

Comité sectoriel de la sécurité sociale et de la santé

CSSSS/18/138

DÉLIBÉRATION N° 18/076 DU 5 JUIN 2018 PORTANT SUR LA COMMUNICATION DE DONNÉES À CARACTÈRE PERSONNEL CODÉES RELATIVES À LA SANTÉ ISSUES DE L'ENQUÊTE DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE PAR L'INSTITUT SCIENTIFIQUE DE SANTÉ PUBLIQUE À LA K.U. LEUVEN, DANS LE CADRE D'UNE ÉTUDE SCIENTIFIQUE SUR LA VARIABILITÉ DE LA CONSOMMATION DE SOURCES DE PROTÉINES

Le Comité sectoriel de la sécurité sociale et de la santé (dénommé ci-après « le Comité sectoriel ») ;

Vu le Règlement général sur la protection des données (RGPD) ;

Vu la loi du 15 janvier 1990 *relative à l'institution et à l'organisation d'une Banque-carrefour de la sécurité sociale*, notamment l'article 37 ;

Vu la loi du 21 août 2008 *relative à l'institution et à l'organisation de la plate-forme eHealth et portant dispositions diverses* ;

Vu la demande d'autorisation de la KU Leuven ;

Vu le rapport d'auditorat de la Plate-forme eHealth du 14 mai 2018 ;

Vu le rapport de monsieur Yves Roger ;

Émet, après délibération, la décision suivante, le 5 juin 2018:

I. OBJET DE LA DEMANDE

1. La K.U. Leuven introduit une demande afin d'obtenir une délibération pour une étude sur la variabilité de la consommation de sources de protéines dans le mode de consommation belge. A cet effet, des données de l'enquête de consommation alimentaire seront consultées.

Cette variabilité sera associée aux caractéristiques des consommateurs et aux motivations préliminaires pour l'achat de certaines sources de protéines. Sur la base d'enquêtes complémentaires auprès des consommateurs, les motivations seront analysées plus en détail. Par ailleurs, les chercheurs se proposent de coupler la variabilité de la consommation de sources de protéines aux aspects nutritionnels du mode de consommation alimentaire belge. Sur la base des résultats de cette analyse, des sources de protéines seront sélectionnées et des analyses d'impact sur l'environnement seront réalisées pour ces sources de protéines. Une dernière étape consistera à déterminer la composition optimale des sources de protéines dans le mode de consommation alimentaire belge.

2. L'enquête de consommation alimentaire 2014-2015 est une enquête nationale sur la consommation d'aliments et d'éléments nutritifs, les habitudes alimentaires, l'exercice physique et le comportement sédentaire de la population en Belgique, réalisée par l'Institut scientifique de santé publique (ISP) à la demande du Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique et du Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la chaîne alimentaire et Environnement. La base du sondage est composée de personnes âgées de 3 à 64 ans qui sont inscrites au registre national. Entre le 1^{er} février 2014 et le 21 mai 2015, environ 9.200 personnes sélectionnées ont été contactées pour les inviter à participer à l'enquête de consommation alimentaire 2014-2015. Les personnes sélectionnées ont été informées au moyen d'une lettre d'invitation et d'une brochure d'information sur les objectifs et le déroulement de l'étude, le traitement confidentiel des données collectées et sur le fait que ces données seront encore utilisées pour une étude scientifique utile à la politique. La participation à cette étude était libre. Les personnes invitées pouvaient refuser d'y participer.
3. Afin de sélectionner un échantillon qui soit représentatif pour la population en Belgique âgée de 3 à 64 ans, une méthode d'échantillonnage stratifié à plusieurs degrés a été employée. Il avait été décidé au préalable d'interroger 3.200 personnes en Belgique : 500 enfants de 3 à 5 ans, 500 enfants de 6 à 9 ans, 1000 adolescents (10-17 ans), 600 adultes de 18 à 39 ans et 600 adultes de 40 à 64 ans. Le nombre de personnes sélectionnées par province était proportionnel au nombre d'habitants. Ensuite, une série de communes étaient sélectionnées pour chaque province et pour la Région de Bruxelles-Capitale. Finalement, des personnes individuelles ont été sélectionnées au sein de ces communes. Dans la mesure où une personne sélectionnée ne souhaitait pas participer, celle-ci était remplacée par une autre personne avec des caractéristiques similaires (habitant la même commune, du même sexe et du même âge).

Au total, 3.461 personnes ont été interrogées.

4. Les données demandées figurent en annexe.

II. COMPÉTENCE

5. En vertu de l'article 42, § 2, 3°, de la loi du 13 décembre 2006 *portant dispositions diverses en matière de santé*, la section Santé du Comité sectoriel de la sécurité sociale et de la santé est en principe compétente pour l'octroi d'une autorisation de principe concernant toute communication de données à caractère personnel relatives à la santé. Il s'estime dès lors compétent pour se prononcer sur la présente demande d'autorisation.

III. EXAMEN

A. ADMISSIBILITÉ

6. Conformément à l'article 9, alinéa 1^{er}, du Règlement général sur la protection des données (dénommé ci-après : RGPD), le traitement de données à caractère personnel est uniquement autorisé pour des finalités déterminées, explicites et légitimes et le traitement de données à caractère personnel relatives à la santé est en principe interdit.
7. L'interdiction ne s'applique cependant pas lorsque le traitement est nécessaire à la recherche scientifique¹ et est effectué selon les conditions spécifiques de la réglementation relative à la protection de la vie privée.
8. A la lumière de ce qui précède, le Comité sectoriel est d'avis qu'il existe un fondement admissible pour le traitement des données à caractère personnel codées relatives à la santé envisagé.

B. FINALITÉ

9. Le traitement de données à caractère personnel est uniquement autorisé pour des finalités déterminées, explicites et légitimes.
10. L'objectif de la recherche est de réaliser une sélection de sources de protéines qui, d'après la littérature, ont un impact plus ou moins grand sur l'environnement et de dresser la carte de la variabilité de la consommation de ces sources de protéines pour la Belgique. Sur la base de cette analyse, les chercheurs souhaitent déterminer la composition optimale des sources de protéines dans le mode de consommation belge, tout en limitant l'impact sur l'environnement et en garantissant une valeur nutritive adéquate.
11. Le Comité sectoriel estime que l'étude poursuit effectivement des finalités déterminées, explicites et légitimes.

¹ Art. 9, alinéa 2, j) RGPD

C. PROPORTIONNALITÉ

12. Les données à caractère personnel doivent être adéquates, pertinentes et non excessives au regard des finalités pour lesquelles elles sont obtenues ou pour lesquelles elles sont traitées ultérieurement.
13. Le Comité sectoriel prend acte de la motivation des données demandées et estime que cette motivation répond aux exigences de proportionnalité.
14. La série de données sera conservée pendant cinq ans. Ce délai de conservation est nécessaire pour l'analyse des données et la réalisation de publications sur la base de ces données.

D. TRANSPARENCE

15. Le responsable du traitement de données à caractère personnel, collectées à des fins déterminées, explicites et légitimes, ou l'organisation intermédiaire doit en principe, préalablement au codage de données à caractère personnel, communiquer certaines informations relatives au traitement à la personne concernée.
16. Dans le cadre de l'organisation de l'enquête de consommation alimentaire, les personnes sélectionnées ont reçu une lettre d'invitation et un dépliant informatif expliquant ce qu'est l'enquête de consommation alimentaire, le type de questions qui seraient posées pendant l'interview, les parties concernées et les finalités du traitement des données recueillies. Il a également été précisé que la participation à cette enquête n'était pas obligatoire. Les intéressés sont informés du fait que leurs données à caractère personnel seront traitées de manière codée à des fins de recherche scientifique.
17. Le Comité sectoriel estime que les personnes concernées ont été suffisamment informées quant au traitement envisagé.

E. MESURES DE SÉCURITÉ

18. Le demandeur est tenu de prendre toutes les mesures techniques et organisationnelles nécessaires en vue de protéger les données à caractère personnel. Ces mesures doivent garantir un niveau de protection adéquat, compte tenu, d'une part, de l'état de la technique en la matière et des frais qu'entraîne l'application de ces mesures et, d'autre part, de la nature des données à protéger et des risques potentiels.
19. Pour garantir la confidentialité et la sécurité du traitement de données, tout organisme qui conserve, traite ou communique des données à caractère personnel est tenu de prendre des mesures dans les onze domaines d'action suivants liés à la sécurité de l'information: politique de sécurité; désignation d'un délégué à la protection des données; organisation et aspects humains de la sécurité (engagement de confidentialité du personnel, information et formations régulières du personnel sur le thème de la protection de la vie privée et sur les règles de sécurité); sécurité physique et de l'environnement; sécurisation des réseaux; sécurisation logique des accès et des réseaux; journalisation, traçage et analyse des accès;

surveillance, revue et maintenance; système de gestion des incidents de sécurité et de la continuité (systèmes de tolérance de panne, de sauvegarde, ...); documentation.

20. Après autorisation du Comité sectoriel, l'ISP transmettra, par courrier, au demandeur un login et un mot de passe, spécifiques à l'utilisateur, de sorte que ce dernier puisse consulter les données.
21. Le Comité sectoriel prend connaissance du rapport relatif à l'analyse de risque « small cell » réalisée par l'AIM.
22. Les données à caractère personnel relatives à la santé peuvent uniquement être traitées sous la surveillance et la responsabilité d'un professionnel des soins de santé. Le Comité sectoriel a reçu son identité.
23. Le Comité sectoriel rappelle que lors du traitement de données à caractère personnel, le professionnel des soins de santé ainsi que ses préposés ou mandataires sont soumis au secret.
24. Il est interdit d'entreprendre des actions visant à convertir les données à caractère personnel codées communiquées en données à caractère personnel non codées.

Par ces motifs,

le Comité sectoriel de la sécurité sociale et de la santé

autorise, conformément aux modalités de la présente délibération, la communication de données à caractère personnel codées relatives à la santé issues de l'enquête de consommation alimentaire, dans le cadre d'une étude sur la variabilité de la consommation de sources de protéines.

Yves ROGER
Président

Le siège du Comité sectoriel de la sécurité sociale et de la santé est établi dans les bureaux de la Banque Carrefour de la sécurité sociale, à l'adresse suivante: Quai de Willebroeck 38 - 1000 Bruxelles (tél. 32-2-741 83 11).

Bijlage: gevraagde gegevensset uit de voedselconsumptiepeiling

CAPI databank (general)			em01	Employment of participant
2	background characteristics		em02	Employment of partner of participant
2,1	Interview related information		em03	Employment of father/male guardian of participant
	id	Identification number of participant		
	wfin	Weight of the individual within the sample	em04	Employment of mother/female guardian of participant
	mark_capi	Number of available CAPI interviews		
	mark_epic	Number of available 24-hour recalls	em05	Employment of person answering the questions
	mark_health	Availability of health questionnaire		
	mark_accel	Availability of accelerometer data	em06	Employment of partner of person answering the questions
	day	Day of the week		
2,2	Demographic information		2,6	Pregnancy and breastfeeding
	hc0105	Gender of participant	pr_1	Pregnant woman
	gc02	Country of birth of participant	pr_2	Lactating woman
	age	Age of the participant	2,7	Smoking
	prov	Province	2,8	Anthropometric measurements
	gc04_1	Nationality of participant	height	Body height
2,3	Household characteristics		wght	Body weight
	HHsize	Household size	AM_1	Body Mass Index
	hc0102	Relation to participant (participant itself)	AM_2	Body Mass Index (categories)
	hc0110	Relation of person 2 to participant	3	Eating habits
	hc0118	Relation of person 3 to participant	3,1	miscellaneous
	hc0126	Relation of person 4 to participant	gf01	Importance of nutrition for your health
	hc0134	Relation of person 5 to participant	3,2	parental feeding practices
	hc0142	Relation of person 6 to participant	PP_1	Nutrition important for health of child
	hc0150	Relation of person 7 to participant	PP_2	Free access to fruit
	hc0158	Relation of person 8 to participant	PP_3	Free access to snacks (other than fruit)
	hc0166	Relation of person 9 to participant	PP_5	Child decide what to eat
	hc0174	Relation of person 10 to participant	PP_6	Child decide portion to eat
	hc0182	Relation of person 11 to participant	PP_7	Child obliged to empty dinner plate
	hc0190	Relation of person 12 to participant	PP_8	Child eats together with rest of the family
2,4	Education		PP_15b	Involvement in meal preparation
	e1_hh	Educational level of the household	PP_16b	Involvement in food shopping
	e1_ind	Educational level of the participant	3,3	Use of salt
2,5	Employment		3,4	Opinion on nutrition policy

fp01_1	Government can play a role in banning advertisements for junk food and fast food aimed at children		MD_6	Average consumption time of dinner (min)
		3,6	Meal frequency	
fp02_2	Government can play a role in spending money on information campaigns to inform people about the risks of unhealthy eating		MF_1B	Consumption frequency breakfast
			MF_1L	Consumption frequency lunch
			MF_1D	Consumption frequency dinner
fp03_3	Government can play a role in teaching children about 'healthy eating' in schools		MF_1S1	Consumption frequency snack morning
			MF_1S2	Consumption frequency snack afternoon
fp04_4	Government can play a role in imposing taxes on foods rich in sugar, fat and salt en using the earnings for promoting healthier foods		MF_1S3	Consumption frequency snack evening
		3,7	Family meals and involvement meal preparation	
			FM_1	Frequency consumption of meal with family
			FM_2	At least one meal per day with family
fp05_5	Government can play a role in subsidizing fruits and vegetables to promote healthy eating		FM_3	Help with preparation of meals
		3,8	Organic products	
fp06_6	Government can play a role in co-operating with the food industry to improve the nutritional content of processed foods		OP_1	Consumption organic products
			OP_2	Consumption organic products
fp07_7	Government can play a role in imposing restrictions on food companies for certain ingredients to improve the nutritional content of processed foods		bio_1	Reason for buying organic products: These products are more healthy
			bio_2	Reason for buying organic products: These products are cheaper
			bio_3	Reason for buying organic products: The quality of these products is better
fp08_8	Government can play a role in reducing the VAT rates for healthy foods and raise them for foods rich in sugar, fat and salt.		bio_4	Reason for buying organic products: The taste of these products is better
fp09_9	Genetically modified plants are safe for own health and that of family		bio_5	Reason for buying organic products: These products are better for the environment
fp10_10	Milk, eggs, meat or other animal products derived from animals fed with genetically modified organisms (GMOs) should have clear indication on packaging		bio_6	Reason for buying organic products: Other reason
			bio_avail	Reason for buying organic products: Non-organic version of the products is not available (anymore)
fp11_11	Government should provide more information on the use of GMOs in food		bio_nochoice	Reason for buying organic products: Coincidence, accidentally, unaware, someone else of household buys them, no choice (at work, in food box)
3,5	Meal duration			
	MD_1			Average preparation time of breakfast (min)
	MD_2			Average preparation time of lunch (min)
	MD_3			Average preparation time of dinner (min)
	MD_4		bio_look	Reason for buying organic products: Organic products look better
	MD_5		bio_try	Reason for buying organic products: To try out organic products (curiosity)

	bio_garden	Reason for buying organic products: Own (or family/friend) garden/self-cultivation		db03	Slim or watch one's weight through reducing intake of calories
	bio_support	Reason for buying organic products: To support the organic market, local agriculture, fare prices, ethical, cultural reasons or beliefs, animal wellbeing		db04	Slim or watch one's weight through increasing physical activity
				db05	Slim or watch one's weight through skipping meals
	bio_med	Reason for buying organic products: Medical reasons (e.g. celiac disease, allergy)		db06	Slim or watch one's weight through modifying relative importance of meals
	bio_veg	Type of organic products: Vegetables		db07	Slim or watch one's weight through eating less sweet foods
	bio_fruit	Type of organic products: Fruit			
	bio_meat	Type of organic products: Meat		db08	Slim or watch one's weight through eating less foods rich in fat
	bio_dairy	Type of organic products: Dairy products		db09	Slim or watch one's weight through eating more fruit and vegetables
	bio_bread	Type of organic products: Bread			
	bio_other	Type of organic products: Other products		db10	Slim or watch one's weight through drinking more water
	bio_fish	Type of organic products: Fish & seafood			
	bio_egg	Type of organic products: Eggs		db11	Slim or watch one's weight through fasting during 24 hours or longer
	bio_potato	Type of organic products: Potatoes			
	bio_grain	Type of organic products: Grain products (pasta, rice, cereals, ...)		db12	Slim or watch one's weight through using light products
	bio_cookie	Type of organic products: Biscuits, cookies, cake, ...		db13	Slim or watch one's weight through using diet products
	bio_nuts	Type of organic products: Nuts & seeds		db14	Slim or watch one's weight through smoking
	bio_coffee	Type of organic products: Coffee & tea			
	bio_drink	Type of organic products: Drinks (juice, soda, wine, beer, ...)		db15	Slim or watch one's weight through using laxatives
	bio_choc	Type of organic products: Chocolates		db16	Slim or watch one's weight through participating to group talks
	bio_sugar	Type of organic products: Sugars, honey, jam, candy			
	bio_oil	Type of organic products: Vegetable oils		db17	Slim or watch one's weight through vomiting after meals
	bio_sauce	Type of organic products: Condiments, spices, sauces and conserves		db18	Slim or watch one's weight through following a diet under supervision of dietician or doctor
	bio_subst	Type of organic products: Meat substitutes (e.g. tofu, quorn, soya products)		db19	Slim or watch one's weight through other methods
3,9	Attitude towards weight				
	db01	Weight attitude		db1901	Other method(s)
	db02	Slim or watch one's weight through modifying the kind of food eaten		db20	Diet advised by general practitioner
				db21	Diet advised by specialist
				db22	Diet advised by dietician

	db23	Diet advised by media, press, tabloids		INT_DATE	Date of EPIC interview
	db24	Diet advised by family, friends or acquaintance		INT_DAY	Day of EPIC interview
	db25	Diet on own initiative		INT_NUM	EPIC interview number
	db26	Diet advised by others		DATE_REC	Recall date
	db2601	Other advisor(s)		Date_interw	Date of food frequency questionnaire
3,10	Specific diets			DateFFQ	Date of supplement frequency questionnaire
	SPDIET	Diet advised by others		WFIN_epic	Weight of the individual within the sample (food consumption database)
3,11	Eating disorder			mark_capi2	Available CAPI interviews
	ed01	Difficult to stop eating		mark_epic	Number of available 24-hour recalls
	ed02	Vomit after eating		mark_ffq	Availability of food frequency questionnaire
	ed03	Spend too much time thinking about food		season	Season
	ed04	Feeling that food controls my life		week	Recall on weekdays and/or weekend days
	ed05	Cutting food up in small pieces	2,2	Demographic information	
	ed06	Taking longer to finish a meal	2,3	household characteristics	
	ed07	Others think I'm too thin	2,4	Education	
	ed08	Others pressure me to eat	2,5	Pregnancy	
4	Food safety		2,6	Anthropometric measurements	
5	Health		3	Food consumption interview 24h (Epic-Soft / Globodiet)	
5,1	Self-perceived health			from FACETS_STR to RFRAC	details van de food consumption interview (EPIC-Soft)
	hs01	Self-perceived health	X		
5,2	Psychological distress			FACETS_STR	Facets/Descriptors codes
5,3	Disease			STATUS	Control variable
5,4	Pubertal development			CONS_QTY	Consumed quantity in grams
6	Physical activity and sedentary behaviour			ESTIM_QTY	Estimated quantity
	AC_1	Average duration of sedentary activities (minutes/day)		Q_METHOD	Quantification method
	AC_2	Average duration of light intensity physical activities (minutes/day)		FCO	Food Consumption Occasion
	AC_3	Average duration of moderate to vigorous intensity physical activities (minutes/day)		QM_CODE	Quantification Code
	AC_4	Meeting guidelines for physical activity		HOUR	FCO hour minute
				QUNIT	Unit (G=gram, V=volume)
				POC	Place of FCO
				NGRAMS	Quantity in gram/ml attached to the selected method
FOOD CONSUMPTION DATABASE ("EPIC"/Globodiet)					
2	Background characteristics			TOK	Quick List Item Code
2,1	Interview related information			QLINUM	Seq. Number within the QLI
	id	Identification number of participant		ING_NUM	Seq. Number within a mixed rcp for Ingr.

	TYPE	Type of record		PROP	Proportion/fraction of selected quantity
	F_TYPE	Food Type		HHMFR	Reported HHM Fraction for method HHM
	I_TYPE	Ingredient Type		RFRACT	Recipe fraction for 'whole recipe fraction' method
	RAWCOOKED	Quantity estimated raw or cooked			
	CONSRAWCO	Quantity consumed raw or cooked	4	Food composition table characteristics	
	EDIB	Estimated with/without inedible part		FCTcode	FCTcode
	R_TYPE	Recipe Type		raw	raw
	CONVER	Raw to Cooked Coefficient		Description_CompositionTable	Description of linked item from the Food Composition Table
	EDIB_CSTE	Inedible part coefficient		from PROT_G_100G to UNIT_SUPP	details from Food composition table characteristics
	DENSITY	Density coefficient			
	FATL_PCT	Fat Left-Over Percentage		PROT_G_100G	Total proteins (g) per 100g
	R_MODIF	Type of modification on for rcp		WATER_G_100G	Water (g) per 100g
	I_MODIF	Type of modification done on ingr.		FIBT_G_100G	Total fibers (g) per 100g
	FATLEFTO	Fat Left-Over Code code		FAT_G_100G	Total fat (g) per 100g
	SUPPL	Food/ingredient assimilated or not as supplement		FASAT_G_100G	Saturated fatty acids (g) per 100g
	FOODNUM	Code of Food, Recipe, Ingredient or Supplement		FAMSCIS_G_100G	Cis monounsaturated fatty acids (g) per 100g
	PCT_CONS	Percentage as estimated for ingr.		FAPU_G_100G	Polyunsaturated fatty acids (g) per 100g
	PCT_ESTIM	Percentage as Consumed for ingr.		F18_2CN6_G_100G	Linoleic acid (g) per 100g
	GROUP	Food, Recipe or Ingr. Group		F18_3CN3_G_100G	Linolenic acid (g) per 100g
	SUBGROUP1	Food or Recipe or Ingr. Sub-Group		CHORL_MG_100G	Cholesterol (mg) per 100g
	SUBGROUP2	Food or Ingr. Sub-Sub-Group		FATR_N_G_100G	Trans-fatty acids (g) per 100g
	R_COOKED	Raw to cooked coefficient used to compute raw quantities		FAPUN3_G_100G	Cis n-3 polyunsaturated fatty acids (g) per 100g
	R_EDIB	Inedible part coefficient used to compute raw quantities		FAPUN6_G_100G	Cis n-6 polyunsaturated fatty acids (g) per 100g
	RAW_Q	Raw quantity without inedible part		F20_5CN3_G_100G	Eicosapentaenoic acid (EPA,g) per 100g
	RAW_Q_W	Raw quantity with inedible part		F22_6CN3_G_100G	Docosahexaenoic acid (DHA,g) per 100g
	MAX	Maximum value exceeded		CHO_G_100G	Total carbohydrates (g) per 100g
	TEXT	FCO/QLI label or Item description label		SUGAR_G_100G	Mono- and disaccharids (g) per 100g
	ITEM_SEQ	Item seq. number from EPIC-Soft FCT		STARCH_G_100G	Polysaccharides (g) per 100g
	NAME	Recipe or Food or Ingr. or supplement Name		NA_MG_100G	Sodium (mg) per 100g
	BRANDNAME	Brand Name		K_MG_100G	Kalium (mg) per 100g
	FDCLASS	Food classification		FE_MG_100G	Total iron (mg) per 100g
	HOURS	FCO hours		CA_MG_100G	Calcium (mg) per 100g
				P_MG_100G	Phosphorus (mg) per 100g

	MG_MG_100G	Magnesium (mg) per 100g		CHORL_MG	Cholesterol (mg)
	ZN_MG_100G	Zinc (mg) per 100g		CHO_G	Total carbohydrates (g)
	ID_UG_100G	Iodine (microg) per 100g		CU_MG	Copper (mg)
	CU_MG_100G	Copper (mg) per 100g		ENERC_KCAL	Energy (kcal)
	SE_UG_100G	Selenium (microg) per 100g		ENERC_KJ	Energy (kJoule)
	VITA_UG_100G	Retinol equivalenten (microg) per 100g		F18_2CN6_G	Linoleic acid (g)
	CARTYB_UG_100G	beta-carotene (microg) per 100g		F18_3CN3_G	Linolenic acid (g)
	THIA_MG_100G	Thiamine or vitamine B1 (mg) per 100g		F20_5CN3_G	Eicosapentaenoic acid (EPA,g)
	RIBF_MG_100G	Riboflavin or vitamine B2 (mg) per 100g		F22_6CN3_G	Docosahexaenoic acid (DHA,g)
	VITB6_MG_100G	Vitamin B6 (mg) per 100g		FAMSCIS_G	Cis monounsaturated fatty acids (g)
	FOL_UG_100G	Folate equivalenten (microg) per 100g		FAPUN3_G	Cis n-3 polyunsaturated fatty acids (g)
	NIA_MG_100G	Niacin (mg) per 100g		FAPUN6_G	Cis n-6 polyunsaturated fatty acids (g)
	VITB12_UG_100G	Vitamine B12 (microg) per 100g		FAPU_G	Polyunsaturated fatty acids (g)
	VITC_MG_100G	Vitamin C (mg) per 100g		FASAT_G	Saturated fatty acids (g)
	VITD_UG_100G	Vitamin D (microg) per 100g		FATRN_G	Trans-fatty acids (g)
	VITK_UG_100G	Vitamin K (microg) per 100g		FAT_G	Total fat (g)
	VITE_MG_100G	Vitamin E (mg) per 100g		FE_MG	Iron (mg)
	ENERC_KCAL_100G	Energy (kcal) per 100g		FIBT_G	Total fibers (g)
	ENERC_KJ_100G	Energy (kJoule) per 100g		FOL_UG	Folate equivalenten (microg)
	OA_G_100G	Total organic acids (g) per 100g		FRUS_G	Fructose (g)
	ALC_G_100G	Alcohol (gram) per 100g		GLUS_G	Glucose (g)
	FRUS_G_100G	Fructose (g) per 100g		ID_UG	Iodine (microg)
	LACS_G_100G	Lactose (g) per 100g		K_MG	Kalium (mg)
	GLUS_G_100G	Glucose (g) per 100g		LACS_G	Lactose (g)
	MALS_G_100G	Maltose (g) per 100g		MALS_G	Maltose (g)
	SUCS_G_100G	Saccharose (g) per 100g		MG_MG	Magnesium (mg)
	RETIN_UG_100G	Retinol (microg) per 100g		NA_MG	Sodium (mg)
	PROTPL_G_100G	Plant based proteins (g) per 100g		NIA_MG	Niacin (mg)
	PROTAN_G_100G	Animal proteins (g) per 100g		OA_G	Total organic acids (g)
	POLYL_G_100G	Polyols (g) per 100g		POLYL_G	Polyols (g)
	UNIT_SUPP	Quantity of consumed food supplements		PROTAN_G	Animal proteins (g)
5	Consumed quantities			PROTPL_G	Plant based proteins (g)
	from ALC_G to ZN_MG	Consumed quantities		PROT_G	Total proteins (g)
	ALC_G	Alcohol (gram)		P_MG	Phosphorus (mg)
	CARTYB_UG	Beta-caroteen (microg)		RETIN_UG	Retinol (microg)
	CA_MG	Calcium (mg)		RIBF_MG	Riboflavin or vitamine B2 (mg)

SE_UG	Selenium (microg)	VITB6_MG	Vitamin B6 (mg)
STARCH_G	Polysaccharides (g)	VITC_MG	Vitamin C (mg)
SUCS_G	Saccharose (g)	VITD_UG	Vitamin D (microg)
SUGAR_G	Mono- and disaccharides (g)	VITE_MG	Vitamin E (mg)
THIA_MG	Thiamine or vitamine B1 (mg)	VITK_UG	Vitamin K (micrg)
VITA_UG	Retinol equivalenten (microg)	WATER_G	Water (g)
VITB12_UG	Vitamine B12 (microg)	ZN_MG	Zinc (mg)

6	FoodEx2	7	Food Frequency Questionnaires
	FoodEx2_code	X	from FFQ01_00 to FFQ04_6
	FoodEx2 code		Food Frequency Questionnaires

FFQ01_01	Water	FFQ01_18A	Breakfast cereals, whole grain (Special K,...)
FFQ01_02	Coffee, tea and similar (chicorei, herbal teas)	FFQ01_18B	Breakfast cereals, not whole grain (cornflakes, chocopops,...)
FFQ01_03	Fruit juice, Vegetable juice	FFQ01_19	Pastry and cakes (fruit cake, éclair, cream cake pie, croissant,...)
FFQ01_04	Light soft drinks	FFQ01_20	Cooked or steamed potatoes + mashed potatoes
FFQ01_05	Sugared soft drinks	FFQ01_21A	Rice, white rice
FFQ01_06	Sport drinks and (Isostar, Aquarius)	FFQ01_21B	Rice, brown rice
FFQ01_07	Energy drinks and (Redbull, Burn, Monster)	FFQ01_22A	Pasta, white rice
FFQ01_08	Energy drinks in combination with alcohol (Vodka-Redbull)	FFQ01_22B	Pasta, whole grain
FFQ01_09	Wine (also champagne and sparkling wine)	FFQ01_23	Quinoa, couscous, bulghur
FFQ01_10A	Beer, with alcohol	FFQ01_24	Milk (also buttermilk)
FFQ01_10B	Beer, alcohol free	FFQ01_25	Flavoured milk (chocolat milk, strawberry flavoured milk, ...)
FFQ01_11	Liquor (Whisky, Cognac,)	FFQ01_26	Pudding
FFQ01_12	Alcoholic cocktails (Mojito, Cosmopolitan) and aperitives (Porto)	FFQ01_27	Yoghurt, quark, sugared fromage frais (Petit Gervais...)
FFQ01_13	Soya drinks	FFQ01_28	Cheese (not quark)
FFQ01_14	Rice drinks, oat drink, almond drink	FFQ01_29	Fresh fruit
FFQ01_15	Probiotic enriched drinks (Actimel, Yakult, Bifidus,...)	FFQ01_30	Frozen fruit, food in can or in plastic jar
FFQ01_16	White bread and/or white bread products (raisin bread, sugar loaf,...)	FFQ01_31	Dried fruit (raisins, apricots, figs) and candied fruit
FFQ01_17	Brown bread and/or whole grain bread (multigrain bread)	FFQ01_32	Fresh raw vegetables

FFQ01_33	Self-prepared, fresh vegetables (not raw)	FFQ01_59	Peanut butter
FFQ01_34	Prepared vegetables (canned, in glass, frozen,...)	FFQ01_60	Sauces based on plant based oils (mayonnaise, tartar sauce, andalouse sauce, dressing)
FFQ01_35	Algae (seaweed, nori,...)	FFQ01_61	Ketchup
FFQ01_36	Poultry (chicken, turkey,...)	FFQ01_62	Sugar (crystal sugar, rock sugar, honey, cassonade,...)
FFQ01_37	Cow (beef)	FFQ01_63	Intensive artificial sweeteners (canderel, aspartame, sucralose..)
FFQ01_38	Horse	FFQ01_64	Sweetener from Stevia
FFQ01_39	Pig	FFQ01_65	Tagatse
FFQ01_40	Rabbit and other game (pheasant, deer,..)	FFQ02_1	French fries
FFQ01_41	Offal (liver, kidney,..)	FFQ02_2	Potato croquette and other fried potato products
FFQ01_42	Meat preparations (sausage, hamburger,...)	FFQ02_3	Fried chees, meat or fish preparations
FFQ01_43A	Processed meat, lean (ham, chicken breast, filet de saxe, chicken ham)	FFQ02_4	Apple fritter
FFQ01_43B	Processed meat, fat (salami, pate, ham sausage)	FFQ02_5	Fried vegetables (onion rings,...)
FFQ01_44	Mayonaise based salads (fish-, meat-, vegetable-, shrimp salad)	FFQ03_1	Margarine/Minarine
FFQ01_45	Fresh or frozen fish	FFQ03_2	Butter, lard
FFQ01_46	Smoked fish (smoked salmon, halibut, mackerel, trout,...)	FFQ03_3	Oil (olive, sunflower, rapeseed, corn oil,...)
FFQ01_47	Crustaceans and shellfish (mussels, oysters, lobster, crab, shrimps)	FFQ04_1	Sushi
FFQ01_48	Vegetarian products (tofu, quorn, tempé, seitan,...)	FFQ04_2	Steak tartare, raw minced meat and filet Americain
FFQ01_49	Eggs	FFQ04_3	Fresh milk from the farm
FFQ01_50	Legumes (beans, lentils,...)	FFQ04_4	Self-made mayonnaise (from raw eggs...)
FFQ01_51	Commercial prepared meals (frozen or cold) (lasagne, pizza,...) bought in supermarket, caterer, butcher,...	FFQ04_5A	Soft cheese based on raw milk (Brie, Camembert,...), Industrial prepared
FFQ01_52	Potato chips	FFQ04_5B	Soft cheese based on raw milk (Brie, Camembert,...), from the farm
FFQ01_53	Nuts (almonds, appetizer nuts, peanuts,...)	FFQ04_6	Dessert with raw eggs (chocolate mousse, tiramisu)
FFQ01_54	Seeds (sunflower seeds, sesam seeds, pine nuts) Seed paste (sesam paste,...)	from nu_01 to nu_wine	non users in the Food Frequency Questionnaires
FFQ01_55	Ice cream		
FFQ01_56	Candy and chocolate		
FFQ01_57	Biscuits, cake		
FFQ01_58	Sweet spread (chocolate spread, jam, speculoos spread,..)		