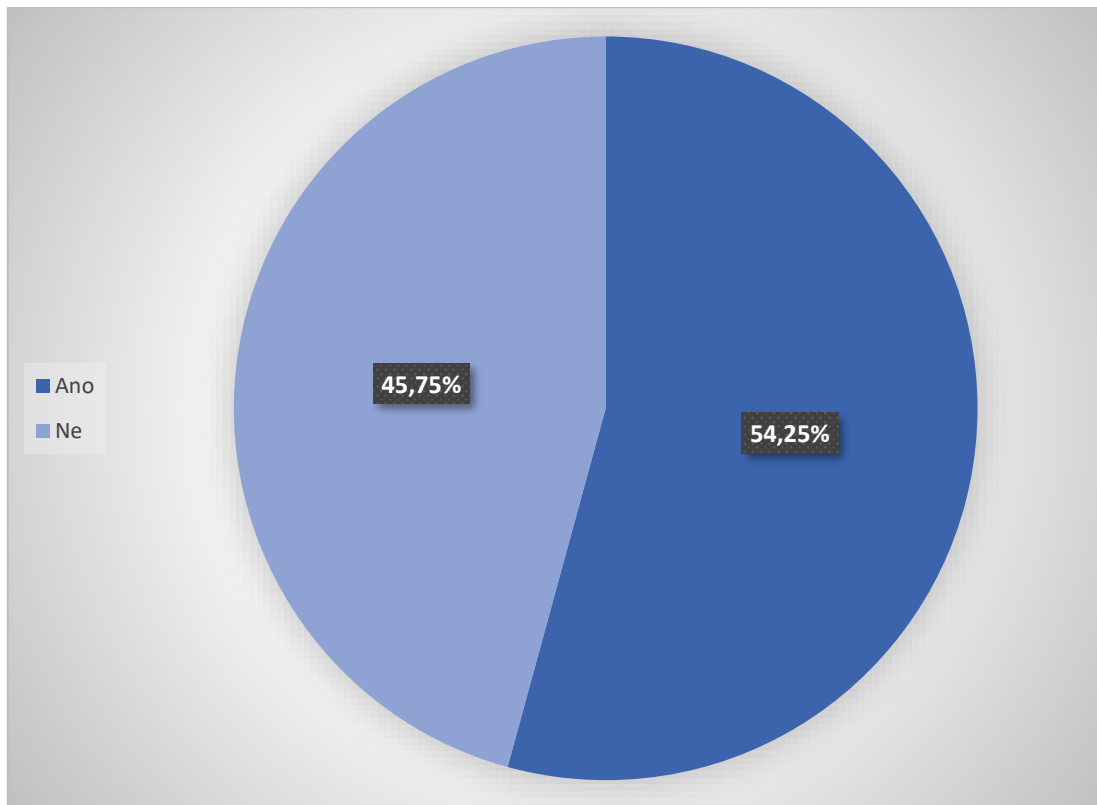
Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 18: Zajímá Vás, které složky je v potravině nejvíce?

Otázka byla uzavřená.

Z Grafu 18 je patrné, že dotazované zajímá, které složky se v potravině nachází, a to 54,25 % (83). Ostatní 45,75 % (70) respondenty tato informace nezajímá.

Graf 18: Zajímá Vás, které složky je v potravině nejvíce? (n=153)



Zdroj: Vlastní zpracování

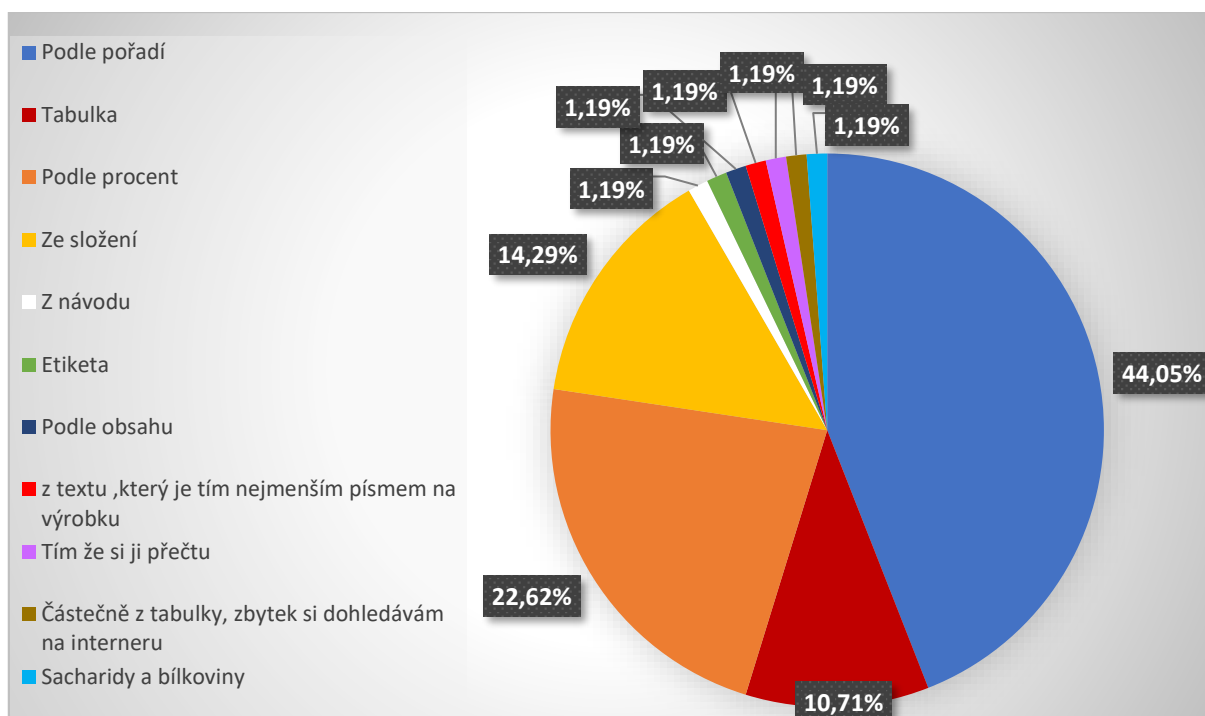
Otázka č. 19: Uved'te prosím, podle čeho na etiketě zjistíte, které složky se nachází v potravině nejvíce.

Otázka byla otevřená a povinná pro respondenty, kteří odpověděli v předchozí otázce ano, tedy, že je zajímavá, které složky se v potravině nachází nejvíce.

Správná odpověď na tuto otázku byla, že tato složka je uvedena ve složení jako první. Tuto odpověď uvedlo 44,05 % (37) dotázaných, velká část dotázaných uvedla, že tuto informaci zjistí podle procent 22,62 % (19), ze složení 14,29 % (12), z tabulky 10,11 % (9), a dále po 1,12 % (1) z návodu, etikety, textu, který je tím nejmenším písmem, tím, že si ji respondent přečte, částečně z tabulky a částečně z internetu, sacharidy a bílkoviny.

Výsledky této otázky jsou různé nejspíše z důvodu, že mnoho dotázaných neví, že jsou složky seřazeny za sebou podle množství.

Graf 19: Uved'te prosím, podle čeho na etiketě zjistíte, které složky se nachází v potravine nejvíce. (n=83)



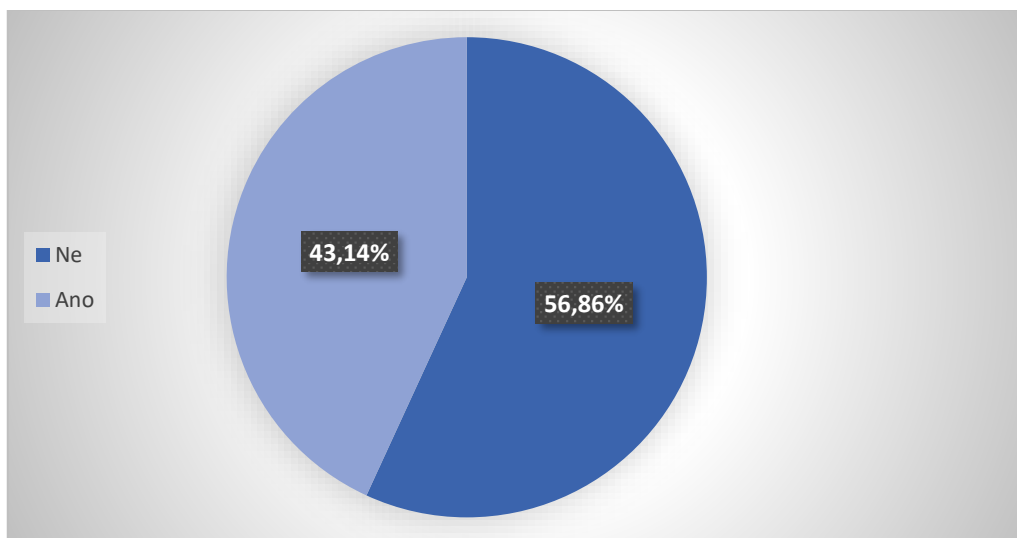
Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 20: Zaregistroval/a jste nějakou kauzu spojenou se složením potravin?

Otázka byla uzavřená a dichotomická.

Otázka se zabývá kauzami spojenými se složením potravin. Respondent odpovídal, jestli někdy zaznamenal danou kauzu. Ze 153 dotazovaných odpovědělo 56,86 % (87), že žádnou kauzu nezaznamenali, naopak 43,14 % (66) nějakou kauzu zaznamenali.

Obrázek 20: Zaregistroval/a jste nějakou kauzu spojenou se složením potravin? (n=153)

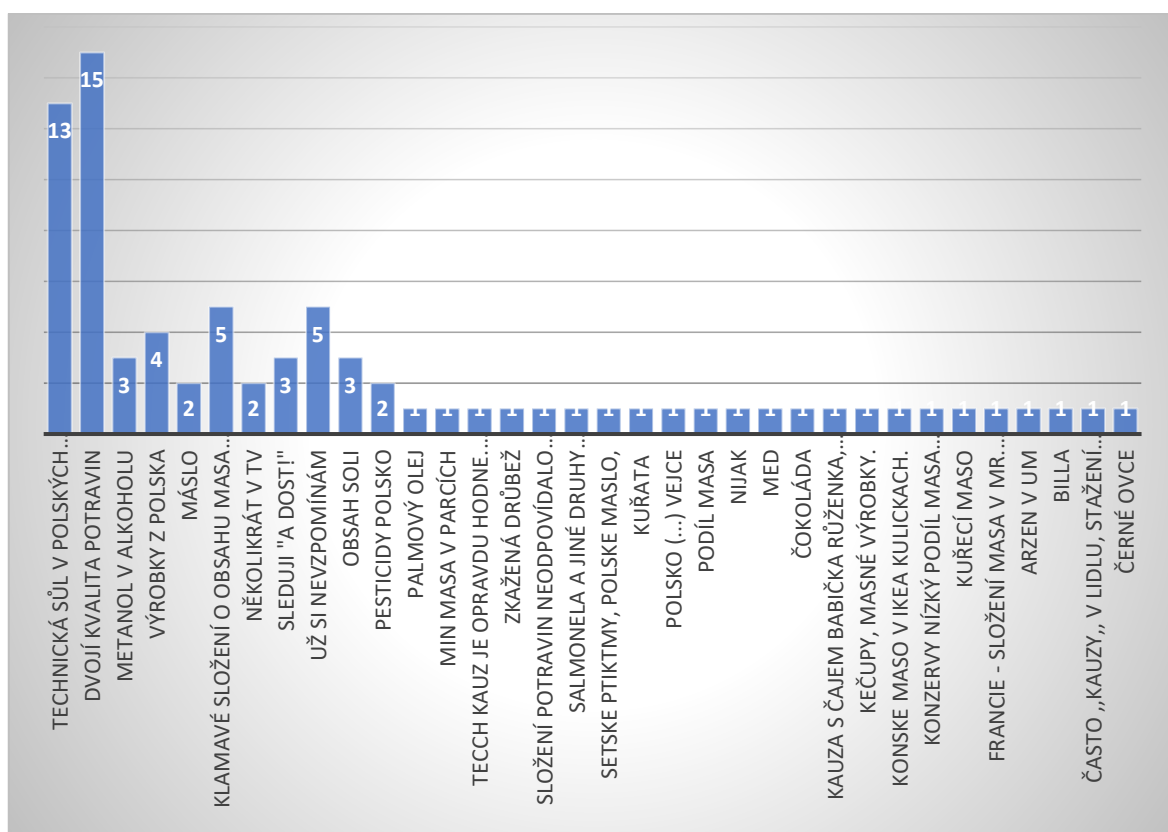


Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 21: Jakou jste konkrétně zaregistroval/a kauzu?

Otázka byla otevřená a povinná pro respondenty, kteří zaznamenali nějakou kauzu. Jako nejčastější odpověď se vyskytovala dvojí kvalita potravin a zazněla v odpovědích 15x, dále to byla technická sůl v polských výrobcích 13x, klamavé složení o obsahu masa v uzeninách 5x, už si nevzpomínám 5x, výrobky z Polska 4x, sleduji „A dost!“ 3x, metanol v alkoholu 3x, obsah soli 3x, několikrát v TV 2x, pesticidy Polsko, máslo 2x. Méně odpovědí byl palmový olej, zkažená drůbež, Salmonela a jiné druhy problému u vajec, ...

Graf 21: Jakou jste konkrétně zaregistroval/a kauzu? (n =66)



Zdroj: Vlastní zpracování

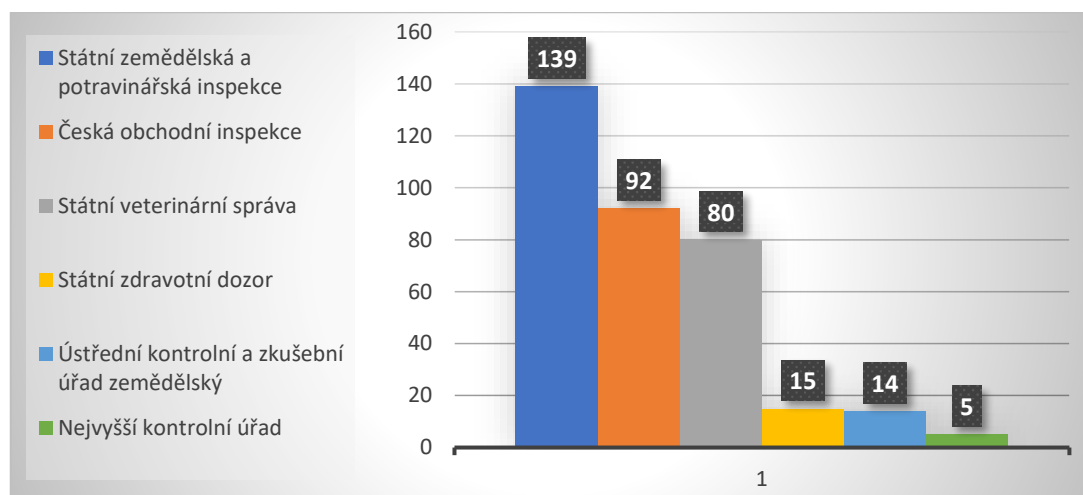
Otázka č. 22: Víte, které dozorové orgány jsou spojené s kontrolou potravin?

Tato otázka byla povinná a s možností více odpovědí. Minimální počet odpovědí byla jedna.

Správná odpověď je: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Státní veterinární správa, Ústřední kontrolní a zkušební úřad zemědělský.

Z Grafu 22 je patrné, že nejvíce respondentů si vybrali jako svou odpověď Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci 90,85 % (139), jako druhá v pořadí skončila Česká obchodní inspekce 60,13 % (92), třetí je Státní veterinární správa 52,29 % (80), Státní zdravotní dozor 9,8 % (15), Ústřední kontrolní a zkušební úřad zemědělský 9,15 % (14) a Nejvyšší kontrolní úřad 3,27 % (5).

Graf 22: Víte, které dozorové orgány jsou spojené s kontrolou potravin? (n=153)



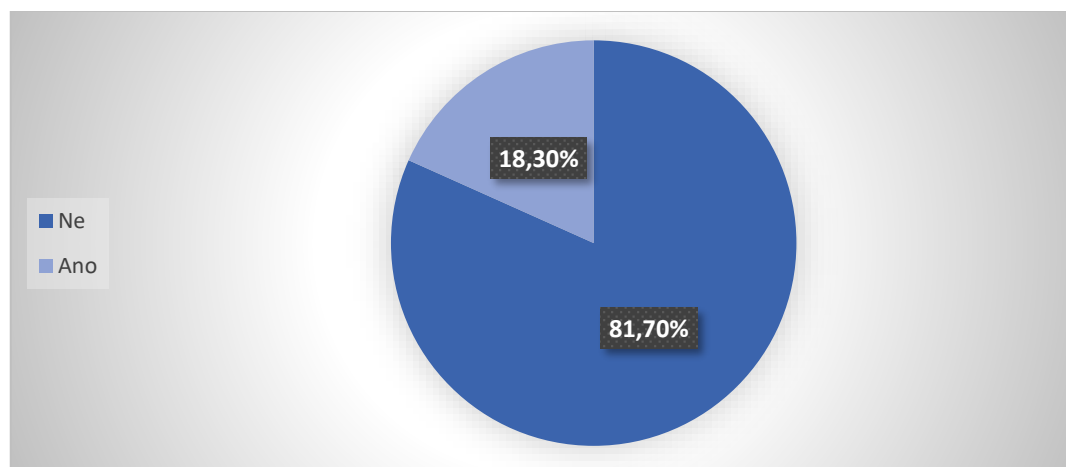
Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 23: Znáte projekt Potraviný na pranýři?

Otázka byla uzavřená a dichotomická, která respondenty rozdělila do dvou skupin podle toho, zda znají projekt Potraviný na pranýři, či nikoliv.

Drtivá většina respondentů odpověděla, že projekt neznají 81,7 % (125). Zbýlých 18,3 % (28) ho zná nebo o něm zaslechlo.

Graf 23: Znáte projekt Potraviný na pranýři? (n=153)

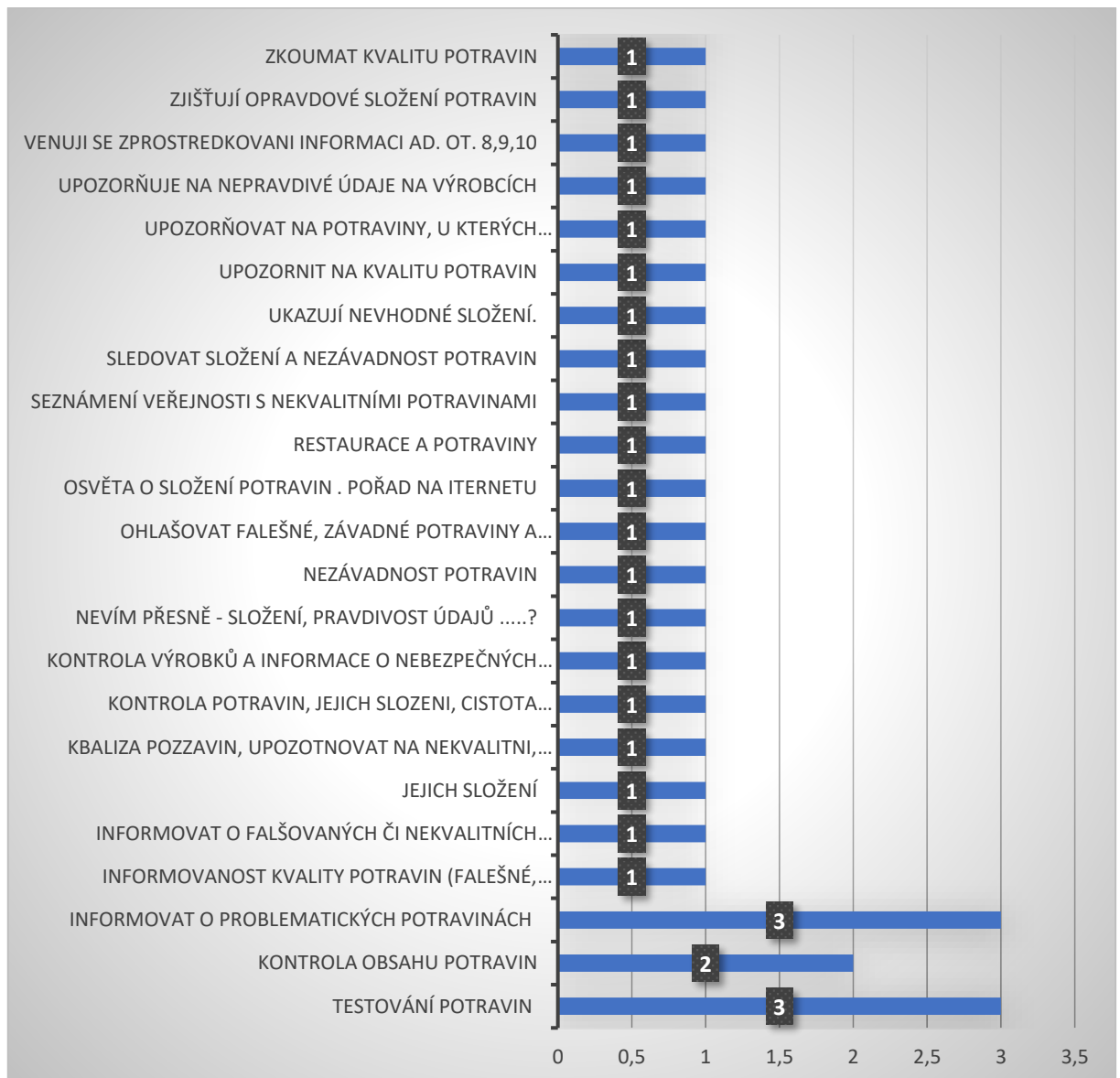


Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 24: Jaká je jeho hlavní činnost?

Tato otázka byla povinná pro 28 respondentů, kteří znají projekt potraviny na pranýři. Otázka byla otevřená. Respondenti vypisovali své odpovědi. Nejvíce odpovědí, které se shodly, bylo testování potravin 3x, informování o problematických potravinách 3x, kontrola obsahu potravin 2x a pak byly odpovědi např. (nevím přesně – složení, pravdivost údajů ...?, nezávadnost potravin, osvěta o složení potravin, pořad na internetu, zjišťují opravdové složení potravin, ...)

Graf 24: Jaká je jeho hlavní činnost? (n=28)



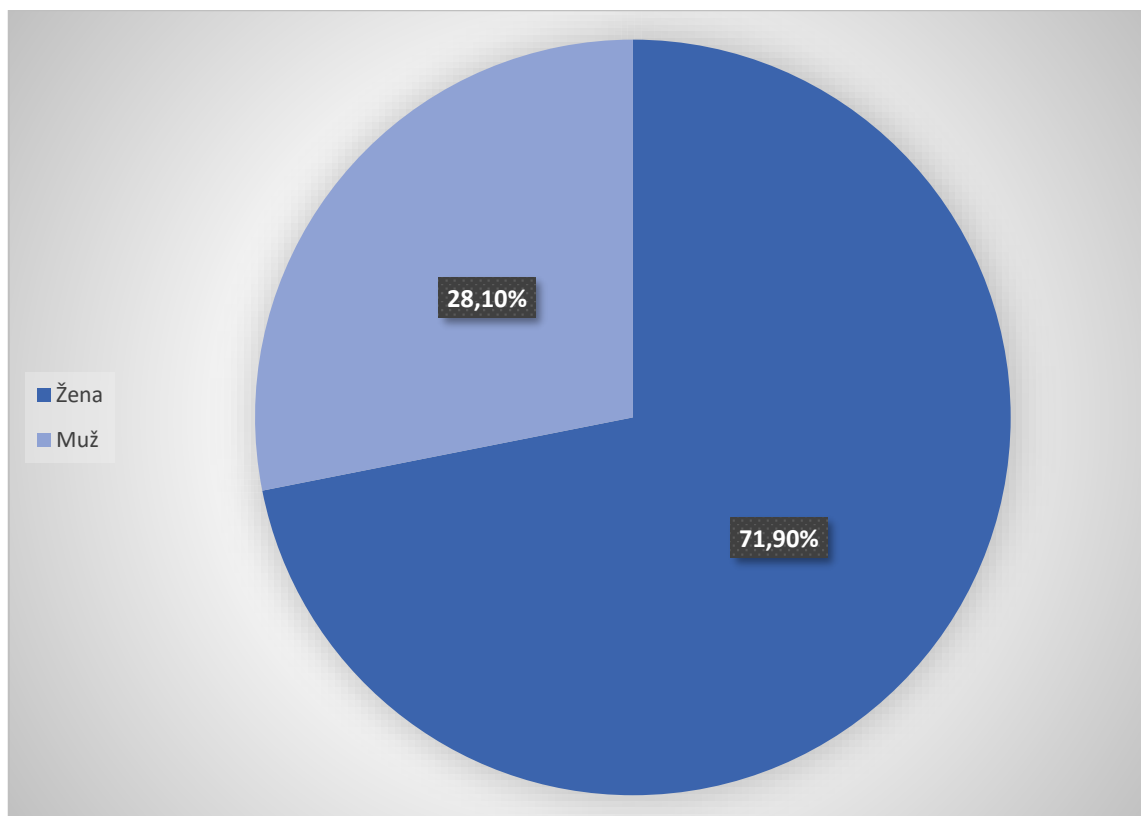
Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 25: **Jaké je Vaše pohlaví?**

Otázka byla uzavřená.

Tato otázka se zabývá pohlavím. Z Grafu 25 je patrné, že jsou ženy více ochotné vyplnit dotazník oproti mužům. Z celkového počtu 153 respondentů ženy tvoří 71,9 % (110) a muži 28,1 % (43).

Graf 25: Jaké je Vaše pohlaví? (n=153)

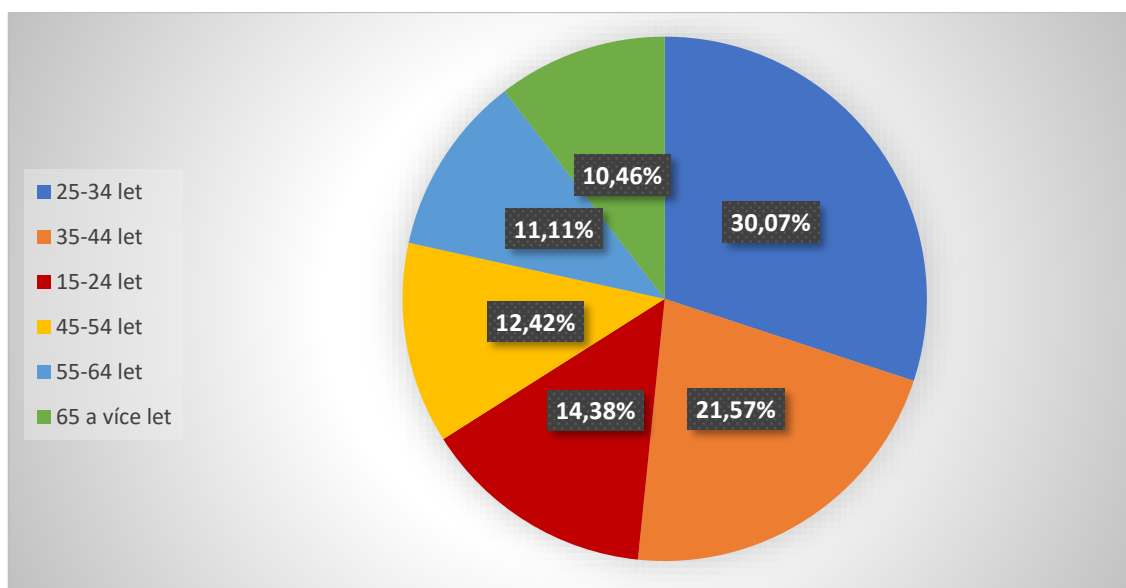


Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 26: **Jaký je Váš věk?**

Otázka byla uzavřená, věk byl rozdělen do šesti skupin. Nejpočetnější skupinou byli respondenti s věkem od 25-34 let 30,07 % (46), druhá nejpočetnější skupina byla s věkem 35-44 let 21,57 % (33), dále pak 15-24 let 14,38 % (22), 45-54 let 12,42 % (19), 55-64 let 11,11 % (17) a nejméně početná byla od 65 let a více 10,46 % (16).

Graf 26: Jaký je Váš věk? (n=153)

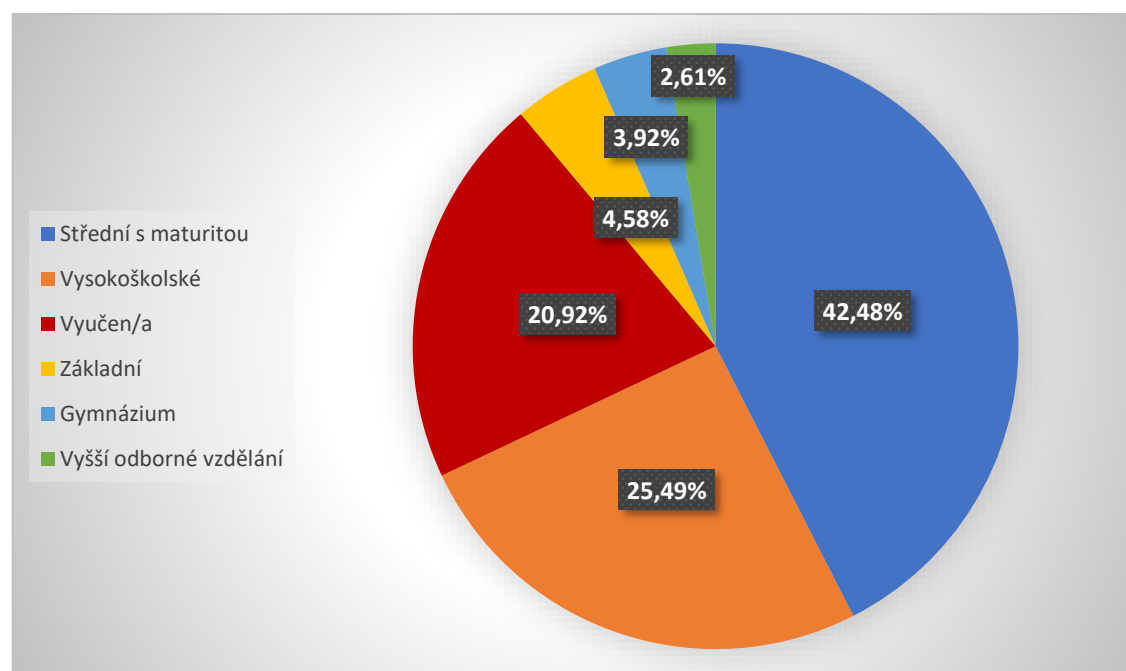


Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 27: Jaké je Vaše vzdělání?

Otázka byla uzavřená a zabývala se dosaženým vzděláním respondentů. Většina dotazovaných měla středoškolské vzdělání s maturitou 42,48 % (65), dále vysokoškolské 25,49 % (39), vyučen/a 20,92 % (32), základní 4,58 % (7), gymnázium 3,92 % (6), a poslední a nejmenší skupinou bylo vyšší odborné vzdělání 2,61 % (4).

Graf 27: Jaké je Vaše vzdělání? (n=153)

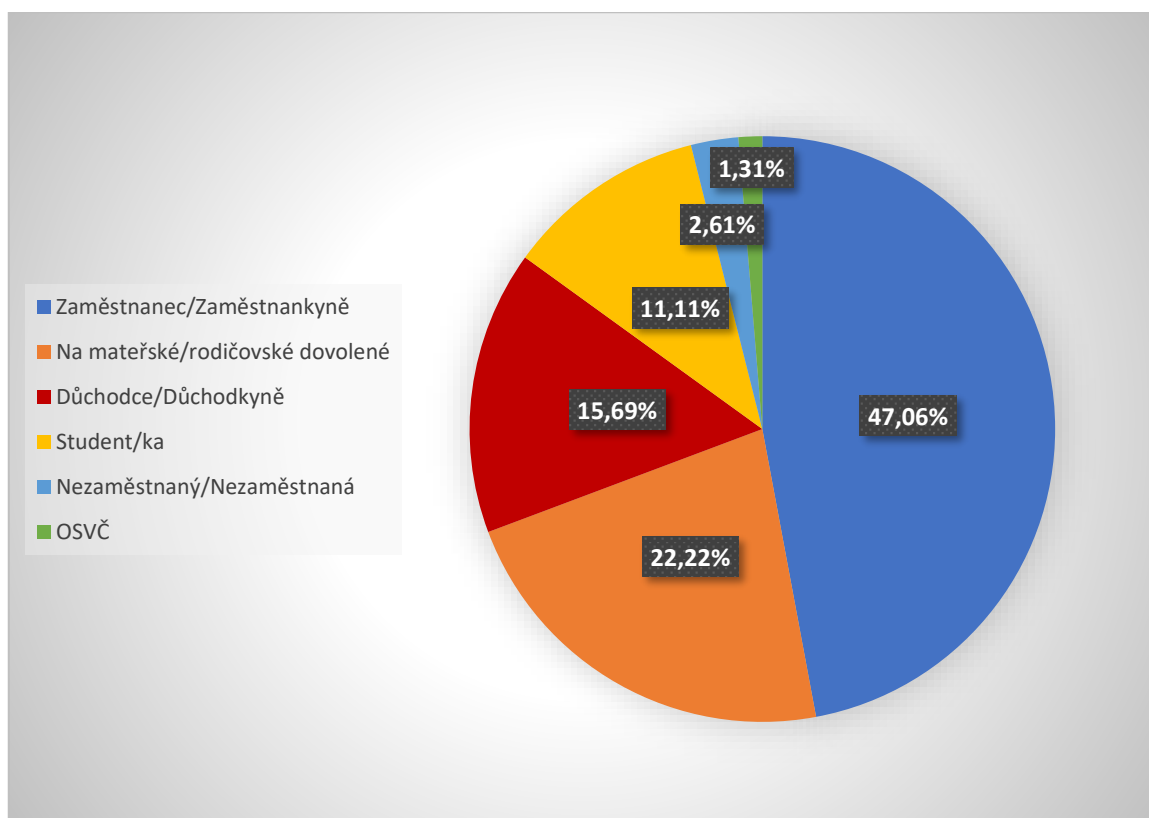


Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 28: **Jste ...**

Otázka byla uzavřená. Nejvíce respondentů 47,06 % (72) zde odpovědělo, že jsou zaměstnaní, další početnou skupinou byli respondenti na mateřské dovolené 22,22 % (34), důchodce/důchodkyně 15,69 % (24), student/ka 11,11 % (17), nezaměstnaný/nezaměstnaná 2,61 % (4) a nejmenší skupinou byli OSVČ 1,31 % (2).

Graf 28: Jste ... (n=153)

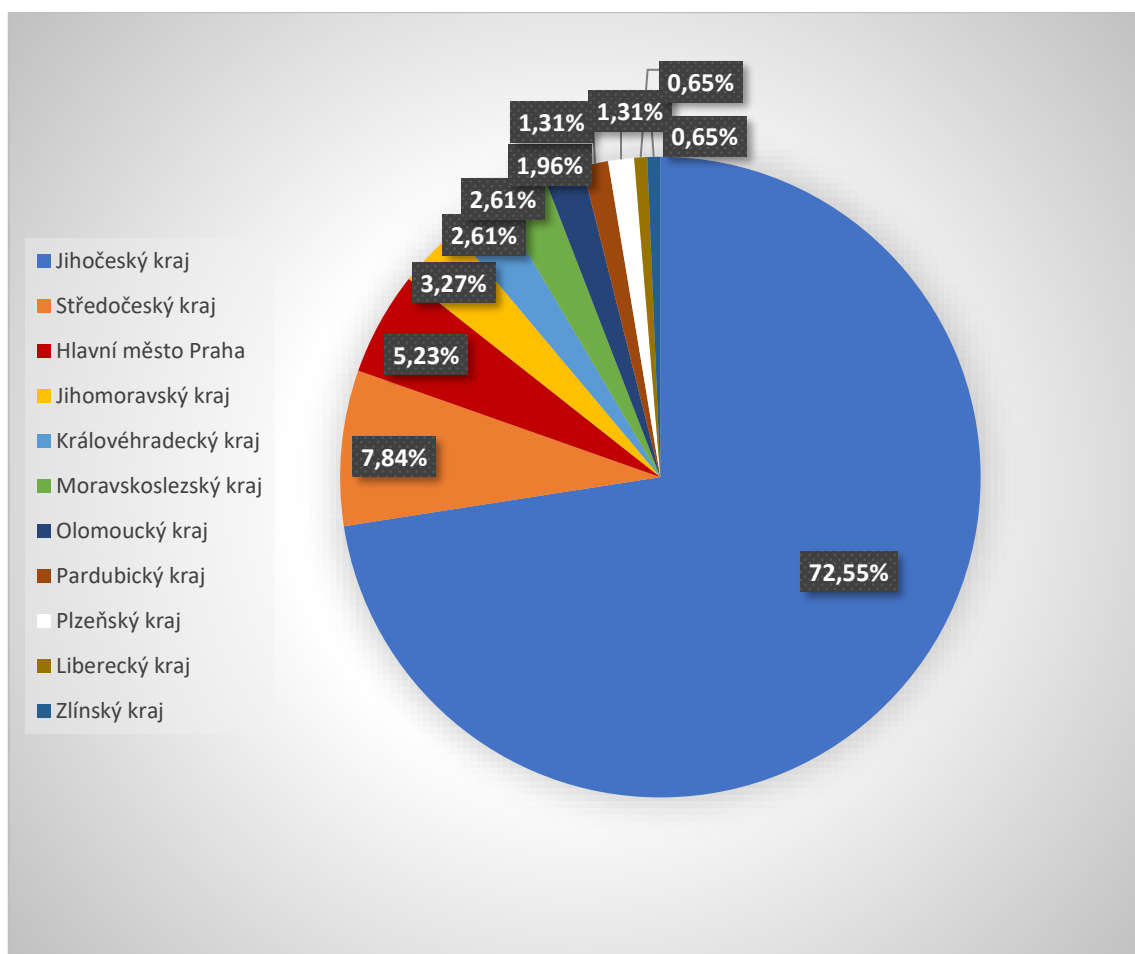


Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka č. 29: **Kraj:**

Tato otázka byla uzavřená a byla zaměřena na bydliště respondentů. Nejvíce odpovědi bylo od respondentů z Jihočeského kraje 72,55 % (111), dále 7,84 % (12) ze Středočeského kraje, 5,23 % (8) z Hlavního města Praha, Jihomoravského kraje 3,27 % (5), Královéhradeckého kraje 2,61 % (4), Moravskoslezského kraje 2,61 % (4), Olomouckého kraje 1,96 % (3), Pardubického kraje 1,31 % (2), Plzeňského kraje 1,31 % (2), Libereckého kraje 0,65 % (1) a Zlínského kraje 0,65 % (1).

Graf 29: Kraj: (n=153)



Zdroj: Vlastní zpracování

4.3. Zhodnocení výzkumné otázky

Jak už bylo zmíněno, výzkumná otázka zní: **Zajímají se zákazníci o složení potravin?**

Z dotazníkového šetření bylo zjištěno, že pro 69 % respondentů je důležitější složení potravin oproti ceně. Spotřebitelé (50%) často čtou složení potravin a v něm se zaměřují hlavně na procenta masa a celkový podíl složek. Palmový tuk sleduje 41% respondentů, ostatní se o tuto složku nezajímají. Na množství „ěček“ záleží 58% spotřebitelů, nejčastěji sledují barviva. Naopak alergeny vyhledává jen 20% respondentů, kteří se snaží nejvíce vyvarovat lepku.

Z celkového počtu 54 % uvedlo, že je zajímavá, které složky je v potravině nejvíce. Vyhledávají si informace o klamavých, falšovaných a nebezpečných potravinách, s kterými nemá 81 % žádné zkušenosti.

Bohužel 82 % dotázaných nezná projekt Potraviný na pranýři, který tyto užitečné informace zveřejňuje. Lze předpokládat, že tyto informace berou z jiných zdrojů, například pořad „A dost!“, který byl ve výsledcích také zmíněn.

Podle výsledků dotazníkového šetření je pro zákazníky důležité složení potravin.

4.4. Návrhy na zlepšení

1. Návrh

Jako první návrh by autorka uvedla videa, která by informovala spotřebitele o složení potravin (podobné například pořadu „A dost!“). Ve videích by se spotřebitelé dozvěděli výsledky testování složení výrobků (zda rozbor výrobku odpovídá složení, které je napsáno na obalu), které by prováděla organizace dTest. Může například nastat situace, kdy může být spotřebitel oklamán výrobcem. Klamavé praktiky v mnoha případech spotřebitelé nepoznají. Podvody jsou rozpoznatelné až v laboratořích dozorových orgánů (SZPI, 2015a).

Videa by měla být součástí jiných pořadů, zaměřená na různé skupiny diváků. Pro ženy na mateřské dovolené by se tyto výsledky mohly uvádět v pořadu Sama doma nebo v Máma nad věcí, pro ostatní dospělé prostřednictvím zpravodajských pořadů (Zprávy, Střepiny, 168 hodin).

Spotřebitele by tento návrh mohl ovlivnit, protože mnoho z nich tráví čas sledováním televizních pořadů. Pořady, které informují o závadných nebo nebezpečných potravinách, se ale v televizi nevyskytují. Podobný typ pořadu jsou pouze Černé ovce, které se zabývají ochranou spotřebitele (u potravin se zabývají spíše chutí než složením).

Přitom, jak vyplynulo z dotazníku, spotřebitele zajímá složení potravin, a tak hledají informace na internetových portálech.

Spotřebitelé by mohli být také informováni pomocí rádií (například v Českém rozhlasu), kde by mohly být shrnuty výsledky prostřednictvím rozhovoru se zástupci dTestu .

2. Návrh

Z dotazníkového šetření vyplynulo, že 82 % spotřebitelů nemá vůbec povědomí o projektu Potraviny na pranýři. Projekt přitom poskytuje spotřebitelům mnoho důležitých informací zabývajících se složením potravin a pomocí kterého mohou předcházet riziku podvodu.

Autorka by se zaměřila na jeho upozornění, které by mohlo probíhat formou reklamy prostřednictvím médií. Reklamy by se mohly nacházet na internetu formou bannerů, kde by informovaly spotřebitele o existenci tohoto projektu (například při hledání spojeného s potravinami). Cena vytvoření 8 bannerů různých velikostí se pohybuje kolem 1200 Kč (WebDesign Chalupník, 2019).

O účinné reklamy se postarají také služby Google Ads nebo Sklik. Na těchto stránkách se nastaví rozpočet na reklamu (od několika set korun do několika desetitisíc korun měsíčně) a platí se pouze za proklik přes reklamu na danou webovou stránku (Google Ads, 2019).

Potraviny na pranýři by mohly být také umístěny mezi prvními stránkami, při vyhledávání na internetovém prohlížeči. Při vyhledávání slova „potraviny“ tomu tak bohužel ale není a Potraviny na pranýři se nacházejí až na druhé stránce.

Proto je nutné provedení SEO analýzy (Search Engine Optimization), která optimalizuje stránky pomocí klíčových slov. Weby spravované touto analýzou se nacházejí mezi prvními stránkami. Cena této analýzy začíná od 10 000 Kč (ExtraSEO, 2018).

Projekt nabízí i mobilní aplikaci, která by mohla být viditelná na vyšších příčkách při stahování nebo vyhledávání ostatních aplikací na hlavní stránce Google play.

Pro tuto variantu je také nutné udělat reklamní kampaň v Google Ads, která opět závisí na rozpočtu (Nápověda Google reklamy, 2019).

Dále by autorka uvedla články na tento projekt v časopisech zaměřené na potraviny (Gurmet, Apetit, Prima Fresh) Cena inzerce do časopisů se pohybuje kolem 55 000 Kč měsíčně za inzerát o velikosti ¼ stránky (G. deník, 2019).

3. Návrh

Z dotazníkového šetření vyplynulo, že spotřebitelé, kteří měli osobní zkušenosti s nebezpečnými, klamavě označenými, nebo falšovanými potravinami, při tomto zjištění nic nedělali. A jak se tedy bránit před podvody v oblasti potravin?

Spotřebitel by se měl při nákupu nejprve zaměřovat na původ a složení potravin, datum použitelnosti a datum minimální trvanlivosti, způsob skladování potravin, stav obalu (znečištěný, poškozený) a stav potravin (např. lahůdkářských výrobků,...).

Jestliže se spotřebitel setkal s klamavými praktikami a falšovanými potravinami, je třeba tuto skutečnost ohlásit na příslušné orgány spojené s kontrolou složení potravin, jako jsou Státní zemědělská a potravinářská inspekce a Státní veterinární správa.

5. Závěr

Cílem této bakalářské práce bylo zjistit, jaký názor a zkušenosti mají spotřebitelé v souvislosti se složením potravin a uvedení návrhu na zlepšení situace v této oblasti.

Práce je rozdělena na teoretickou a praktickou část. V teoretické části byly nejprve vysvětleny důležité pojmy týkající se této problematiky, jako je např. spotřebitel a jeho práva a povinnosti. Dále byly představeny občanské spotřebitelské organizace a dozorové orgány v oblasti kontroly potravin. V teoretické části byly uvedeny informace z oblasti potravinového práva a kauzy týkající se složení potravin. Celá část byla zakončena informacemi o marketingovém výzkumu.

V praktické části byly zjišťovány názory spotřebitelů pomocí dotazníkového šetření. Nejprve byla stanovena výzkumná otázka, z které vycházelo sestavení celého dotazníku. Dotazník obsahoval 29 otázek a průměrné vyplnění dotazníku trvalo kolem 4 minut. Data byla sbírána pomocí online dotazníků na internetové stránce www.vyplnto.cz a osobním dotazováním. Online dotazováním bylo sesbíráno 87 respondentů a osobním dotazováním 66 respondentů. Celkem tedy odpovědělo 153 respondentů. Výsledky dotazníkového šetření byly zpracovány prostřednictvím grafů a komentářů.

Na základě výsledků dotazníkového šetření bylo zjištěno, že pro 69 % respondentů je důležitější složení potravin než cena. Spotřebitelé se zajímají o podíl masa v potravinách a o množství éček. Pomocí získaných výsledků lze říci, že spotřebitelům záleží na složení potravin.

Bohužel 82 % dotázaných neznalo projekt Potraviný na pranýři, a dozorové orgány.

Na závěr byly vytvořeny tři návrhy na zlepšení informovanosti spotřebitelů v podobě zvýšení povědomí o potravinách pomocí vytvoření videí vysílaných v televizních pořadech o potravinách nebo zviditelnění projektu Potraviný na pranýři. Jako poslední návrh byl vytvořen návod na obranu spotřebitele před nebezpečnými, klamavě označenými, nebo falšovanými potravinami.

I. Summary and keywords

The aim of this thesis was to learn what opinions and experiences consumers have the connection of food composition and suggest an improvement of the situation in this field.

The thesis was divided in a theoretical and practical part.

In the theoretical part were explained important terms concerning this topic, e.g. consumers and their rights and duties. Then were introduced civil consumer organizations and supervisory authorities in the field of food inspection.

In the practical part were found out opinions of consumers with the help of questionnaires. There were 29 questions and the filling time was about 4 minutes. The data were collected online and by personal questioning and together 153 respondents answered. Their answers were processed in graphs with legends.

Based on the results was found out that for 69 % of respondents the food composition was more important than the price. Moreover, the consumers are interested in a meat proportion and an amount of additional substances, so called “Éčka“ in the food product.

Overall, the respondents mattered in food composition.

Unfortunately, 82% of respondents did not know the “projekt Potraviny na pranýři“ (Food in the Pillory) which is internet page about the quality of food.

In the end, there were created 3 suggestions of information improvement. Firstly, making videos with food tests as a part of popular TV programs. Secondly, more publicity for the projekt Potraviny na pranýři. Last, creating help instructions against dangerous and false food.

Keywords: food composition, supervisory authorities, consumer, dangerous food, false food

II. Seznam použitých zdrojů

Publikace:

1. Bártová, H., Bárta, V., & Koudelka, J. (2002). *Chování spotřebitele a výzkum trhu*. Praha: Oeconomica.
2. Clemente, M. N. (2004). *Slovník marketingu: [klíčové pojmy a termíny]*. Brno: Computer Press.
3. Foret, M. (2001). *Marketing: základy a postupy: jak se chovají spotřebitelé, přístupy k zákazníkům, zpracováváme marketingový plán, tvoříme marketingový mix-modelové situace, příklady, cvičení*. Praha: Computer Press.
4. Horová, O. (2004). *Ochrana spotřebitele* (2. vyd). Praha: Oeconomica.
5. Kotler, P. (2007). *Marketing management* (12., vyd.). Praha: Grada Publishing.
6. Srbová, A., & Vojtko, V. (2011). *Spotřebitelské teorie a realie*. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Ekonomická fakulta
7. Vojtko, V. (2018), Přednášky z předmětu Marketingový výzkum, LS 2017/2018. České Budějovice: Ekonomická fakulta Jihočeské univerzity

Internetové zdroje:

8. Alimpex (2013a). *Úvodní stránka*. Dostupné z <http://www.alimpex.cz/uvod/>
9. Alimpex (2013b). *Seznam alergenů*. Dostupné z <http://www.alimpex.cz/energeticke-hodnoty/>
10. Asociace SOS (2018a). *Úvod*. Dostupné z <https://www.asociace-sos.cz/>
11. Asociace SOS (2018b). *Pro spotřebitele*. Dostupné z <https://www.asociace-sos.cz/pro-spotrebitele/>
12. Asociace SOS (2018c). *O nás*. Dostupné z <https://www.asociace-sos.cz/pro-spotrebitele/o-nas/>
13. Czech agriculture and food inspection authority (2018a) *About CAFIA*
Retrieved <http://www.szpi.gov.cz/en/docDetail.aspx?docid=1004209&docType=ART&nid=11444>
14. Czech agriculture and food inspection authority (2018b) *Rapid Alert System for food and Feed (RASFF)* Dostupné z <http://www.szpi.gov.cz/en/article/rapid-alert-system-for-food-and-feed-rasff.aspx>

15. České noviny (2018) *Čeští příjemci vajec Z EU je nemusí testovat na fipronil*. Dostupné z <http://www.ceskenoviny.cz/zpravy/cesti-prijemci-vajec-z-eu-je-nemusi-testovat-na-fipronil/1613886>
16. Deník.cz (2018). *Ekonomika*. Dostupné z <https://www.denik.cz/ekonomika/>
17. Deník.cz (2017). *Veterináři hledají ve vejcích jedovatý fipronil*. Dostupné z <https://www.denik.cz/ekonomika/veterinari-hledaji-ve-vejcich-jedovaty-fipronil-20170906.html> –
18. dTest (2018a). *Úvodní stránka*. Dostupné z <https://www.dtest.cz/>
19. dTest (2018b). *Značka kvality dtest pro výrobce*. Dostupné z <https://www.dtest.cz/clanek-1539/znacka-kvality-dtest-pro-vyrobce>
20. dTest(2018c). *Kdo jsme*. Dostupné z <https://www.dtest.cz/clanek-5202/kdo-jsme>
21. eAgri (2018a). *Rozcestník*. Dostupné z <http://eagri.cz/public/web/mze/>
22. eAgri (2018b). *Potraviny*. Dostupné z <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/>
23. eAgri (2018c). *Bezpečnost potravin*. Dostupné z <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/bezpecnost-potravin/>
24. eAgri (2018d). *Kontrola potravin a krmiv*. Dostupné z <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/bezpecnost-potravin/kontrola-potravin-a-krmiv/>
25. Epravo.cz (2013a). *Články*. Dostupné z <https://www.epravo.cz/top/clanky/>
26. Epravo.cz (2013b). *Potravinové právo*. Dostupné z <https://www.epravo.cz/top/clanky/potravinove-pravo-92954.html>
27. EuroZprávy.cz (2019). *Domov*. Dostupné z <https://eurozpravy.cz/domaci/>
28. EuroZprávy.cz (2019). *Život*. Dostupné z <https://eurozpravy.cz/domaci/zivot/>
29. EuroZprávy.cz (2019). *Kauza masa z Polska: Hovězí se dostalo Čechům až na stůl, podávali ho i v restauracích*. Dostupné z <https://eurozpravy.cz/domaci/zivot/248172-kaucha-masa-z-polska-hovezi-se-dostalo-cechum-az-na-stul-podavali-ho-i-v-restauracich/>
30. ExtraSEO (2018). *SEO analýza*. Dostupné z <https://www.extraseo.cz/seo-analyza/>
31. Foodnet (2018). *Narizení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům*. Dostupné z <http://www.foodnet.cz/slozka/?jmeno=Na%C5%99%C3%ADzen%C3%AD+o+poskyto v%C3%A1n%C3%AD+informac%C3%AD+o+potravin%C3%A1ch+spot%C5%99ebitel%C5%AFm&id=888>

32. G. deník (2019). *Ceník Gourmet 2019*. Dostupné z <https://g.denik.cz/112/0f/cenik-gourmet-2019.pdf>
33. Google Ads (2019). *Vaše reklama může být na Googlu ještě dnes*. Dostupné z https://ads.google.com/intl/cs_cz/start/?subid=cz-cs-ha-g-aw-c-0!o2~EAIaIQobChMInMeJ_L6a4QIVx-F3Ch2G3ANxEAAAYASAAEgL54fD_BwE~56314672686~aud-590153516320:kwd-20062491978~1485457562~310231820153&utm_source=aw&utm_medium=ha&utm_campaign=cz-cs-ha-g-aw-c-0!o2~EAIaIQobChMInMeJ_L6a4QIVx-F3Ch2G3ANxEAAAYASAAEgL54fD_BwE~56314672686~aud-590153516320:kwd-20062491978~1485457562~310231820153&gclid=EAIaIQobChMInMeJ_L6a4QIVx-F3Ch2G3ANxEAAAYASAAEgL54fD_BwE&gclsrc=aw.ds
34. iDnes.cz (2019). *Ekonomika*. Dostupné z <https://www.idnes.cz/ekonomika>
35. iDnes.cz (2019). *Zahraniční*. Dostupné z <https://www.idnes.cz/ekonomika/zahranicni>
36. iDnes.cz (2019). *Jatka v Polsku vykupovala nemocný dobytek, do ČR se maso nedostalo*. Dostupné z https://www.idnes.cz/ekonomika/zahranicni/zahranici-jatka-dobytek-nemocny-dobytek-prodej-masa.A190129_063700_zahranicni_lesa
37. iRozhlas (2015). *Zprávy svět*. Dostupné z <https://www.irozhlas.cz/zpravy-svet>
38. iRozhlas (2015). *Aféra s technickou solí končí. Potraviny neškodily zdraví, rozhodla polská prokuratura*. Dostupné z https://www.irozhlas.cz/zpravy-svet/afera-s-technickou-soli-konci-potraviny-neskodily-zdravi-rozhodla-polska-prokuratura_201504091541_mkopp
39. Ministerstvo průmyslu a obchodu ČR (2018a). *Úvodní stránka*. Dostupné z <https://www.mpo.cz/>
40. Ministerstvo průmyslu a obchodu ČR (2018b). *Ochrana spotřebitele*. Dostupné z <https://www.mpo.cz/cz/ochrana-spotrebitele/>
41. Ministerstvo průmyslu a obchodu ČR (2018c). *Kontakty na vybrané spotřebitelské organizace*. Dostupné z <https://www.mpo.cz/cz/ochrana-spotrebitele/kontakty-pro-spotrebitele/kontakty-na-vybrane-spotrebiteleske-organizace--5724/>
42. Náповěda Google Reklamy (2019). *O kampaních App*. Dostupné z <https://support.google.com/google-ads/answer/6247380?hl=en>
43. Papu (2018). *Jakost potravin a její hodnocení*. Dostupné z <http://papu.ssss.cz/w/kc/pv/1/jakost.htm>
44. Potraviny na pranýři (2018). *Hlavní stránka*. Dostupné z <http://www.potravinynapranryri.cz/>

45. Sdružení českých spotřebitelů (2018). *Úvod*. Dostupné z <http://www.konzument.cz/index.php>
46. Spotřebitel.net (2018a). *Úvodní stránka*. <http://sub01.spotrebitel.net/>
47. Spotřebitel.net (2018b). *O sdružení*. Dostupné z <http://sub01.spotrebitel.net/o-sdruzeni>
48. Státní veterinární správa (2018a). *O státní veterinární zprávě*. Dostupné z <https://www.svscr.cz/>
49. Státní veterinární správa (2018b). *Živočišné produkty*. Dostupné z <https://www.svscr.cz/zivocisne-produkty/>
50. Státní veterinární správa (2018c). *Inspektori SVS*. Dostupné z <https://www.svscr.cz/statni-veterinarni-sprava/inspektori-svs/>
51. Státní veterinární správa (2018d). *Organizační útvary*. Dostupné z: <https://www.svscr.cz/statni-veterinarni-sprava/organizacni-utvary-statni-veterinarni-spravy/ustredni-veterinarni-sprava-statni-veterinarni-spravy/>
52. Státní veterinární správa (2016a). *SVS nařídila stáhnout zásilku tuňáka ze Španělska kvůli obsahu histaminu*. Dostupné z https://www.svscr.cz/svs_naridila_stahnout_zasilku_tunaka_ze/
53. Státní veterinární správa (2016b). *SVS nařídila stáhnout z trhu sýr obsahující nebezpečnou bakterii*. Dostupné z https://www.svscr.cz/svs_naridila_stahnout_z_trhu_syr/
54. Státní veterinární správa (2018e). *Výroční zpráva*. Dostupné z http://www.svscr.cz/wp-content/files/ostatni/SVS_VZ_2017.pdf
55. Státní veterinární správa (2017a). *Výroční zpráva*. Dostupné z <http://www.svscr.cz/wp-content/files/dokumenty-a-publikace/Vyrocni-zprava-SVS-2016.pdf>
56. Státní veterinární správa (2017b). *Slanina od slovenského výrobce obsahovala listerie*. Dostupné z <https://www.svscr.cz/slanina-od-slovenskeho-vyrobce-obsahovala-listerie/>
57. Státní veterinární správa (2017c). *SVS stahuje z trhu německé pudinkové dezerty, mohou obsahovat úlomky kovu*. Dostupné z <https://www.svscr.cz/svs-stahuje-z-trhu-nemecke-pudinkove-dezerty-mohou-obsahovat-ulomky-kovu/>
58. Státní veterinární správa (2019). *V polském hovězím dovezeném do ČR dnes čeští veterinární inspektori odhalili nebezpečnou salmonelu. SVS zavádí mimořádná veterinární opatření*. Dostupné z <https://www.svscr.cz/v-polskem-hovezim-dovezenem-do-cr-dnes-cesti-veterinarni-inspektori-odhalili-nebezpecnou-salmonelu-svs-zavadi-mimoradna-veterinarni-opatreni/>

59. Státní veterinární správa (2019a). *Další „salmonelová“ zásilka hovězího masa z Polska*. Dostupné z <https://www.svscr.cz/dalsi-zasilka-hoveziho-masa-z-polska-je-pozitivni-na-salmonelu/>
60. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (2016a). *Falšovanému džemu chyběla třetina ovoce, řetězec Norma jej musí stáhnout*. Dostupné z <http://www.szpi.gov.cz/clanek/falsovanemu-dzemu-chybela-tretina-ovoce-retezec-norma-jej-musi-stahnout.aspx>
61. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (2016b). *Sýr Bluedino v síti Lidl klamal ohledně obsahu mléčného tuku*. Dostupné z <http://www.szpi.gov.cz/clanek/syr-bluedino-v-siti-lidl-klamal-ohledne-obsahu-mlecneho-tuku.aspx>
62. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (2017a) *Výroční zpráva*. Dostupné z file:///C:/Users/M%C3%AD%C5%A1a/Downloads/Zpr%C3%A1va_o_%C4%8Dinnosti_SZPI_za_rok_2016.pdf
63. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (2017b). *Inspekce odhalila případy falšování sudového vína nepovolenými syntetickými aromatickými látkami*. Dostupné z <http://www.szpi.gov.cz/clanek/inspekce-odhalila-pripady-falsovani-sudoveho-vina-nepovolenymi-syntetickymi-aromatickymi-latkami.aspx>
64. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (2017c). *Potravinářská inspekce zjistila vitamínový nápoj bez vitamínu*. Dostupné z <http://www.szpi.gov.cz/clanek/potravinarska-inspekce-zjistila-vitaminovy-napoj-bez-vitaminu.aspx>
65. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (2017d). *Přídavné látky (aditiva)*. Dostupné z <http://www.szpi.gov.cz/clanek/pridatne-latky-aditiva.aspx>
66. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (2018a). *Hlavní stránka*. Dostupné z <http://www.szpi.gov.cz/>
67. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (2018b). *Kontrolní činnost SZPI*. Dostupné z <http://www.szpi.gov.cz/clanek/kontrolni-cinnost-szpi.aspx>
68. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (2018c) *Výroční zpráva*. Dostupné z [file:///C:/Users/M%C3%AD%C5%A1a/Downloads/Vyrocní_zprava_2017%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/M%C3%AD%C5%A1a/Downloads/Vyrocní_zprava_2017%20(1).pdf)
<http://www.szpi.gov.cz/clanek/kontrolni-cinnost-szpi.aspx>

69. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (2018d). *Informace o projektu Potraviný na pranyři*. Dostupné z <http://www.szpi.gov.cz/clanek/informace-o-projektu-potravin-y-na-pranyri.aspx>
70. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (2018e). *Národní doporučení pro uvádění informací o možném a nezáměrném výskytu látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost v potravinách*. Dostupné z <http://www.szpi.gov.cz/clanek/narodni-doporuceni-pro-uvadeni-informaci-o-moznem-a-nezamernem-vyskytu-latek-nebo-produktu-vyvolavajicich-alergie-nebo-nesnasenlivost-v-potravinach.aspx?q=JmNobnVtPTEmaGw9YWxlcmdlbnk%3d>
71. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (2015a). *Podvody v oblasti potravin – Informace a rady spotřebitelům-Metanol v alkoholu*. Dostupné z <http://www.szpi.gov.cz/clanek/podvody-v-oblasti-potravin-informace-a-rady-spotrebitelum.aspx>
72. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (2015b). *Podvody v oblasti potravin – Informace a rady spotřebitelům-Burčák*. Dostupné z <http://www.szpi.gov.cz/clanek/podvody-v-oblasti-potravin-informace-a-rady-spotrebitelum.aspx>
73. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (2015c). *Podvody v oblasti potravin – Informace a rady spotřebitelům-Med*. Dostupné z <http://www.szpi.gov.cz/clanek/podvody-v-oblasti-potravin-informace-a-rady-spotrebitelum.aspx>
74. Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (2018a) *Úvodní stránka*. Dostupné z <http://eagri.cz/public/web/ukzuz/portal/>
75. Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (2018b) *O ústavu*. Dostupné z <http://eagri.cz/public/web/ukzuz/portal/o-ustavu/>
76. Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (2018c) *Ekologické zemědělství*. Dostupné z <http://eagri.cz/public/web/ukzuz/portal/ekologicke-zemedelstvi/>
77. WebDesign Chalupník (2019). *Ceník bannerů*. Dostupné z <http://www.webdesign.izde.cz/cenik/cenik-banneru/>

Právní předpisy

78. *Narizení Evropského parlamentu a rady EU č. 1169/2011*. Dostupné z [file:///C:/Users/M%C3%AD%C5%A1a/Downloads/1169_2011%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/M%C3%AD%C5%A1a/Downloads/1169_2011%20(2).pdf)
79. Občanský zákoník 2012, 2017

80. Zákon o ekologickém zemědělství 2000, 2018
81. Zákon o kontrole 2012, 2018
82. Zákon o lihu 1997, 2018
83. Zákon o obecné bezpečnosti výrobků 2001, 2018
84. Zákon o ochraně spotřebitele 1992, 2018
85. Zákon o potravinách a tabákových výrobcích 1997, 2018
86. Zákon o Státní zemědělské a potravinářské inspekci 2002, 2018
87. Zákon o technických požadavcích na výrobky 1997, 2018

III. Seznam obrázků a grafů

Seznam grafů:

Graf 1: Nakupujete potraviny do Vaší domácnosti?	37
Graf 2: Je pro Vás důležitější složení potravin, nebo jejich cena?	37
Graf 3: Čtete složení potravin?	38
Graf 4: Uveďte prosím, co konkrétně sledujete ve složení potravin?.....	39
Graf 5: Zajímáte se o zemi původu potravin?.....	40
Graf 6: Myslíte si, že potraviny s logem Česká potravina jsou kvalitnější?.....	40
Graf 7: Nakupujete potraviny, kde se objevuje často probíraný palmový tuk?.....	41
Graf 8: Vyhledáváte informace o nebezpečných potravinách?	42
Graf 9: Vyhledáváte informace o klamavých potravinách?	42
Graf 10: Vyhledáváte informace o falšovaných potravinách?.....	43
Graf 11: Máte nějaké osobní zkušenosti s nebezpečnými, klamavě označenými, nebo falšovanými potravinami?.....	44
Graf 12: Jednalo se o balenou nebo nebalenou potravinu?	44
Graf 13: Co jste po zjištění, že se jedná o tuto potravinu, činil/a?	45
Graf 14: Sledujete ve složení potravin „éčka“?	46
Graf 15: Jaká konkrétně sledujete „éčka“?	47
Graf 16: Sledujete ve složení potravin alergeny?	47
Graf 17: Jaké sledujete konkrétně alergeny?	48
Graf 18: Zajímá Vás, které složky je v potravině nejvíce?.....	49
Graf 19: Uveďte prosím, podle čeho na etiketě zjistíte, které složky se nachází v potravině nejvíce.	50
Obrázek 20: Zaregistroval/a jste nějakou kauzu spojenou se složením potravin?	50
Graf 21: Jakou jste konkrétně zaregistroval/a kauzu?	51

Graf 22: Víte, které dozorové orgány jsou spojené s kontrolou potravin?	52
Graf 23: Znáte projekt Potraviný na pranýři?	52
Graf 24: Jaká je jeho hlavní činnost?	53
Graf 25: Jaké je Vaše pohlaví?	54
Graf 26: Jaký je Váš věk?	55
Graf 27: Jaké je Vaše vzdělání?	55
Graf 28: Jste	56
Graf 29: Kraj:	57

Seznam obrázků

Obrázek 1: Seznam alergenů	27
----------------------------------	----

IV. Příloha

Dotazník

Složení potravin

Dobrý den,

jmenuji se Michaela Jarošová a jsem studentkou Ekonomické fakulty Jihočeské univerzity, kde studuji obor Obchodní podnikání. Budu ráda, za vyplnění dotazníku, který byl vytvořen k mé bakalářské práci na téma: Spotřebitelé a jejich zájem o složení potravin. Vaše odpovědi jsou anonymní. Čas na vyplnění dotazníku je maximálně 10 minut. V otázkách vybíráte pouze jednu správnou odpověď, není-li uvedeno jinak.

V případě nejasností mě kontaktujte na email: jarosm15@ef.jcu.cz

Děkuji za vyplnění dotazníku a přeji příjemný den.

1. Nakupujete potraviny do Vaší domácnosti?

- Ano
- Ne

2. Je pro Vás důležitější složení potravin, nebo jejich cena?

- Složení potravin
- Cena potravin

3. Čtete složení potravin?

- Pokaždé
- Často
- Zřídka
- Nikdy *Přejděte na otázku č. 5*

4. Uveďte prosím, co konkrétně sledujete ve složení potravin?
- Cukry
 - Tuky
 - Alergeny
 - Éčka
 - Podíl masa
 - Energetická hodnota
 - Celkové složení potravin (co potravina obsahuje)
 - Jiná možnost
5. Zajímáte se, o zemi původu potravin?
- Ano
 - Spíše ano
 - Nesleduji to
 - Spíše ne
 - Ne
6. Myslíte si, že potraviny s logem Česká potravina jsou kvalitnější?
- Ano
 - Spíše ano
 - Nesleduji to
 - Spíše ne
 - Ne
7. Nakupujete potraviny, kde se objevuje často probíraný palmový tuk?
- Ano, nevadí mi to
 - Ano, ale snažím se je kupovat co nejméně
 - Nesleduji, v kterých potravinách se palmový tuk vyskytuje
 - Ne, tyto výrobky nekupuji

8. Vyhledáváte informace o nebezpečných potravinách? (Nebezpečné potraviny obsahují přítomnost písku, skořápek, střípků skla, nedodržení mikrobiologických požadavků).
- Ano, chci vědět, co jím
 - Ne, nezajímá mě to
9. Vyhledáváte informace o klamavých potravinách? (Klamavé potraviny obsahují zjištěné vady, které charakter potraviny výrazně nemění – např. méně % složek, než je uvedeno).
- Ano, chci vědět, co jím
 - Ne, nezajímá mě to
10. Vyhledáváte informace o falšovaných potravinách? (Falšované potraviny se týkají samotného charakteru potraviny. Může docházet ke zkreslení důležitých informací o složení potraviny nebo o jejím původu)
- Ano, chci vědět, co jím
 - Ne, nezajímá mě to.
11. Máte nějaké osobní zkušenosti s nebezpečnými, klamavě označenými, nebo falšovanými potravinami?
- Ano
 - Ne. *Přejděte na otázku č. 14.*
12. Jednalo se o balenou nebo nebalenou potravinu?
- Balenou
 - Nebalenou
13. Co jste po zjištění, že se jedná o tuto potravinu, činil/a?
- Nahlásil/a jsem to dozorovému orgánu v oblasti potravin
 - Nahlásil/a jsem to obchodníkovi
 - Nic
 - Jiná možnost

14. Sledujete ve složení potravin „éčka“?

- Ano (když ano, tak jaké)
- Ano, ale nesledují konkrétní druh (sleduji, kolik jích potravina celkové obsahuje)
- Ne

15. Sledujete ve složení potravin alergeny?

- Ano (jaké)
- Ne

16. Zajímá Vás, které složky je v potravině nejvíce?

- a. Ano
- b. Ne. *Přejděte na otázku č. 18.*

17. Uveďte prosím, podle čeho na etiketě zjistíte, které složky se nachází v potravině nejvíce.

...

18. Zaregistroval/a jste nějakou kauzu spojenou se složením potravin?

- a. Ano (Jakou?)
- b. Ne

19. Víte, které dozorové orgány jsou spojené s kontrolou potravin? (možno více odpovědí)

- a. Státní zemědělská a potravinářská inspekce
- b. Česká obchodní inspekce
- c. Státní veterinární správa
- d. Nejvyšší kontrolní úřad
- e. Ústřední kontrolní a zkušební úřad zemědělský
- f. Státní zdravotní dozor

20. Znáte projekt Potravinový na pranýři?

- a. Ano
- b. Ne. *Přejděte na otázku č. 22.*

21. Jaká je jeho hlavní činnost?

.....

22. Jaké je Vaše pohlaví?

- a. Muž
- b. Žena

23. Jaký je Váš věk?

- a. 15-24 let
- b. 25-34 let
- c. 35-44 let
- d. 45-54 let
- e. 55-64 let
- f. 65 a více let

24. Jaké je Vaše vzdělání?

- a. Základní
- b. Vyučen/a
- c. Střední s maturitou
- d. Gymnázium.
- e. Vyšší odborné vzdělání
- f. Vysokoškolské

25. Jste ...

- a. Student/ka
- b. Zaměstnanec/Zaměstnankyně
- c. OSVČ
- d. Na mateřské/rodičovské dovolené
- e. Nezaměstnaný/Nezaměstnaná
- f. Důchodce/Důchodkyně

26. Kraj:

- a. Hlavní město Praha
- b. Středočeský kraj
- c. Jihočeský kraj
- d. Plzeňský kraj
- e. Karlovarský kraj
- f. Ústecký kraj
- g. Liberecký kraj
- h. Královéhradecký kraj
- i. Pardubický kraj
- j. Kraj Vysočina
- k. Jihomoravský kraj
- l. Olomoucký kraj
- m. Zlínský kraj
- n. Moravskoslezský kraj

Zdroj: Vlastní zpracování