

Sectoraal Comité van de Sociale Zekerheid en van de Gezondheid

SCSZG/18/138

BERAADSLAGING NR. 18/076 VAN 5 JUNI 2018 BETREFFENDE DE MEDEDELING VAN GECODEERDE PERSOONSgegevens DIE DE GEZONDHEID BETREFFEN VAN DE VOEDSELCONSUMPTIEPEILING DOOR HET WETENSCHAPPELIJK INSTITUUT VOLKSGEZONDHEID AAN DE K.U. LEUVEN IN HET KADER VAN EEN ONDERZOEK NAAR DE VARIABILITEIT IN DE CONSUMPTIE VAN EIWITBRONNEN

Het Sectoraal Comité van de Sociale Zekerheid en van de Gezondheid (hierna “het Sectoraal Comité” genoemd),

Gelet op de Algemene Verordening Gegevensbescherming (AVG of GDPR);

Gelet op de wet van 15 januari 1990 *houdende oprichting en organisatie van een Kruispuntbank van de Sociale Zekerheid*, inzonderheid op artikel 37;

Gelet op de wet van 21 augustus 2008 *houdende oprichting en organisatie van het eHealth-platform en diverse bepalingen*;

Gelet op de machtigingsaanvraag vanwege de K.U. Leuven

Gelet op het auditoraatsrapport van het eHealth-platform van 14 mei 2018;

Gelet op het verslag van de heer Yves Roger.

Beslist op 5 juni 2018, na beraadslaging, als volgt:

I. ONDERWERP VAN DE AANVRAAG

1. De K.U. Leuven dient een aanvraag in teneinde een beraadslaging te bekomen voor een onderzoek naar de variabiliteit in de consumptie van eiwitbronnen binnen het Belgische consumptiepatroon. Hiervoor zullen gegevens van de voedselconsumptiepeiling geraadpleegd worden.

Deze variabiliteit zal gekoppeld worden aan consumentenkenmerken en preliminaire motivaties voor het kopen van bepaalde eiwitbronnen. Aan de hand van bijkomende consumentenbevragingen zullen de motivaties meer in detail worden bestudeerd. Verder willen we de variabiliteit in de consumptie van eiwitbronnen koppelen aan nutritionele aspecten van het Belgisch voedselconsumptiepatroon. Gebaseerd op de resultaten van dit onderzoek zullen eiwitbronnen geselecteerd worden en hiervan zullen gedetailleerde milieu-impactanalyses worden uitgevoerd. Als laatste stap zal de optimale samenstelling van eiwitbronnen binnen het Belgisch voedingsconsumptiepatroon bepaald worden.

2. De Voedselconsumptiepeiling 2014-2015 is een nationaal onderzoek naar de inname van voedingsmiddelen en voedingsstoffen, de voedingsgewoonten, de lichaamsbeweging en het sedentair gedrag van de bevolking in België, in opdracht van de Minister van Sociale zaken en Volksgezondheid en de Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu (FOD VVVL), uitgevoerd door het Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV-ISP). Het steekproefkader omvat personen tussen 3 en 64 jaar die in het Rijksregister zijn ingeschreven. Tussen 1 februari 2014 en 21 mei 2015 werden ongeveer 9.200 geselecteerde personen gecontacteerd om deel te nemen aan de Voedselconsumptiepeiling 2014-2015. Via een uitnodigingsbrief en informatiebrochure werden deze geselecteerde personen op de hoogte gebracht van de doelstellingen en het verloop van het onderzoek, de vertrouwelijke behandeling van de verzamelde gegevens en het feit dat deze gegevens verder gebruikt worden in het kader van beleidsrelevant en wetenschappelijk onderzoek. Deelname aan het onderzoek was vrijwillig. Uitgenodigde personen konden weigeren om deel te nemen.
3. Om een steekproef te selecteren dat representatief was voor de bevolking in België met een leeftijd van 3 tot 64 jaar werd gebruik gemaakt van een getrapte gestratificeerde steekproefprocedure. Vooraf werd vastgelegd om 3200 personen in België te bevragen: 500 kinderen (3-5 jaar), 500 kinderen (6-9 jaar), 1000 adolescenten (10-17 jaar), 600 volwassenen (18-39 jaar) en 600 volwassenen (40-64 jaar). Het aantal geselecteerde personen per provincie was proportioneel met het aantal inwoners. Vervolgens werd binnen elke provincie en in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest een aantal gemeenten geselecteerd. Ten slotte werden binnen deze gemeenten individuen geselecteerd. Indien een geselecteerde persoon niet wenste deel te nemen werd deze vervangen door een individu met gelijkaardige kenmerken (woonachtig in dezelfde gemeente, hetzelfde geslacht en dezelfde leeftijd).

In totaal werden 3.461 mensen bevroegd.

4. De gevraagde gegevensset gaat als bijlage.

II. BEVOEGDHEID

5. Ingevolge artikel 42, § 2, 3°, van de wet van 13 december 2006 houdende diverse bepalingen betreffende gezondheid is de afdeling gezondheid van het Sectoraal Comité van de Sociale Zekerheid en van de Gezondheid bevoegd voor het verlenen van een principiële machtiging met betrekking tot elke mededeling van persoonsgegevens die de gezondheid betreffen. Het oordeelt bijgevolg dat het bevoegd is om zich uit te spreken over deze machtigingsaanvraag.

III. BEHANDELING

A. TOELAATBAARHEID

6. Overeenkomstig artikel 9, eerste lid van de Algemene Verordening Gegevensbescherming (hierna: GDPR) is de verwerking van persoonsgegevens enkel toegelaten voor welbepaalde, uitdrukkelijk omschreven en gerechtvaardigde doeleinden en is de verwerking van persoonsgegevens die de gezondheid betreffen in principe verboden.
7. Het verbod is echter niet van toepassing onder meer wanneer de verwerking noodzakelijk is voor het wetenschappelijk onderzoek¹ en verricht onder de specifieke voorwaarden van de privacyreglementering.
8. In het licht van het voorgaande is het Sectoraal Comité van oordeel dat er een toelaatbare grond bestaat voor de beoogde verwerking van gecodeerde persoonsgegevens die de gezondheid betreffen.

B. FINALITEIT

9. De verwerking van persoonsgegevens is enkel toegelaten voor welbepaalde, uitdrukkelijk omschreven en gerechtvaardigde doeleinden.
10. Het onderzoeksdoel is om een selectie te maken van eiwitbronnen die volgens de literatuur een hoge en lage(re) milieu-impact hebben en om de variabiliteit in consumptie van deze eiwitbronnen in kaart te brengen voor België. Aan de hand van deze analyse willen onderzoekers bepalen wat de optimale samenstelling van eiwitbronnen binnen het Belgische voedselconsumptiepatroon zou zijn, en hierbij de milieu-impact minimaliseren maar tegelijkertijd een adequate voedingswaarde verzekeren.
11. Het Sectoraal Comité oordeelt dat het onderzoek welbepaalde, uitdrukkelijk omschreven en gerechtvaardigde doeleinden nastreeft.

¹ Art. 9, tweede lid, j) GDPR

C. PROPORTIONALITEIT

12. De persoonsgegevens dienen toereikend, ter zake dienend en niet overmatig te zijn, uitgaande van de doeleinden waarvoor zij worden verkregen of waarvoor zij verder worden verwerkt.
13. Het Sectoraal Comité neemt akte van de motivering van de gevraagde gegevens en oordeelt dat deze voldoet aan de eisen van proportionaliteit.
14. De gegevensset zal voor een periode van 5 jaar worden bewaard. Dit is de noodzakelijke periode voor de analyse van de gegevens en het uitbrengen van publicaties op basis van deze gegevens.

D. TRANSPARANTIE

15. De verantwoordelijke van de verwerking van persoonsgegevens verzameld voor bepaalde, uitdrukkelijk omschreven en gerechtvaardigde doeleinden of de intermediaire organisatie, voorafgaand aan de codering van de gegevens, moet in principe bepaalde informatie meedelen aan de betrokken persoon.
16. In het kader van de organisatie van de voedingsconsumptiepeiling ontvingen de geselecteerde personen een uitnodiging samen met een informatiefolder waarin uitgelegd werd wat de voedingsconsumptiepeiling is, welk type vragen gesteld zouden worden tijdens het interview, de betrokken partijen en de doeleinden van de verwerking van de ingezamelde gegevens. Er werd ook onderstreept dat de deelname aan deze enquête vrijwillig is. De betrokkenen worden geïnformeerd over het feit dat hun persoonsgegevens op gecodeerde wijze zullen worden verwerkt voor wetenschappelijk onderzoek.
17. Het Sectoraal Comité is aldus van oordeel dat betrokken personen voldoende geïnformeerd werden omtrent de beoogde verwerking.

E. VEILIGHEIDSMATREGELEN

18. De aanvrager moet alle gepaste technische en organisatorische maatregelen treffen die nodig zijn voor de bescherming van de persoonsgegevens. Deze maatregelen moeten een passend beveiligingsniveau verzekeren, rekening houdend, enerzijds, met de stand van de techniek terzake en de kosten voor het toepassen van de maatregelen en, anderzijds, met de aard van de te beveiligen gegevens en de potentiële risico's.
19. Om de vertrouwelijkheid en de veiligheid van de gegevensverwerking te garanderen, moet iedere instelling die persoonsgegevens bewaart, verwerkt of meedeelt maatregelen nemen in de volgende elf actiedomeinen die betrekking hebben op de informatieveiligheid: veiligheidsbeleid; aanstelling van een functionaris voor gegevensbescherming; organisatorische en menselijke aspecten van de veiligheid (vertrouwelijkheidsverbintenis van het personeel, regelmatige informatieverstrekking en opleidingen ten behoeve van het personeel inzake bescherming van de privacy en veiligheidsregels); fysieke veiligheid en

veiligheid van de omgeving; netwerkbeveiliging; logische toegangs- en netwerkbeveiliging; loggings, opsporing en analyse van de toegangen; toezicht, nazicht en onderhoud; systeem van beheer van de veiligheidsincidenten en de continuïteit (backup-systemen, fault tolerance-systemen, ...) en documentatie.

20. Na machtiging van het Sectoraal Comité krijgt de aanvrager vanwege het WIV een gebruikersspecifieke login en wachtwoord toegestuurd, zodat deze de gegevens kan raadplegen.
21. Het Sectoraal Comité neemt kennis van het rapport betreffende de small cell risk analyse uitgevoerd door het IMA.
22. Persoonsgegevens betreffende de gezondheid mogen enkel worden verwerkt onder het toezicht en de verantwoordelijkheid van een beroepsbeoefenaar in de gezondheidszorg. Het Sectoraal Comité mocht diens identiteit ontvangen.
23. Het Comité herinnert eraan dat de beroepsbeoefenaar in de gezondheidszorg en zijn aangestelden of gemachtigden bij de verwerking van persoonsgegevens tot geheimhouding verplicht zijn.
24. Het is verboden om handelingen te stellen die ertoe strekken de meegedeelde gecodeerde persoonsgegevens om te zetten in niet-gecodeerde persoonsgegevens.

Om deze redenen, verleent

het Sectoraal Comité van de Sociale Zekerheid en van de Gezondheid,

overeenkomstig de modaliteiten van deze beraadslaging, een machtiging voor de mededeling van gecodeerde persoonsgegevens die de gezondheid betreffen van de voedselconsumptiepeiling in het kader van een onderzoek naar de variabiliteit in de consumptie van eiwitbronnen.

Yves ROGER
Voorzitter

De zetel van het Sectoraal Comité van de Sociale Zekerheid en van de Gezondheid is gevestigd in de kantoren van de Kruispuntbank van de Sociale Zekerheid, op het volgende adres: Willebroekkaai 38 – 1000 Brussel (tel. 32-2-741 83 11).

Bijlage: gevraagde gegevensset uit de voedselconsumptiepeiling

CAPI databank (general)			em02	Employment of partner of participant
2	background characteristics		em03	Employment of father/male guardian of participant
2,1	Interview related information		em04	Employment of mother/female guardian of participant
	id	Identification number of participant	em05	Employment of person answering the questions
	wfin	Weight of the individual within the sample	em06	Employment of partner of person answering the questions
	mark_capi	Number of available CAPI interviews	2,6	Pregnancy and breastfeeding
	mark_epic	Number of available 24-hour recalls	pr_1	Pregnant woman
	mark_health	Availability of health questionnaire	pr_2	Lactating woman
	mark_accel	Availability of accelerometer data	2,7	Smoking
	day	Day of the week	2,8	Anthropometric measurements
2,2	Demographic information		height	Body height
	hc0105	Gender of participant	wght	Body weight
	gc02	Country of birth of participant	AM_1	Body Mass Index
	age	Age of the participant	AM_2	Body Mass Index (categories)
	prov	Province	3	Eating habits
	gc04_1	Nationality of participant	3,1	miscellaneous
2,3	Household characteristics		gf01	Importance of nutrition for your health
	HHsize	Household size	3,2	parental feeding practices
	hc0102	Relation to participant (participant itself)	PP_1	Nutrition important for health of child
	hc0110	Relation of person 2 to participant	PP_2	Free access to fruit
	hc0118	Relation of person 3 to participant	PP_3	Free access to snacks (other than fruit)
	hc0126	Relation of person 4 to participant	PP_5	Child decide what to eat
	hc0134	Relation of person 5 to participant	PP_6	Child decide portion to eat
	hc0142	Relation of person 6 to participant	PP_7	Child obliged to empty dinner plate
	hc0150	Relation of person 7 to participant	PP_8	Child eats together with rest of the family
	hc0158	Relation of person 8 to participant	PP_15b	Involvement in meal preparation
	hc0166	Relation of person 9 to participant	PP_16b	Involvement in food shopping
	hc0174	Relation of person 10 to participant	3,3	Use of salt
	hc0182	Relation of person 11 to participant	3,4	Opinion on nutrition policy
	hc0190	Relation of person 12 to participant	fp01_1	Government can play a role in banning advertisements for junk food and fast food aimed at children
2,4	Education			
	el_hh	Educational level of the household		
	el_ind	Educational level of the participant		
2,5	Employment			
	em01	Employment of participant		

fp02_2	Government can play a role in spending money on information campaigns to inform people about the risks of unhealthy eating	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
		FM_3	Help with preparation of meals
fp05_5	Government can play a role in subsidizing fruits and vegetables to promote healthy eating	3,8 Organic products	
		OP_1	Consumption 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_2	Consumption organic products
		bio_1	Reason for buying organic products: These products are more healthy
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_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		bio_look	Reason for buying organic products: Organic products look better
MD_1	Average preparation time of breakfast (min)	bio_try	Reason for buying organic products: To try out organic products (curiosity)
MD_2	Average preparation time of lunch (min)	bio_garden	Reason for buying organic products: Own (or family/friend) garden/self-cultivation
MD_3	Average preparation time of dinner (min)		
MD_4	Average consumption time of breakfast (min)	bio_support	Reason for buying organic products: To support the organic market, local
MD_5	Average consumption time of lunch (min)		
MD_6	Average consumption time of dinner (min)		
3,6 Meal frequency			
MF_1B	Consumption frequency breakfast		

		agriculture, fare prices, ethical, cultural reasons or beliefs, animal wellbeing		db06	Slim or watch one's weight through modifying relative importance of meals
	bio_med	Reason for buying organic products: Medical reasons (e.g. celiac disease, allergy)		db07	Slim or watch one's weight through eating less sweet foods
	bio_veg	Type of organic products: Vegetables		db08	Slim or watch one's weight through eating less foods rich in fat
	bio_fruit	Type of organic products: Fruit			
	bio_meat	Type of organic products: Meat		db09	Slim or watch one's weight through eating more fruit and vegetables
	bio_dairy	Type of organic products: Dairy products			
	bio_bread	Type of organic products: Bread		db10	Slim or watch one's weight through drinking more water
	bio_other	Type of organic products: Other products			
	bio_fish	Type of organic products: Fish & seafood		db11	Slim or watch one's weight through fasting during 24 hours or longer
	bio_egg	Type of organic products: Eggs			
	bio_potato	Type of organic products: Potatoes		db12	Slim or watch one's weight through using light products
	bio_grain	Type of organic products: Grain products (pasta, rice, cereals, ...)		db13	Slim or watch one's weight through using diet products
	bio_cookie	Type of organic products: Biscuits, cookies, cake, ...		db14	Slim or watch one's weight through smoking
	bio_nuts	Type of organic products: Nuts & seeds			
	bio_coffee	Type of organic products: Coffee & tea		db15	Slim or watch one's weight through using laxatives
	bio_drink	Type of organic products: Drinks (juice, soda, wine, beer, ...)		db16	Slim or watch one's weight through participating to group talks
	bio_choc	Type of organic products: Chocolates		db17	Slim or watch one's weight through vomiting after meals
	bio_sugar	Type of organic products: Sugars, honey, jam, candy			
	bio_oil	Type of organic products: Vegetable oils		db18	Slim or watch one's weight through following a diet under supervision of dietician or doctor
	bio_sauce	Type of organic products: Condiments, spices, sauces and conserves		db19	Slim or watch one's weight through other methods
	bio_subst	Type of organic products: Meat substitutes (e.g. tofu, quorn, soya products)		db1901	Other method(s)
3,9	Attitude towards weight			db20	Diet advised by general practitioner
	db01	Weight attitude		db21	Diet advised by specialist
	db02	Slim or watch one's weight through modifying the kind of food eaten		db22	Diet advised by dietician
	db03	Slim or watch one's weight through reducing intake of calories		db23	Diet advised by media, press, tabloids
	db04	Slim or watch one's weight through increasing physical activity		db24	Diet advised by family, friends or acquaintance
				db25	Diet on own initiative
				db26	Diet advised by others
	db05	Slim or watch one's weight through skipping meals		db2601	Other advisor(s)

3,10	Specific diets			WFIN_epic	Weight of the individual within the sample (food consumption database)
	SPDIET	Diet advised by others			
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 tin	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 RFRACT	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
				FCO	Food Consumption Occasion
	AC_2	Average duration of light intensity physical activities (minutes/day)		QM_CODE	Quantification Code
				HOUR	FCO hour minute
	AC_3	Average duration of moderate to vigorous intensity physical activities (minutes/day)		QUNIT	Unit (G=gram, V=volume)
				POC	Place of FCO
	AC_4	Meeting guidelines for physical activity		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.
	INT_DATE	Date of EPIC interview		TYPE	Type of record
	INT_DAY	Day of EPIC interview		F_TYPE	Food Type
	INT_NUM	EPIC interview number		I_TYPE	Ingredient Type
	DATE_REC	Recall date		RAWCOOKED	Quantity estimated raw or cooked
	Date_interw	Date of food frequency questionnaire		CONSRAWCO	Quantity consumed raw or cooked
	DateFFQ	Date of supplement frequency questionnaire		EDIB	Estimated with/without inedible part
				R_TYPE	Recipe Type

	CONVER	Raw to Cooked Coefficient		Description_CompositionTable	Description of linked item from the Food Composition Table
	EDIB_CSTE	Inedible part coefficient			
	DENSITY	Density coefficient		from PROT_G_100G to UNIT_SUPP	details from Food composition table characteristics
	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		FATRN_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
	PROP	Proportion/fraction of selected quantity		P_MG_100G	Phosphorus (mg) per 100g
	HHMFR	Reported HHM Fraction for method HHM		MG_MG_100G	Magnesium (mg) per 100g
	RFRACT	Recipe fraction for 'whole recipe fraction' method		ZN_MG_100G	Zinc (mg) per 100g
				ID_UG_100G	Iodine (microg) per 100g
				CU_MG_100G	Copper (mg) per 100g
4	Food composition table characteristics			SE_UG_100G	Selenium (microg) per 100g
	FCTcode	FCTcode		VITA_UG_100G	Retinol equivalenten (microg) per 100g
	raw	raw		CARTYB_UG_100G	beta-carotene (microg) per 100g
				THIA_MG_100G	Thiamine or vitamine B1 (mg) per 100g

	RIBF_MG_100G	Riboflavin or vitamine B2 (mg) per 100g		FAMSCIS_G	Cis monounsaturated fatty acids (g)
	VITB6_MG_100G	Vitamin B6 (mg) per 100g		FAPUN3_G	Cis n-3 polyunsaturated fatty acids (g)
	FOL_UG_100G	Folate equivalents (microg) per 100g		FAPUN6_G	Cis n-6 polyunsaturated fatty acids (g)
	NIA_MG_100G	Niacin (mg) per 100g		FAPU_G	Polyunsaturated fatty acids (g)
	VITB12_UG_100G	Vitamine B12 (microg) per 100g		FASAT_G	Saturated fatty acids (g)
	VITC_MG_100G	Vitamin C (mg) per 100g		FATR_N_G	Trans-fatty acids (g)
	VITD_UG_100G	Vitamin D (microg) per 100g		FAT_G	Total fat (g)
	VITK_UG_100G	Vitamin K (microg) per 100g		FE_MG	Iron (mg)
	VITE_MG_100G	Vitamin E (mg) per 100g		FIBT_G	Total fibers (g)
	ENERC_KCAL_100G	Energy (kcal) per 100g		FOL_UG	Folate equivalents (microg)
	ENERC_KJ_100G	Energy (kJoule) per 100g		FRUS_G	Fructose (g)
	OA_G_100G	Total organic acids (g) per 100g		GLUS_G	Glucose (g)
	ALC_G_100G	Alcohol (gram) per 100g		ID_UG	Iodine (microg)
	FRUS_G_100G	Fructose (g) per 100g		K_MG	Kalium (mg)
	LACS_G_100G	Lactose (g) per 100g		LACS_G	Lactose (g)
	GLUS_G_100G	Glucose (g) per 100g		MALS_G	Maltose (g)
	MALS_G_100G	Maltose (g) per 100g		MG_MG	Magnesium (mg)
	SUCS_G_100G	Saccharose (g) per 100g		NA_MG	Sodium (mg)
	RETIN_UG_100G	Retinol (microg) per 100g		NIA_MG	Niacin (mg)
	PROTPL_G_100G	Plant based proteins (g) per 100g		OA_G	Total organic acids (g)
	PROTAN_G_100G	Animal proteins (g) per 100g		POLYL_G	Polyols (g)
	POLYL_G_100G	Polyols (g) per 100g		PROTAN_G	Animal proteins (g)
	UNIT_SUPP	Quantity of consumed food supplements		PROTPL_G	Plant based proteins (g)
5	Consumed quantities			PROT_G	Total proteins (g)
	from ALC_G to ZN_MG	Consumed quantities		P_MG	Phosphorus (mg)
	ALC_G	Alcohol (gram)		RETIN_UG	Retinol (microg)
	CARTYB_UG	Beta-caroteen (microg)		RIBF_MG	Riboflavin or vitamine B2 (mg)
	CA_MG	Calcium (mg)		SE_UG	Selenium (microg)
	CHORL_MG	Cholesterol (mg)		STARCH_G	Polysaccharides (g)
	CHO_G	Total carbohydrates (g)		SUCS_G	Saccharose (g)
	CU_MG	Copper (mg)		SUGAR_G	Mono- and disaccharides (g)
	ENERC_KCAL	Energy (kcal)		THIA_MG	Thiamine or vitamine B1 (mg)
	ENERC_KJ	Energy (kJoule)		VITA_UG	Retinol equivalenten (microg)
	F18_2CN6_G	Linoleic acid (g)		VITB12_UG	Vitamine B12 (microg)
	F18_3CN3_G	Linolenic acid (g)		VITB6_MG	Vitamin B6 (mg)
	F20_5CN3_G	Eicosapentaenoic acid (EPA,g)		VITC_MG	Vitamin C (mg)
	F22_6CN3_G	Docosahexaenoic acid (DHA,g)		VITD_UG	Vitamin D (microg)

VITE_MG	Vitamin E (mg)	WATER_G	Water (g)
VITK_UG	Vitamin K (micrg)	ZN_MG	Zinc (mg)

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

FFQ01_01	Water	FFQ01_20	Cooked or steamed potatoes + mashed potatoes
FFQ01_02	Coffee, tea and similar (chicorei, herbal teas)	FFQ01_21A	Rice, white rice
FFQ01_03	Fruit juice, Vegetable juice	FFQ01_21B	Rice, brown rice
FFQ01_04	Light soft drinks	FFQ01_22A	Pasta, white rice
FFQ01_05	Sugared soft drinks	FFQ01_22B	Pasta, whole grain
FFQ01_06	Sport drinks and (Isostar, Aquarius)	FFQ01_23	Quinoa, couscous, bulghur
FFQ01_07	Energy drinks and (Redbull, Burn, Monster)	FFQ01_24	Milk (also buttermilk)
FFQ01_08	Energy drinks in combination with alcohol (Vodka-Redbull)	FFQ01_25	Flavoured milk (chocolat milk, strawberry flavoured milk, ...)
FFQ01_09	Wine (also champagne and sparkling wine)	FFQ01_26	Pudding
FFQ01_10A	Beer, with alcohol	FFQ01_27	Yoghurt, quark, sugared fromage frais (Petit Gervais...)
FFQ01_10B	Beer, alcohol free	FFQ01_28	Cheese (not quark)
FFQ01_11	Liquor (Whisky, Cognac,)	FFQ01_29	Fresh fruit
FFQ01_12	Alcoholic cocktails (Mojito, Cosmopolitan) and aperitives (Porto)	FFQ01_30	Frozen fruit, food in can or in plastic jar
FFQ01_13	Soya drinks	FFQ01_31	Dried fruit (raisins, apricots, figs) and candied fruit
FFQ01_14	Rice drinks, oat drink, almond drink	FFQ01_32	Fresh raw vegetables
FFQ01_15	Probiotic enriched drinks (Actimel, Yakult, Bifidus,...)	FFQ01_33	Self-prepared, fresh vegetables (not raw)
FFQ01_16	White bread and/or white bread products (raisin bread, sugar loaf,...)	FFQ01_34	Prepared vegetables (canned, in glass, frozen,...)
FFQ01_17	Brown bread and/or whole grain bread (multigrain bread)	FFQ01_35	Algae (seaweed, nori,..)
FFQ01_18A	Breakfast cereals, whole grain (Special K,...)	FFQ01_36	Poultry (chicken, turkey,...)
FFQ01_18B	Breakfast cereals, not whole grain (cornflakes, chocopops,...)	FFQ01_37	Cow (beef)
FFQ01_19	Pastry and cakes (fruit cake, éclair, cream cake pie, croissant,...)	FFQ01_38	Horse
		FFQ01_39	Pig
		FFQ01_40	Rabbit and other game (pheasant, deer,..)
		FFQ01_41	Offal (liver, kidney,..)
		FFQ01_42	Meat preparations (sausage, hamburger,...)

FFQ01_43A	Processed meat, lean (ham, chicken breast, filet de saxe, chicken ham)	FFQ02_2	Potato croquette and other fried potato products
FFQ01_43B	Processed meat, fat (salami, pate, ham sausage)	FFQ02_3	Fried chees, meat or fish preparations
FFQ01_44	Mayonaisse based salads (fish-, meat-, vegetable-, shrimp salad)	FFQ02_4	Apple fritter
FFQ01_45	Fresh or frozen fish	FFQ02_5	Fried vegetables (onion rings,...)
FFQ01_46	Smoked fish (smoked salmon, halibut, mackerel, trout,...)	FFQ03_1	Margarine/Minarine
FFQ01_47	Crustaceans and shellfish (mussels, oysters, lobster, crab, shrimps)	FFQ03_2	Butter, lard
FFQ01_48	Vegetarian products (tofu, quorn, tempé, seitan,...)	FFQ03_3	Oil (olive, sunflower, rapeseed, corn oil,...)
FFQ01_49	Eggs	FFQ04_1	Sushi
FFQ01_50	Legumes (beans, lentils,...)	FFQ04_2	Steak tartare, raw minced meat and filet Americain
FFQ01_51	Commercial prepared meals (frozen or cold) (lasagne, pizza,...) bought in supermarket, caterer, butcher,...	FFQ04_3	Fresh milk from the farm
FFQ01_52	Potato chips	FFQ04_4	Self-made mayonnaise (from raw eggs...)
FFQ01_53	Nuts (almonds, appetizer nuts, peanuts,...)	FFQ04_5A	Soft cheese based on raw milk (Brie, Camembert,...), Industrial prepared
FFQ01_54	Seeds (sunflower seeds, sesam seeds, pine nuts) Seed paste (sesam paste,...)	FFQ04_5B	Soft cheese based on raw milk (Brie, Camembert,...), from the farm
FFQ01_55	Ice cream	FFQ04_6	Dessert with raw eggs (chocolate mousse, tiramisu)
FFQ01_56	Candy and chocolate	from nu_01 to nu_wine	non users in the Food Frequency Questionnaires
FFQ01_57	Biscuits, cake		
FFQ01_58	Sweet spread (chocolate spread, jam, speculoos spread,...)		
FFQ01_59	Peanut butter		
FFQ01_60	Sauces based on plant based oils (mayonnaise, tartar sauce, andalouse sauce, dressing)		
FFQ01_61	Ketchup		
FFQ01_62	Sugar (crystal sugar, rock sugar, honey, cassonade,...)		
FFQ01_63	Intensive artificial sweeteners (canderel, aspartame, sucralose..)		
FFQ01_64	Sweetener from Stevia		
FFQ01_65	Tagatasse		
FFQ02_1	French fries		