Kwestionariusz częstotliwości spożycia żywności FFQ-6

Prowadzimy badania na temat odżywiania i zdrowia.

Proszę odpowiedzieć na wszystkie pytania najlepiej jak Pan(i) potrafi.

Jeśli nie umie Pan(i) odpowiedzieć, to proszę określić w przybliżeniu.

Taka odpowiedź będzie dla nas bardziej pomocna niż brak odpowiedzi.

Udzielone informacje są poufne i będą wykorzystane jedynie w celach naukowych.

	odpowiedzi i zapisuje odpowiedź wybraną przez Respondenta okazuje Respondentowi karty odpowiedzi
1. Numer kodowy (wypełnia ankie	eter)
2. Płeć 1. Mężczyzna	2. Kobieta
3. Data badania (dd/mm/rrrr)	
4. Data urodzenia (dd/mm/rrrr)	

Proszę powiedzieć jak często jadł(a) Pan(i) następujące produkty? Proszę wybrać **jedną** odpowiedź najlepiej opisującą Pana(i) sposób odżywiania w ciągu ostatnich 12 miesięcy.

Proszę wziąć pod uwagę wszystkie posiłki i pojadanie, jedzone w domu i poza nim.

Pokazać kartę odpowiedzi A

Komentarz i instrukcje dla ankietera

	ak często w ciągu ostatnich 12 niesięcy pił(a) lub jadł(a) Pan(i):	Nigdy lub prawie nigdy	Raz w miesiącu lub rzadziej	Kilka razy w miesiącu	Kilka razy w tygodniu	Codziennie	Kilka razy dziennie
	Kody częstości spożycia:	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Sło	odycze i przekąski						
5.	Cukier do słodzenia napojów						
6.	Miód do potraw i słodzenia napojów						
7.	Czekolady, cukierki czekoladowe i batony czekoladowe						
8.	Cukierki nie czekoladowe, np. cukierki owocowe, karmelki, żelki, krówki, toffi						
9.	Herbatniki i ciastka, np. kruche, półkruche, ciastka z kremem, z owocami, drożdżowe, serniki, pączki, makowiec, drożdżówki, mufinki, croissanty						
10	. Lody i budyń						
11	 Przekąski słone, np. chipsy, solone chrupki, krakersy, paluszki 						

	1	T	T	T	T	1
Jak często w ciągu ostatnich 12 miesięcy pił(a) lub jadł(a) Pan(i):	Nigdy Iub prawie nigdy	Raz w miesiącu lub rzadziej	Kilka razy w miesiącu	Kilka razy w tygodniu	Codziennie	Kilka razy dziennie
Kody częstości spożycia:	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Produkty mleczne i jaja						
12. Mleko i naturalne napoje mleczne, np. mleko, zupy mleczne, jogurt naturalny, kefir, maślanka naturalna						
13. Napoje mleczne słodzone, np. jogurty owocowe, jogurty z płatkami czekoladowymi, maślanka smakowa, owocowy jogurt, kakao na mleku						
14. Twarogi naturalne, np. sery twarogowe różne, twarożki naturalne, mozarella, serki twarogowe z ziołami						
15. Twarożki smakowe , np. owocowe, czekoladowe, waniliowe						
16. Sery , np. sery żółte, pleśniowe, sery topione, serki do smarowania						
17. Jaja i potrawy z jaj, w których jaja stanowią podstawowy składnik potrawy, np. jajecznica, omlet, pasta z jaj, jaja gotowane						
Produkty zbożowe						
18. Pieczywo razowe lub z ziarnami, tzw. ciemne np. chleb razowy żytni, graham, chleb pszenny lub żytni z ziarnami, pumpernikiel, grahamki, pieczywo chrupkie 19. Pieczywo rafinowane, tzw.						
jasne, np. chleb jasny pszenny lub żytni, pszenno-żytni, pieczywo tostowe, bułki zwykłe, bułki i rogale maślane						
20. Kasze gruboziarniste nie rafinowane, np. kasza gryczana, pęczak, ryż brązowy, makaron razowy						
21. Kasze drobnoziarniste rafinowane, np. manna, jęczmienna łamana, makaron, ryż biały, płatki ryżowe						
22. Gotowe śniadaniowe produkty zbożowe, tj. nie gotowane dodatki do mleka, np. muesli, płatki kukurydziane, z dodatkami lub bez						

Jak często w ciągu ostatnich 12 miesięcy pił(a) lub jadł(a) Pan(i):	Nigdy lub prawie nigdy	Raz w miesiącu lub rzadziej	Kilka razy w miesiącu	Kilka razy w tygodniu	Codziennie	Kilka razy dziennie
Kody częstości spożycia:	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Tłuszcze			()		()	
23. Olej, wszystkie rodzaje						
24. Masło, wszystkie rodzaje						
25. Margaryna w kostkach (do pieczenia, smażenia), margaryna w kubeczkach (do smarowania), wszystkie rodzaje						
26. Śmietana, śmietanka, ukwaszona lub słodka, do potraw lub napojów						
27. Inne tłuszcze zwierzęce , np. smalec, słonina						
28. Majonez i dresingi , tj. sosy sałatkowe – wszystkie rodzaje						
Owoce						
29. Owoce, wszystkie rodzaje Zapytać oddzielnie o owoce ogółem, a potem o różne rodzaje owoców; "pytanie weryfikujące" 30. Owoce pestkowe, np. morele, avocado, wiśnie, czereśnie, nektarynki, brzoskwinie, śliwki, winogrona						
31. Kiwi i cytrusy , np. pomarańcze, mandarynki, grejpfruty, cytryny, pomelo						
32. Owoce tropikalne pozostałe , np. ananas, arbuz, melon, daktyle świeże, figi świeże						
33. Owoce jagodowe , np. truskawki, maliny, jeżyny, czarna jagoda, porzeczki						
34. Banany						
35. Jabłka i gruszki						
36. Awokado 37. Oliwki						
38. Owoce suszone , np. rodzynki, morele, figi, jabłka, śliwki						
39. Słodkie przetwory owocowe i owoce kandyzowane, np. kompoty owocowe, dżemy, powidła, konfitury, daktyle, suszone banany						

		T	T	1	Т	ı
Jak często w ciągu ostatnich 12 miesięcy pił(a) lub jadł(a) Pan(i):	Nigdy lub prawie	Raz w miesiącu	Kilka razy w	Kilka razy w	Codziennie	Kilka razy
	nigdy	lub rzadziej	miesiącu	tygodniu		dziennie
Kody częstości spożycia:	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Warzywa i ziarna	. ,	, ,			, ,	, ,
40. Warzywa, wszystkie rodzaje						
Zapytać oddzielnie o warzywa						
ogółem, a potem o różne rodzaje						
warzyw; "pytanie weryfikujące"						
41. Warzywa krzyżowe, np. kapusta						
biała, włoska, czerwona,						
pekińska, chińska, brukselka,						
kalafior, brokuły, jarmuż						
42. Warzywa żółto-pomarańczowe,						
np. marchew, papryka						
43. Warzywa zielone liściaste, np.						
szpinak, cykoria, sałata				1		
masłowa, sałata lodowa, sałata						
rzymska, rukola, pory, seler						
naciowy, liście pietruszki						
44. Pomidory						
45. Warzywa takie jak ogórek,						
ogórki świeże, kabaczek,						
cukinia, dynia, bakłażan						
46. Warzywa korzeniowe i						
pozostałe, np. pietruszka korzeń, buraki czerwone,						
pasternak, cebula, czosnek,						
seler korzeniowy, rzodkiew,						
rzepa, sałatki i surówki z warzyw						
mieszanych						
47. Świeże nasiona roślin						
strączkowych i w puszce, np.						
kukurydza, groszek zielony,						
fasolka szparagowa, fasolka						
zielona						
48. Suche nasiona roślin						
strączkowych np. bób, fasola,						
soja, groch, ciecierzyca, i w						
potrawach, np. grochówka,						
fasolka po bretońsku, humus i						
inne pasty						
49. Ziemniaki , w różnej postaci, np. gotowane, pieczone, frytki, placki						
ziemniaczane, kopytka						
50. Orzechy , np. ziemne, laskowe,				1		
włoskie, migdały, pistacje,						
nerkowca, orzech kokosowy,						
kasztan, kremy orzechowe , np.				1		
masło orzechowe, krem						
czekoladowo-orzechowy,						
51. Ziarna, np. dyni, sezamu,						
słonecznika, zarodki pszenne				1		

	c często w ciągu ostatnich 12 esięcy pił(a) lub jadł(a) Pan(i):	Nigdy lub prawie nigdy (1)	Raz w miesiącu lub rzadziej	Kilka razy w miesiącu	Kilka razy w tygodniu	Codziennie	Kilka razy dziennie
Duca	Kody częstości spożycia: Produkty mięsne i ryby		(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
52.	Kiełbasy, różne rodzaje, np. mielonka, parówki, toruńska, zwyczajna, wiejska, żywiecka, krakowska sucha, boczek, bekon						
53.	Wędliny wysokogatunkowe, np. szynka, polędwica – drobiowe, wieprzowe, wołowe i mieszane						
54.	Wyroby wędliniarskie i mięso narządowe, np. wątróbka, kaszanka, móżdżek, salceson, pasztety						
55.	Mięso czerwone , np. mięso wieprzowe, wołowe, cielęce						
56.	Mięso drobiowe i z królika, np. mięso drobiowe z kury, kurczaka, kaczki, indyka						
57.	Dziczyzna , np. mięso z dzika, sarny, przepiórki, dzikiej kaczki, zająca						
58.	Ryby chude, np. mintaj, dorsz, okoń, morszczuk, karp do 1 kg, tuńczyk, panga, pstrąg						
59.	Ryby tłuste, np. łosoś, sardynki, śledź, makrela, karp duży, węgorz						
Napo	, , , , ,						
60.	Soki owocowe i nektary owocowe, np. wieloowocowe, pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, gruszkowy, winogronowy, z czarnej porzeczki, aronii, wiśniowy						
61.	Soki warzywne i warzywno- owocowe, np. z warzyw mieszanych, pomidorowy, marchwiowy, marchwiowo- owocowy						
62. Poka	Napoje energetyzujące szać kartę odpowiedzi B						
63.	Słodzone napoje typu Fanta, Coca-cola, Mirinda, Sprite itp.						
64.	Piwo						
65.	Wino i drinki						
66.	Wódkę i alkohole wysokoprocentowe						

Dziękujemy za udzielenie odpowiedzi i poświęcony czas

Oprac. prof. dr hab. inż. Lidia Wądołowska i dr inż. Ewa Niedźwiedzka www.uwm.edu.pl/edu/lidiawadolowska

Terminologia i opis kwestionariusza częstotliwości spożycia żywności FFQ-6

Kwestionariusz częstotliwości spożycia żywności o akronimie FFQ-6 (<u>Food Frequency</u> <u>Questionnaire</u>) służy do zebrania informacji o częstotliwości spożywania 62 asortymentowych grup produktów, reprezentujących 8 głównych grup żywności:

1. Słodycze i przekąski:

Cukier Miód

Czekolady, cukierki czekoladowe i batony

czekoladowe

Cukierki nie czekoladowe Herbatniki i ciastka Lody i budyń Przekąski słone

2. Produkty mleczne i jaja:

Mleko i naturalne napoje mleczne

Napoje mleczne słodzone

Twarogi naturalne Twarożki smakowe

Sery

Jaja i potrawy z jaj

3. Produkty zbożowe:

Pieczywo razowe lub z ziarnami

Pieczywo rafinowane

Kasze gruboziarniste nie rafinowane Kasze drobnoziarniste rafinowane Gotowe śniadaniowe produkty zbożowe

4. Tłuszcze:

Olej Masło

Margaryna w kostkach i kubeczkach

Śmietana śmietanka Inne tłuszcze zwierzęce Majonez i dresingi

5. Owoce:

Owoce, wszystkie rodzaje

Owoce pestkowe Kiwi i cytrusy

Owoce tropikalne pozostałe

Owoce jagodowe

Banany

Jabłka i gruszki

Awokado

Oliwki

Owoce suszone

Słodkie przetwory owocowe i owoce kandyzowane

6. Warzywa i ziarna:

Warzywa, wszystkie rodzaje

Warzywa krzyżowe

Warzywa żółto-pomarańczowe

Warzywa zielone liściaste

Pomidory

Warzywa takie jak ogórek

Warzywa korzeniowe i pozostałe

Świeże nasiona roślin strączkowych i w puszce Suche nasiona roślin strączkowych i w potrawach

Ziemniaki

Orzechy i kremy orzechowe

Ziarna

Pozostałe warzywa

7. Produkty mięsne i ryby:

Kiełbasy

Wędliny wysokogatunkowe

Wyroby wędliniarskie i mięso narządowe

Mięso czerwone

Mięso drobiowe i z królika

Dziczyzna Ryby chude Ryby tłuste

8. Napoje:

Soki owocowe i nektary owocowe

Soki warzywne i warzywno-owocowe

Napoje energetyzujące Napoje słodzone

Piwo

Wino i drinki

Wódka i alkohole wysokoprocentowe

Kwestionariusz FFQ-6 składa się z dwóch części. Pierwsza część zwiera tzw. metryczkę, czyli pytania o płeć, datę urodzenia respondenta i datę badania.

Zasadnicza część kwestionariusza FFQ-6 dotyczy częstotliwości spożycia 62 asortymentowych grup produktów żywnościowych spożywanych w ciągu ostatnich 12 miesięcy. Listę produktów i ich podział na grupy żywności opracowano korzystając z doświadczeń własnych i wzorowano na kalibrowanym kwestionariuszu urozmaicenia spożycia żywności (FIVeQ) (Niedźwiedzka, Wądołowska 2008; Niedźwiedzka 2009). Kwestionariusz FFQ-6 zawiera dwa pytania dotyczące częstotliwości spożycia warzyw ogółem i owoców ogółem, które ułatwiają weryfikację i interpretację informacji o spożyciu asortymentowych grup warzyw i owoców, ponieważ wielu respondentów ma tendencję do przeszacowania spożycia, jeśli kwestionariusz zawiera wiele szczegółowych pytań dotyczących żywności o ogólnie znanych cechach prozdrowotnych. Respondenci mają do wyboru 6 kategorii częstotliwości spożycia żywności: (1) nigdy lub prawie nigdy, (2) raz w miesiącu lub rzadziej, (3) kilka razy w miesiącu, (4) kilka razy w tygodniu, (5) codziennie, (6) kilka razy dziennie.

Interpretacja wyników kwestionariusza FFQ-6

Uzyskane informacje mają format danych jakościowych i mogą być opracowywane, a następnie interpretowane w następujący sposób:

- przez zastosowanie analizy rozkładów dla oryginalnych sześciu kategorii częstotliwości spożycia żywności,
- przez przekształcenie oryginalnych kategorii częstotliwości spożycia żywności w inne kategorie (łączenie kategorii),
- przez przekształcenie oryginalnych kategorii częstotliwości spożycia żywności w dane "półilościowe", które logicznie odzwierciedlają rosnące natężenie cechy (tabela) stosując:
 - o ich rangowanie, tj. przypisanie kategoriom częstotliwości spożycia żywności umownych liczb całkowitych,
 - o przekształcenie w liczby o charakterze liczb rzeczywistych i wyrażenie częstotliwości spożycia żywności jako krotność/dzień.

Tabela. Wskaźniki zastosowane dla kategorii częstotliwości spożycia żywności kwestionariusza FFQ-6

Kategorie częstotliwości spożycia	Rangi przypisane kategoriom częstotliwości	Częstotliwość dzienna (krotność/dzień)
Nigdy lub prawie nigdy	1	0,0
Raz w miesiącu lub rzadziej	2	0,025
Kilka razy w miesiącu	3	0,100
Kilka razy w tygodniu	4	0,571
Codziennie	5	1,000
Kilka razy dziennie	6	2,000

Opis wyników walidacji kwestionariusza FFQ-6

Kwestionariusz FFQ-6 zwalidowano, a wyniki tego postępowania opracowano i aktualnie są przygotowywane do opublikowania (stan na 2.03.2014).

Ocenę niezawodności kwestionariusza FFQ-6 przeprowadzono w grupie młodych dziewcząt w wieku od 13 do 21 lat. Niezawodność kwestionariusza zmierzono poprzez porównanie wyników pierwszego wywiadu (test) i wywiadu powtórzonego z respondentem przez tego samego ankietera po okresie dwóch tygodni (retest). W ocenie niezawodności pytań kwestionariusza FFQ-6 (porównanie test-retest) zastosowano współczynnik korelacji Spearmana i statystykę kappa. Wysokie wartości współczynnika korelacji Spearmana (od 0,5 do 0,7) stwierdzono dla 26 grup żywności (42% ogólnej liczby produktów), zaś bardzo wysokie wartości współczynnika korelacji (od 0,7 do 0,9) uzyskano dla 31 grup żywności (50% ogólnej liczby produktów). Wartości statystyki kappa wynosiły od 0,32 do 0,72. Dobrą zgodność testu i retestu (wartości statystyki kappa od 0,6 do 0,8) stwierdzono dla 10 grup zywności (16% ogólnej liczby produktów), zaś umiarkowaną zgodność (kappa od 0,4 do 0,6) dla 50 grup żywności (81% ogólnej liczby produktów). Małą zgodność testu i retestu (kappa poniżej 0,4) uzyskano m.in. dla warzyw korzeniowych i pozostałych, lodów i budyniu, gotowych śniadaniowych produktów zbożowych, twarogów naturalnych, suchych nasion roślin strączkowych i w potrawach, wyrobów wędliniarskich i mięsa narządowego, a najwyższe wartości statystyki kappa uzyskano dla wódki i alkoholi wysokoprocentowych, wina i drinków, oliwek, piwa, tłuszczów zwierzęcych innych, napojów energetyzujących, pomidorów, owoców ogółem, warzyw zielonych liściastych, czekolady, cukierków czekoladowych i batonów czekoladowych.

Oprac. prof. dr hab. inż. Lidia Wądołowska i dr inż. Ewa Niedźwiedzka <u>www.uwm.edu.pl/edu/lidiawadolowska</u>

Sposób cytowania źródła kwestionariusza FFQ-6:

http://www.uwm.edu.pl/edu/lidiawadolowska/

Trwają prace nad opublikowaniem wyników walidacji FFQ-6 (Niedźwiedzka E. i in., 2014). Do czasu opublikowania wyników walidacji kwestionariusz FFQ-6 należy cytować podając stronę dostępu, a w metodyce własnej pracy należy podać wyniki walidacji zamieszczone powyżej (Opis wyników walidacji kwestionariusza FFQ-6).

Piśmiennictwo:

- Bland J.M., Altman D.G.: Agreement between methods of measurement with multiple observations per individual. J. Biopharm. Stat., 2007, 17, 571-582.
- Cade J., Thompson R., Burley V., Warm D.: Development, validation and utilisation of food-frequency questionnaires a review. Pub. Health Nutr., 2002, 5, 567-587.
- Elmadfa I., Freisling H.: Fat intake, diet variety and health promotion. Forum Nutr., 2005, 57, 1-10.
- Horwath C., Kouris-Blazos A., Savige G., Wahlqvist M.L.: Eating your way to a successful old age, with special reference to older women. Asia Pacific J. Clin. Nutr., 1999, 8 (3), 216-225.
- Jędrychowski W.: Metoda zbierania wywiadów lekarskich i budowa kwestionariuszy zdrowotnych. PZWL, Warszawa, 1982.
- Niedźwiedzka E., Wądołowska L.: Accuracy analysis of the Food Intake Variety Questionnaire (FIVeQ). Reproducibility assessment among older people. Pakistan J. Nutr., 2008, 7, 3, 426-435.
- Niedźwiedzka E.: Analiza urozmaicenia spożycia żywności i jego powiązań ze stanem odżywienia i ryzykiem niedożywienia u osób starszych. Rozprawa doktorska, Katedra Żywienia Człowieka, UWM Olsztyn, 2009 (maszynopis).
- Niedźwiedzka E., Wądołowska L., Słowińska A., Kwakowicz M.: Kalibracja kwestionariusza urozmaicenia spożycia żywności (FIVeQ) w odniesieniu do metody 7-dniowego bieżącego notowania. Mat. VIII Krajowych Warsztatów Żywieniowych pt. "Metody ankietowe w badaniach żywieniowych", Mrózek k/Olsztynka, 2008, s. 55.
- Niedźwiedzka E., Wądołowska L.: Analiza urozmaicenia spożycia żywności i jego powiązań ze stanem odżywienia polskich seniorów. Mat. VI Seminarium Środowiskowego Młodych Pracowników Nauki pt. "Bezpieczeństwo i jakość żywności", Olsztyn, Wyd. UWM, 2009, s. 20-21.
- Wądołowska L.: Walidacja metod i mierniki statystyczne w badaniach sposobu żywienia. Rozdz. 3 (w:) Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Red. Gronowska-Senger A., Wyd. Komitetu Nauki o Żywieniu Człowieka Polskiej Akademii Nauk, Warszawa, 2013, 17-37.
- Wądołowska L.: Zasady obliczania i interpretacji wyników. Rozdz. 4 (w:) Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Red. Gronowska-Senger A., Wyd. Komitetu Nauki o Żywieniu Człowieka Polskiej Akademii Nauk, Warszawa, 2013, 38-67.
 - http://www.knozc.pan.pl/index.php/37-uncategorised/89-przewodnik-metodyczny-badan-sposobu-zywienia