

Thực trạng ghi nhãn dinh dưỡng của một số sản phẩm được chế biến sẵn và đồ uống không cồn được bày bán tại một số cửa hàng/ siêu thị ở Hà Nội

Trần Phương Thảo¹, Nguyễn Thị Hồng Diễm², Phạm Bích Diệp³

Tóm tắt:

Thông tin chung: Hiện tại chưa có quy định bắt buộc nào yêu cầu phải ghi thành phần dinh dưỡng trên sản phẩm. Nghiên cứu này nhằm mô tả thực trạng ghi nhãn dinh dưỡng trên một số thực phẩm được chế biến sẵn và đồ uống không cồn phổ biến tại một số cửa hàng và siêu thị ở Hà Nội.

Phương pháp: Nghiên cứu mô tả cắt ngang được tiến hành từ tháng 3 đến tháng 9 năm 2019. Chọn mẫu: 110 sản phẩm được chọn từ 7 ngành hàng thực phẩm đã qua chế biến và 3 đồ uống không cồn được tiêu thụ phổ biến trong năm 2018. Bảng kiểm được thiết kế dựa trên một số tiêu chuẩn của Việt Nam về hướng dẫn ghi nhãn dinh dưỡng. **Kết quả:** Tỷ lệ các sản phẩm có ghi thông tin dinh dưỡng chiếm 60% (tỷ lệ đồ uống không cồn có ghi thông tin dinh dưỡng là 82%; sản phẩm đã qua chế biến là 50%). Các thông tin dinh dưỡng được ghi chưa thống nhất giữa các sản phẩm. Thông tin dinh dưỡng được báo cáo nhiều nhất là lượng calo (100% sản phẩm ghi thông tin về tổng năng lượng) và ít nhất là chất béo chuyển hóa (trans fat) (2,6% với sản phẩm chế biến sẵn và 7,1% với đồ uống không cồn). Tỷ lệ rất thấp các sản phẩm có thông tin về % đáp ứng nhu cầu hàng ngày.

Kết luận: Bộ Y tế cần xây dựng lộ trình để đề xuất công bố nhãn dinh dưỡng trên sản phẩm, từ đó có thể giúp cho người dân có thể lựa chọn sản phẩm phù hợp dinh dưỡng cho họ và gia đình.

Từ khóa: nhãn dinh dưỡng, đồ uống không cồn, thực phẩm được chế biến sẵn, thông tin dinh dưỡng, cách ghi nhãn dinh dưỡng

Prevalence of nutrition labeling on processed foods and non-alcoholic drinks on sale at some retailers/ supermarkets in Hanoi

Tran Phuong Thao¹, Nguyen Thi Hong Diem², Pham Bich Diep³

Abstract:

Background: In Vietnam, there are currently no mandatory regulations requiring nutrition label to be displayed on the product package. This study aimed to describe the status of nutrition labeling on some processed foods and non-alcoholic drinks on sale at some retailers and supermarkets in

Hanoi.

Methodology: *A cross-sectional study was conducted from March to September 2019, with a sample size of 110 products selected from 7 categories of processed food and 3 categories of non-alcoholic beverages that were popularly consumed in 2018. The checklist was created based on a number of Vietnamese standards for nutrition labeling.*

Results: *The research results showed that out of 110 products selected, 60% of products with nutrition information recorded on them, in which the percentage of non-alcoholic drinks with nutrition information was 82%, higher than that of processed products (50%). Nutritional information was heterogeneous by products. Calories information was the most common (100% in all products) while trans fat was the least (2.6% in processed products and 7.1% in non-alcoholic products). Only a few products had information on the percentage of daily responsive demands.*

Conclusion: *Nutrition information is recorded inconsistently between products. The most reported nutritional information is calories while the least one is trans-fat.*

Keywords: *nutrition label, processed products, non-alcoholic beverages, nutrition information, nutrition labeling*

Tác giả:

1. Đại học Kinh tế, ĐHQGHN
2. Cục Y tế dự phòng, Bộ Y tế
3. Viện đào tạo Y học Dự phòng và Y tế Công cộng, Đại học Y Hà Nội

1. Đặt vấn đề

Trong những năm gần đây, tỷ lệ người dân mắc các bệnh không lây nhiễm ngày càng tăng. Một cuộc khảo sát quốc gia năm 2015 cho thấy tỷ lệ người dân Việt Nam có các yếu tố nguy cơ mắc bệnh không lây nhiễm khá cao, ví dụ thiếu tiêu thụ rau/quả ở người trưởng thành (57,2%), tiêu thụ muối (gần gấp đôi so với khuyến nghị của WHO) và không hoạt động thể chất (28,1%)^{1,2}.

Đồng thời, tỷ lệ người dân sử dụng sản phẩm chế biến sẵn như mì ăn liền, bột nêm và đồ uống có ga là rất phổ biến³.

Năm 2004, Tổ chức Y tế Thế giới (WHO) đã

khuyến nghị sử dụng nhãn dinh dưỡng như một chiến lược để hỗ trợ công chúng lựa chọn thực phẩm lành mạnh hơn. Nhãn dinh dưỡng là sự mô tả nhằm thông tin cho khách hàng các đặc tính dinh dưỡng của một thực phẩm⁴. **Hàm lượng các chất có trong thực phẩm được biểu diễn bằng số gam có trong 100 g hoặc trên 100 ml thực phẩm hay trên mỗi bao gói, nếu bao gói đó chỉ chứa một thành phần, hoặc theo khẩu phần ăn⁴.** Nhãn dinh dưỡng được dùng để thông tin cho khách hàng những lựa chọn có sẵn và để kích thích việc tiêu thụ và sản xuất sản phẩm tốt cho sức khỏe⁵. Nhãn dinh

dưỡng có thể ảnh hưởng đáng kể đến hành vi mua hàng của người tiêu dùng vì nó cho phép người tiêu dùng đưa ra những đánh giá đầy đủ về giá trị tổng thể của sản phẩm⁶.

Mặc dù nhãn dinh dưỡng có vai trò quan trọng trong quá trình lựa chọn thực phẩm của người tiêu dùng, nhưng hiện nay ở nước ta chưa bắt buộc các doanh nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm chế biến sẵn và đồ uống không cồn phải ghi nhãn dinh dưỡng. Ở Việt Nam mới chỉ yêu cầu tất cả các doanh nghiệp phải ghi nhãn hàng hoá. Theo Nghị định 43/2017/NĐ-CP, nhãn hàng hoá là “bản viết, bản in, bản vẽ, bản chụp của chữ, hình vẽ, hình ảnh được dán, in, đính, đục, chạm, khắc trực tiếp trên hàng hoá, bao bì thương phẩm của hàng hoá hoặc trên các chất liệu khác được gắn trên hàng hoá, bao bì thương phẩm của hàng hoá”⁷. Trong khi đó, đối với nhãn dinh dưỡng, hiện chỉ có văn bản tiêu chuẩn quốc gia hướng dẫn về ghi nhãn dinh dưỡng, được ban hành và cập nhật năm 2015⁴. Tuy nhiên, tới thời điểm hiện tại, việc áp dụng tiêu chuẩn quốc gia vẫn là tự nguyện, dẫn tới việc ghi nhãn dinh dưỡng chưa phải hoạt động bắt buộc đối với các doanh nghiệp.

Do vậy, nghiên cứu này được thực hiện với mục tiêu “mô tả thực trạng ghi nhãn dinh dưỡng trên một số thực phẩm được chế biến sẵn và đồ uống không cồn phổ biến tại một số cửa hàng và siêu thị năm 2019 ở Hà Nội”. Kết quả của nghiên cứu sẽ là bằng chứng để cung cấp những đề xuất với các bên liên quan, góp phần nâng cao sức khoẻ cho người dân.

2. Phương pháp nghiên cứu

Đối tượng nghiên cứu: Thực phẩm đã qua chế

biến và đồ uống không cồn được bày bán tại siêu thị và cửa hàng bán lẻ.

Thời gian nghiên cứu: Từ tháng 3 đến tháng 9 năm 2019.

Thiết kế nghiên cứu: mô tả cắt ngang

Cỡ mẫu và chọn mẫu: chọn chủ đích 10 ngành hàng thực phẩm đã qua chế biến và đồ uống không cồn được tiêu thụ phổ biến trong năm 2018 từ số liệu thống kê của Kantar³. Do đó, 10 ngành hàng được lựa chọn vào nghiên cứu là dầu ăn, mì gói, nước chấm (nước mắm, nước tương); bánh quy và bánh mềm; sữa (sữa nước và sữa đặc cacao lúa mạch); sữa chua; nước ngọt có ga, bột ngọt (gia vị nêm nếm), snack và các loại hạt, nước sinh năng lượng.

Mỗi ngành lấy 10 sản phẩm, tổng cỡ mẫu là 100 sản phẩm.

Tiêu chuẩn lựa chọn sản phẩm:

Sản phẩm đã qua chế biến

Đồ uống không cồn

Tiêu chuẩn loại trừ sản phẩm

Sản phẩm là đường nguyên chất hoặc muối nguyên chất

Các sản phẩm cùng ngành hàng của cùng một công ty ví dụ mì thịt heo và mì thịt gà của cùng một công ty thì chỉ lấy một sản phẩm

Các sản phẩm đã được quan sát ở địa điểm khác

Phân bố mẫu theo địa điểm: Lựa chọn 3 địa điểm bán hàng theo mô hình kinh doanh khác nhau: cửa hàng là mô hình kinh doanh truyền thống của người Việt, tại các siêu thị bán lẻ và tại siêu thị bán buôn là mô hình kinh doanh hiện đại. Theo tính chất quy mô của cửa hàng và siêu thị bán lẻ, bán buôn khác nhau nên sản

phẩm được quan sát được phân bổ tương đối theo quy mô cửa hàng và siêu thị. Trong đó, tại cửa hàng sẽ quan sát 10 ngành hàng, mỗi ngành hàng 1 sản phẩm. Tại siêu thị bán lẻ, quan sát 10 ngành hàng, mỗi ngành hàng 4 sản phẩm. Tại siêu thị bán buôn, quan sát 10 ngành hàng, mỗi ngành hàng 5 sản phẩm.

Cách lựa chọn cửa hàng và siêu thị: Tại trung tâm thành phố, nhóm nghiên cứu đi về một hướng, trên đường đi gặp cửa hàng đầu tiên, siêu thị đầu tiên và siêu thị bán buôn đầu tiên thì lựa chọn vào nghiên cứu.

Tại cửa hàng/siêu thị, từ ngoài tiến vào trong, sản phẩm nào được bày phía ngoài thì được chọn nghiên cứu cho đến khi đủ cỡ mẫu. Thực tế đã quan sát 110 sản phẩm.

Phương pháp thu thập số liệu: 01 bảng kiểm quan sát nhãn dinh dưỡng của thực phẩm chế biến sẵn và đồ uống không cồn. Bảng kiểm được thiết kế dựa trên một số tiêu chuẩn của Việt Nam về hướng dẫn ghi nhãn dinh dưỡng⁴.

Nội dung bảng kiểm quan sát bao gồm:

Phần 1: Thông tin chung: tên cửa hàng/siêu thị, địa chỉ, quy mô cửa hàng/siêu thị

Phần 2: Thông tin liên quan đến nhãn dinh dưỡng:

Công bố dinh dưỡng: có hay không

Thông tin bổ sung về dinh dưỡng được ghi trên nhãn hàng như giá trị năng lượng, hàm lượng protein, hàm lượng cacbohydrat,..

Dinh dưỡng ghi theo khẩu phần

Thông tin về % đáp ứng nhu cầu hàng ngày

Quản lý và phân tích số liệu: Số liệu sau khi thu thập được làm sạch, nhập và phân tích bằng

phần mềm Excel.

Đạo đức nghiên cứu: Nghiên cứu viên được sự đồng ý của chủ cửa hàng cho quan sát sản phẩm. Toàn bộ sản phẩm được mã hoá và không công bố tên sản phẩm hay tên công ty. Đạo đức nghiên cứu đã được Hội đồng đạo đức Trường Đại học Y tế công cộng thông qua (Mã số: 019-395/DD – YTCC).

3. Kết quả

3.1. Thông tin chung

Bảng 1. Thông tin chung của 110 sản phẩm quan sát

BIẾN SỐ	n	Tỷ lệ %
Nơi quan sát		
Cửa hàng	13	11,8
Siêu thị bán buôn	42	38,2
Siêu thị bán lẻ	55	50,0
Loại sản phẩm		
Thực phẩm	76	69,1
Đồ uống	34	30,9
Loại ngành hàng		
1. Thực phẩm sơ chế (xúc xích, rau đông lạnh, giò sống, lạp xưởng,..)	10	9,1
2. Bún/mì/miến/phở	15	13,6
3. Dầu ăn	10	9,1
4. Bột ngọt, hạt nêm/gia vị..	10	9,1
5. Nước chấm, nước sốt, nước tương đậu nành, tương, mắm tôm, tương ớt..	10	9,1
6. Các loại bánh, kẹo biscuit và pie cake,	11	10
7. Sữa chua các loại..	10	9,1

BIẾN SỐ	n	Tỷ lệ %
8. Các loại nước uống dinh dưỡng, sữa dinh dưỡng (sữa bột, nước dừa, trà sữa..)	12	10,9
9. Nước uống sinh năng lượng, nước yến	12	10,9
10. Nước ngọt có ga, trà xanh không độ..	10	9,1

Trong số 110 sản phẩm được quan sát, thực phẩm chế biến sẵn là 76 sản phẩm chiếm 69,1% và tổng số sản phẩm đồ uống không cồn là 34 sản phẩm chiếm 30,9%.

3.2. Thông tin dinh dưỡng trên sản phẩm

Bảng 2. Sản phẩm có thông tin dinh dưỡng và thông tin % đáp ứng nhu cầu hàng ngày

BIẾN SỐ	Có thông tin DD	% đáp ứng nhu cầu hàng ngày
Thực phẩm sơ chế (xúc xích, rau đông lạnh, giò sống, lạp xưởng...) (n =10)	3	0
Bún/mì/miến/phở (n = 15)	9	1
Dầu ăn (n =10)	7	0
Bột ngọt, hạt nêm/gia vị (n =10)	6	0
Nước chấm, nước sốt, nước tương đậu nành, tương bần, mắm tôm, tương ớt (n =10)	3	1
Các loại bánh, kẹo biscuit và pie cake (n = 11)	5	3

BIẾN SỐ	Có thông tin DD	% đáp ứng nhu cầu hàng ngày
Sữa chua các loại (n =10)	5	0
Các loại nước uống dinh dưỡng, sữa dinh dưỡng (milo, sữa bột, nước dừa, trà sữa..) (n = 12)	8	2
Nước uống sinh năng lượng, nước yến (n = 12)	10	2
Nước ngọt có ga, trà xanh không độ (n =10)	10	1

Trong các ngành hàng thực phẩm được chế biến, ngành hàng dầu ăn có số sản phẩm ghi thông tin dinh dưỡng nhiều nhất (7/10), tiếp theo là ngành hàng bún/miến/mì/phở (9/15). Ngành hàng thực phẩm sơ chế và ngành nước chấm, nước sốt là có ít sản phẩm ghi thông tin dinh dưỡng nhất.

Trong các ngành hàng đồ uống, nước ngọt có ga/trà xanh không độ có số sản phẩm ghi thông tin dinh dưỡng nhiều nhất (10/10), tiếp đến là nước uống sinh năng lượng (10/12) và cuối cùng là các loại nước uống dinh dưỡng (8/12).

Ngành hàng bánh, kẹo chỉ có 5/11 sản phẩm có ghi thông tin dinh dưỡng, trong đó có 3/5 sản phẩm có ghi thông tin khẩu phần dinh dưỡng theo % đáp ứng nhu cầu hàng ngày. Ngành hàng nước uống không cồn cũng có từ 1-2 loại sản phẩm có ghi thông tin khẩu phần dinh dưỡng theo % đáp ứng nhu cầu hàng ngày. Còn lại hầu hết các sản phẩm chưa có thông tin khẩu phần dinh dưỡng theo % đáp ứng nhu cầu hàng ngày.

Bảng 3. Thông tin dinh dưỡng được ghi trên thực phẩm đã qua chế biến (n = 38) và đồ uống không cồn (n = 28)

Biến số	Sản phẩm qua chế biến (n = 38)		Đồ uống không cồn (n=28)	
	n	Tỷ lệ %	n	Tỷ lệ %
Tổng năng lượng	38	100,0	28	100,0
Tổng chất béo	34	89,5	20	71,4
Chất béo bão hoà	5	13,2	4	14,3
Chất béo chuyển hoá (trans fat)	1	2,6	2	7,1
Cholesterol	7	18,4	3	10,7
Tổng cacbonhydrat	33	86,6	25	89,3
Chất xơ	3	7,9	4	14,3
Đường	9	23,7	17	60,7
Đạm	34	89,5	21	75,0
Muối	8	21,1	13	46,4
Khác				
Vitamin	12	31,6	12	42,9
Canxi	2	5,3	6	21,4
Khoáng chất			1	2,9

Tính trong 38 thực phẩm đã qua chế biến được quan sát có thông tin về dinh dưỡng được ghi trên nhãn mác, cả 38 sản phẩm (chiếm 100%) có thông tin về lượng Calo, tiếp đến là chất béo, chất đạm và tổng Cacbonhydrat. Thông tin về muối và đường chỉ được đề cập đến ở 8-9 sản phẩm trong 38 sản phẩm. Chất béo chuyển hoá (trans fat) ít được báo cáo nhất. Kết quả nghiên cứu cho thấy các thông tin về thành phần dinh dưỡng cũng được báo cáo không thống nhất ở các sản phẩm.

Tính trong 28 đồ uống không cồn được quan sát có thông tin về dinh dưỡng được ghi trên nhãn mác, cả 28 sản phẩm (chiếm 100%) có thông tin về lượng Calo, tiếp đến là tổng Cacbonhydrat, đạm, tổng chất béo, đường. Chất béo chuyển

hoá (trans fat) ít được báo cáo nhất (2/28 sản phẩm). Kết quả nghiên cứu cho thấy các thông tin về thành phần dinh dưỡng cũng được báo cáo không thống nhất ở các sản phẩm.

4. Bàn luận

Trong số các hàng hoá được quan sát, chỉ có 60% sản phẩm có ghi thông tin dinh dưỡng, thấp hơn nhiều so với các nước có quy định bắt buộc phải ghi nhãn dinh dưỡng. Ví dụ tại Hoa Kỳ, có 98.3% thực phẩm đóng gói và chế biến sẵn thuộc quản lý của Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm có bảng Thông tin Dinh dưỡng (Nutrition Facts panels) (1.7% thuộc nhóm được miễn)⁸ và khoảng 84% trong số 37.000 sản phẩm được khảo sát ở Châu Âu có nhãn

đinh dưỡng⁹. Hiện chưa có thống kê cụ thể về tỷ lệ ghi nhãn dinh dưỡng ở các nước khác, đặc biệt là khu vực châu Á, nhưng trong khu vực này, khá nhiều nước đã có quy định yêu cầu ghi nhãn dinh dưỡng (theo từng nhóm thực phẩm) như Hàn Quốc, Nhật Bản, Malaysia, Thái Lan, Philippines, Indonesia¹⁰. Xu hướng toàn cầu hiện nay là hướng tới bắt buộc ghi nhãn dinh dưỡng cho mọi loại thực phẩm^{10,11}.

Nghiên cứu cũng cho thấy hình thức ghi thông tin dinh dưỡng trên các sản phẩm rất đa dạng và không thống nhất. Lý giải cho việc này là do hiện tại chưa có quy định bắt buộc nào yêu cầu phải ghi thành phần dinh dưỡng trên sản phẩm, do vậy các công ty có thể tự quyết định có ghi hay không ghi, cũng như cách ghi thông tin dinh dưỡng trên sản phẩm. Hiện nay trên thế giới, cách ghi thông tin dinh dưỡng cũng rất đa dạng, và mỗi quốc gia lại áp dụng các cách ghi khác nhau. Có hai cách ghi chính là ghi ở mặt trước hoặc mặt sau bao bì sản phẩm. Cách ghi ở mặt trước bao bì có thể kể tới logo chứng thực, chỉ số tóm tắt¹²”. Cách ghi ở mặt sau phổ biến nhất có bảng Chỉ dẫn khẩu phần hàng ngày và khuyến cáo dinh dưỡng¹⁰. Một số nghiên cứu cho thấy lựa chọn hệ thống ghi nhãn nào không quan trọng^{13,14}, nhưng hình thức và vị trí ghi nhãn dinh dưỡng nên thống nhất để giúp người tiêu dùng tiếp cận thông tin nhanh và dễ dàng hơn^{15,16}. Tính nhất quán trong cách ghi nhãn, cùng với sự hỗ trợ từ các chiến dịch quảng cáo và giáo dục cộng đồng, sẽ giúp người tiêu dùng làm quen với hệ thống ghi nhãn dinh dưỡng, từ đó tăng cường tần suất sử dụng trên thực tế¹⁷. Hiện nay, các nước trên thế giới cũng đang hướng tới chuẩn hóa và thống nhất cách ghi nhãn dinh dưỡng, đặc biệt là trong khu

vực ASEAN¹⁰. Tiêu chuẩn phổ biến nhất cho ghi nhãn dinh dưỡng mà các quốc gia đang dựa vào là các Hướng dẫn và Nguyên tắc Codex do Ủy ban Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế đưa ra.

5. Kết luận

Tỷ lệ các sản phẩm có ghi thông tin dinh dưỡng chiếm 60%. Các thông tin dinh dưỡng được ghi chưa thống nhất giữa các sản phẩm. Thông tin dinh dưỡng được báo cáo nhiều nhất là lượng calo và ít nhất là chất béo chuyển hoá (trans fat). Tỷ lệ rất thấp các sản phẩm có thông tin về % đáp ứng nhu cầu hàng ngày.

Cung cấp đầy đủ thông tin dinh dưỡng trên nhãn hàng hoá là việc làm rất cần thiết để người dân có thông tin đầy đủ về sản phẩm, từ đó sẽ có những lựa chọn đúng đắn, giúp nâng cao sức khoẻ cho người tiêu dùng. Như vậy, Bộ Y tế cần xây dựng lộ trình để đề xuất công bố nhãn dinh dưỡng trên sản phẩm, cũng như thống nhất hình thức ghi nhãn dinh dưỡng, tạo thuận lợi cho người tiêu dùng.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Bui TV, Blizzard CL, Luong KN, et al. National survey of risk factors for non-communicable disease in Vietnam: prevalence estimates and an assessment of their validity. *BMC Public Health*. 2016;16(1):498. doi:10.1186/s12889-016-3160-4
2. Ministry of Health. *National Survey of Risk Factors of NCDs in Vietnam*. Hanoi: Ministry of Health; 2016.
3. FMCG Monitor Full Year 2018. Kantar. <https://www.kantarworldpanel.com/vn/news/FMCG-Monitor-Full-Year-2018>. Published February 27, 2019.

4. Chính phủ. Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7088:2015 (CAC/GL 2-1985 sửa đổi 2013 và soát xét 2015) về Hướng dẫn ghi nhãn dinh dưỡng. 2015.
5. Baltas G. Nutrition labelling: issues and policies. *European Journal of Marketing*. 2001;35(5/6):708-721. doi:10.1108/03090560110388178
6. Asian Productivity Organization. *Food Standards and Labeling Systems in Asia and the Pacific*. Tokyo: Asian Productivity Organization; 2002.
7. Chính phủ. *Nghị Định 43/2017/NĐ-CP về Nhãn Hàng Hóa.*; 2017.
8. Legault L, Brandt MB, McCabe N, Adler C, Brown A-M, Brecher S. 2000–2001 food label and package survey: an update on prevalence of nutrition labeling and claims on processed, packaged foods. *Journal of the American Dietetic Association*. 2004;104(6):952-958. doi:10.1016/j.jada.2004.03.024
9. Storcksdieck genannt Bonsmann S, Wills JM. Nutrition Labeling to Prevent Obesity: Reviewing the Evidence from Europe. *Curr Obes Rep*. 2012;1(3):134-140. doi:10.1007/s13679-012-0020-0
10. European Food Information Council. *Global Update on Nutrition Labelling: 2018 Edition.*; 2018. <https://www.eufic.org/images/uploads/healthy-living/Executive-Summary-GUNL-2018-V2.pdf>.
11. de Jesus V. FDA Food Labeling Regulations for Trans Fat. In: *Trans Fats Replacement Solutions*. Elsevier; 2014:61-69. doi:10.1016/B978-0-9830791-5-6.50008-3
12. World Health Organization. *Regional Workshop on Nutrition Labelling to Promote Healthy Diets*. Geneva; 2018. <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/275419/seanut-200.pdf?sequence=5&isAllowed=y>.
13. Malam S, Clegg S, Kirwan S, et al. Comprehension and use of UK nutrition signpost labelling schemes. *London: Food Standards Agency*. 2009.
14. Borgmeier I, Westenhoefer J. Impact of different food label formats on healthiness evaluation and food choice of consumers: a randomized-controlled study. *BMC Public Health*. 2009;9(1):184. doi:10.1186/1471-2458-9-184
15. Clegg S, Jordan E, Slade Z. An evaluation of the provisions of calorie information by catering outlets. *London: Food Standards Agency*. 2011.
16. Bialkova S, van Trijp H. What determines consumer attention to nutrition labels? *Food Quality and Preference*. 2010;21(8):1042-1051.
17. van Herpen E, Seiss E, van Trijp HCM. The role of familiarity in front-of-pack label evaluation and use: A comparison between the United Kingdom and The Netherlands. *Food Quality and Preference*. 2012;26(1):22-34. doi:10.1016/j.foodqual.2012.03.003