



#EUCHOOSESAFEFOOD

Final Report



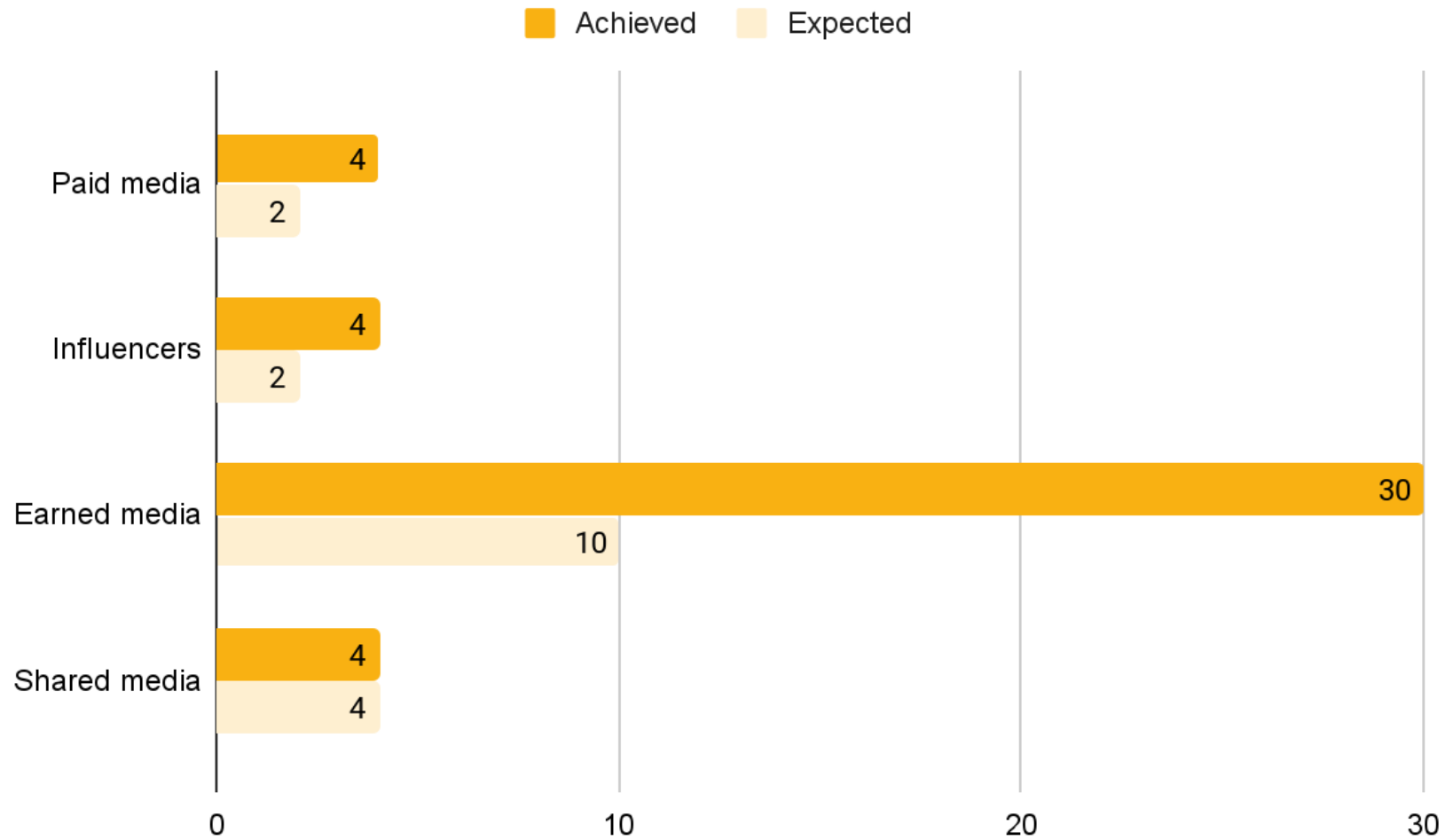
COUNTRY: CZECHIA

OVERVIEW OF RESULTS (SINCE THE START OF THE CAMPAIGN)

Activity	Results	KPIs
Paid media – Media partners: Number of partners onboard	4	2
Paid media – Media partners: Number of deliverables published	6 PR articles 2 FB posts 3 print ads	4 PR articles 2 FB posts
Paid media – Influencers: Number of influencers onboard	4	2
Paid media – Influencers: Number of deliverables published	30 IG stories 1 IG post 3 IG reels 3 guests at an event	4 IG stories 1 guest at an event
Earned media: Number of articles/reports published	30	10
Shared media: Number of engaged stakeholder organisations	4	4



OVERVIEW OF KPIS



▪ Achievements in Czechia VS initial objectives



MAIN HIGHLIGHTS OF THE CAMPAIGN

PAID - Media

- We secured partnerships with 2 online media - **Deník** (website of one of the top daily) and the women-oriented subdomaine of **Aktuálně** (popular news website).
- On top of that, we had partnerships with 1 print medium **CZ Test** (food-oriented magazine) and 1 print/online medium **Euro** (business-oriented magazine).
- With these partnerships, we gathered 11 outputs in total: 6 articles + 2 Facebook posts + 3 ads.

deník.cz
ZPRÁVY SPORT PODNIKÁNÍ NÁZORY MAGAZÍN PODCASTY MIMINKA O DENÍK

AUTEM DO CHORVATSKA: Deník propočítal, na kolik vyjdou trasy do oblíbených lok

KS Komerční sdělení

Teplé letní počasí je ideální pro růst bakterií, což zvyšuje riziko otravy jídlem.



Zvláště náchylné jsou potraviny majonézy. Nebezpečné onemocnění zeleniny a ovoce. Nejznámější salmonelóza, která se vyskytuje...

EURO BUSINESS CLUB

Jak předcházet nemocem z potravin
Potraviny, které se na český trh dostávají z jiné země EU, se nepovažují za dovezené, říká Jitka Götzová, ředitelka Odboru bezpečnosti potravin Ministerstva zemědělství

► **Jaká rizika nám hrozí při neoprávněném skladování nebo zpracování potravin?**
Pro běžného spotřebitele je správné skladování a zpracování potravin součástí každodenního života, jak se vyhnout onemocnění z potravin. Důležitým principem je uchovávat potraviny v správných teplotních režimech, aby se zabránilo množení a šíření bakterií jako jsou Salmonella nebo Campylobacter, a nedostávat se tak zbytečně do kontaktu s potravinou. Příliš vysoká skladovací teplota může vést k nežádoucímu rozkladu, jako jsou změněná barva, vůně nebo chuť. Při jízdě v létě můžete být v kontaktu s potravinou, která byla skladována v nevhodných podmínkách, což je nebezpečné zejména v letních měsících. Největší rizika teploty může vést hlavně v letní sezóně a zejména v nechráněném prostředí, jako jsou pikniky, pikniky, výlety nebo pikniky. U výrobků obsahujících syrové maso, mléko nebo vejce je důležité dodržovat doporučené skladovací podmínky. Pokud je skladovací teplota nižší, lze skladování bezpečně prodloužit. Zvláště důležité je dodržovat doporučené skladovací podmínky. Zvláště důležité je dodržovat doporučené skladovací podmínky.

► **Co podniká váš resort v oblasti vzdělávání spotřebitelů a tématu bezpečnosti potravin?**
Ministerstvo zemědělství (MŽD) a také dozorové orgány, jako jsou Státní zemědělská a potravinářská inspekce a Státní veterinární správa, informují veřejnost o výskytu onemocnění prostřednictvím svých webových stránek. Na Ministerstvu zemědělství jsou tyto informace shrabovány a publikovány také informacemi o bezpečnosti potravin, které je spravuje Odbor bezpečnosti potravin MŽD a veškeré bezpečnostní potřeby se zaměřují také na vývoj obyvatel.

► **Pojmy „datum použitelnosti“ a „datum minimální trvanlivosti“ jsou pro lidi často matné. Jak je mezi nimi rozdíl?**
Datum použitelnosti - na obalu může být také „spotřebujte do...“ - se vztahuje na potraviny, které jsou určeny k okamžitému spotřebování nebo masné výrobky a uvařené doba, po kterou si potravina zachová svoji specifickou chuť.

Top 5 pravidel, jak se v létě vyhnout nepříjemné „otravě“ jídlem
Otrava jídlem je postrachem letních dnů

Komerční článek - Toto je reklamní sdělení. Žena.cz neovlivňuje jeho obsah a není jeho autorem.

CZ TEST
Emanuele Ridi: Právou ITÁLI přenesl do srdce PRAHY

Chléb roku objeven

ČASOVÁ NÁLOŽ: ČASOVÁ NÁLOŽ

FALŠOVÁNÍ PROSECCA: Nechvalné výsledky šetření inspektorů

Rady ohledně hygieny potravin? To je věda.

Kam za levno, ale s chutí Tipy pro milovníky VŠECH DOBRĚHO

Sezónní výrobky? To je paráda.



MAIN HIGHLIGHTS OF THE CAMPAIGN

PAID - Influencers

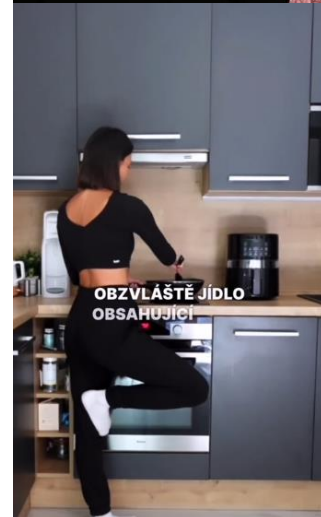
- We engaged 4 influencers. 3 of them attended the events where the campaign was presented.
- Together, they shared 34 outputs.
- The most successful output was arguably Karolína Fourová's Instagram reels which had a high viewership and engagement.



karolinafour • Sledovat
Platené partnerstvo
Vance Joy • Riptide

karolinafour • Alimentární onemocnění - tedy ty z potravin - si často můžete přivodit nevědomky v bezpečí domova, a to nesprávnou hygienou v kuchyni. V rámci kampaně Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA) s názvem „EU si vybírá bezpečné potraviny“, se proto podíváme na čtyři běžné situace v kuchyni, které určitě znáte i vy a které mohou být rizikové. Jak jste na tom? Děláte všechno správně nebo máte mezery?

1. Po příchodu domů nenechávejte...



tojido • Sledovat
Andrew Gialanella • Steps

tojido PĚT ZÁKLADNÍCH TIPŮ pro bezpečnou přípravu jídla:

- Udržovat čistotu pravidelně si mýt ruce před i během přípravy a udržovat si čistou pracovní plochu.
- Oddělovat pokrmy syrové a uvařené Pro manipulaci se syrovými potravinami použijte zvláštní nářadí jako je prkénko a nůž a takto to udržet při používání v domácnosti. Minimálně bychom měli mít doma prkénka 3 a stejně tak 3 nože. Jedno na zeleninu, jedno na pečivo a jedno na syrové maso a mořské plody, aby nedošlo ke kontaminaci. Máte to tak doma?

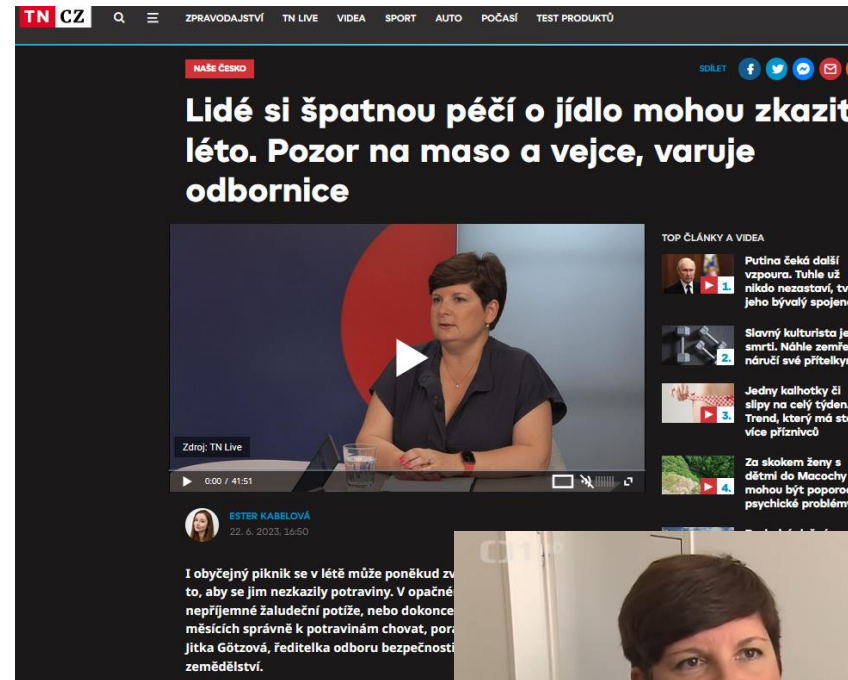
802 Páči sa mi to
10 SEPTEMBER



MAIN HIGHLIGHTS OF THE CAMPAIGN

EARNED

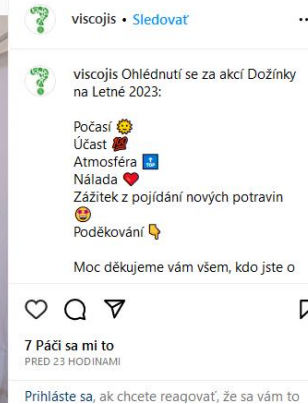
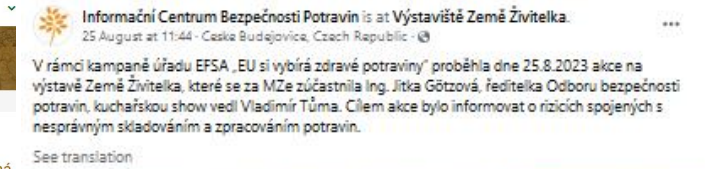
- Report in the evening news (primetime) on the national public broadcast TV ČT 1.
- In-depth interview on an online livestream of one of the major national TVs, [TV Nova](#) + article on their website.
- Other notable outputs in media such as *Expres FM*, *Apetit*, *Potravinářská revue*, *Večerní Praha*.
- We have highly exceeded the target, earning 30 outputs in total.



MAIN HIGHLIGHTS OF THE CAMPAIGN

SHARED

- Great cooperation with the Focal Point whose representative attended the press conference as a speaker, and served as the campaign spokesperson in both earned and paid media outputs.
- In total, we engaged 3 stakeholders who shared 18 outputs + 1 stakeholder who published 3 paid ads in their print magazine.



MAIN HIGHLIGHTS OF THE CAMPAIGN

SHARED

- In addition to the press conference, the FOP also presented the campaign at 3 public events (Země živitelka, Dožínky na Letné, Za tajemstvím potravin) disseminating the messages to a wide audience of all ages.



OVERALL KPIS: PAID - MEDIA

KPI	Target KPI	Results	Reached (Exceeded/Yes/No)
Online			
Number of partnerships with online media	2	2	Yes
Number of published online content/articles	4	7	Exceeded
Page/article views	N/A	N/A	
Users/readers	N/A	1 533 617	Exceeded
Print			
Number of partnerships with print media	N/A	2	Exceeded
Number of published print content/articles	N/A	4	Exceeded
Readers	N/A	70 000	Exceeded
TV			
Number of TV partnerships	N/A	N/A	
Number of TV broadcasts	N/A	N/A	
Total reach - TV show viewers	N/A	N/A	



OVERALL KPIS: PAID - INFLUENCERS

KPI	Target KPI	Results	Reached (Exceeded/Yes/No)
Number of influencers mapped	14	14	Yes
Number of influencers engaged	2	4	Exceeded
Total number of followers	N/A	711 406	Exceeded
Total number of social media activations (number of posts, number of stories, etc.)	N/A	34	Exceeded
Total reach	N/A	561 265	Exceeded
Total number of impressions	N/A	595 835	Exceeded
Total number of engagement (sum of all likes, comments, shares, etc.)	N/A	4 914	Exceeded
Average engagement rate	N/A	0.7%	Yes
Total number of mentions of the campaign messages	N/A	34	Exceeded



OVERALL KPIS - EARNED

KPI	Target KPI	Results	Reached (Exceeded/Yes/No)
Number of media outlets/journalists mapped	35	35	Yes
Number of journalists reached (via e-mail)	35	35	Yes
Number of journalists pitched (via phone)	N/A	13	Exceeded
Expected total number of articles/radio and TV reports	10	30	Exceeded
Expected total number of mentions of the campaign messages	10	30	Exceeded
Expected reach - online unique viewers (monthly)	N/A	3 577 983	Exceeded
Expected reach - print circulation	N/A	152 200	Exceeded
Expected reach - TV viewers	N/A	660 000	Exceeded
Expected reach - radio & podcast listeners	N/A	1 600 000	Exceeded
Sentiment	Neutral to positive	Neutral to positive	Yes

OVERALL KPIS - SHARED

KPI	Target KPI	Results	Reached (Exceeded/Yes/No)
Number of stakeholder organisations mapped	30	30	Yes
Number of stakeholder organisations reached (via e-mail)	30	30	Yes
Number of stakeholder organisations pitched (via phone)	N/A	4	Exceeded
Expected number of stakeholder organisations engaged	4	4	Yes
Expected number of campaign partners	2	2	Yes
Expected total number of mentions of the campaign messages	4	18	Exceeded



PAID: MEDIA PARTNERSHIPS - OVERVIEW

Paid media partnerships with 4 media outlets

1st partnership: Deník

One of the most widely read newspapers and one of the most visited news websites.

Unique monthly readers (denik.cz): 3 912 730

2nd partnership: Aktuálně

Popular news website.

Unique monthly readers (aktualne.cz): 2 985 700

3rd partnership: Euro

Business-oriented magazine and website, sharing primarily economic and political news, their primary audience are men.

Unique weekly readers: 23 000

4th partnership: CZ Test

Food-oriented magazine, supported by the Food Chamber of the Czech Republic.

Unique monthly readers: 10 000



PAID: MEDIA PARTNERSHIPS – PARTNERSHIP WITH DENIK

Type of content	Platform	Description	Impact
Online article	Denik.cz	Article focused on Salmonella, campylobacter, and E.coli.	653 510 (unique viewers)
Social media post	Facebook of Denik	Promo of the article (see above).	23 000 (followers)
Online article	Denik.cz	Interview the Director of the Food Safety Department of the Ministry of Agriculture (EFSA local focal point) on how to prevent foodborne diseases.	653 510 (unique viewers)
Social media post	Facebook of Denik	Promo of the article (see above).	23 000(followers)



PAID: MEDIA PARTNERSHIPS – PARTNERSHIP WITH DENIK

deník.cz

ZPRÁVY SPORT PODNIKÁNÍ NÁZORY MAGAZÍN PODCASTY MIMINKA O DENÍKU

AUTEM DO CHORVATSKA: Deník propočítal, na kolik vyjdou trasy do oblíbených lok

Doporučujeme

Salmonelóza není jediným letním strašákem

12.7.2023

KS Komerční sdělení



Teplé letní počasí je ideální pro růst bakterií, což zvyšuje riziko otravy jídlem.



Foto: mainphoto.com

Zvláště náchylné jsou potraviny obsahující vejce, maso, mléčné výrobky a majonézu. Nebezpečné onemocnění však může způsobit i konzumace neumyté zeleniny a ovoce. Nejznámějším onemocněním přenášeným potravinami je salmonelóza, která se vyskytuje především v létě. Může nás však trápit

deník.cz

ZPRÁVY SPORT PODNIKÁNÍ NÁZORY MAGAZÍN PODCASTY MIMINKA O DENÍKU

PŘEDČASNÝ DŮCHOD: Podívejte se, kolik let musíte pracovat, o kolik přijдете

Doporučujeme

Jak předcházet nemocem z potravin

25.8.2023

KS Komerční sdělení



Na otázky odpovídá paní Ing. Jitka Götzová, ředitelka Odboru bezpečnosti potravin Ministerstva zemědělství (MZe)



Foto: bezpecnostpotravin.cz

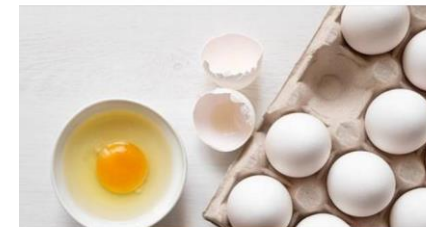
Jaká rizika nám hrozí při nesprávném skladování nebo zpracování potravin?

Pro běžného spotřebitele je správné skladování a zpracování potravin tou

Denik.cz 13 July

Teplé letní počasí je ideální pro růst bakterií, což zvyšuje riziko otravy jídlem.

See translation



DENIK.PAGE.LINK

Salmonelóza není jediným letním strašákem

Teplé letní počasí je ideální pro růst bakterií, což zvyšuje riziko ota...

2



Denik.cz 29 August

Jaká rizika nám hrozí při nesprávném skladování nebo zpracování potravin?

See translation

Na otázky odpovídá paní Ing. Jitka Götzová, ředitelka Odboru bezpečnosti potravin Ministerstva zemědělství (MZe)

See translation



DENIK.PAGE.LINK

Jak předcházet nemocem z potravin

Na otázky odpovídá paní Ing. Jitka Götzová, ředitelka Odboru bezp...

2



PAID: MEDIA PARTNERSHIPS – PARTNERSHIP WITH AKTUALNE

Type of content	Platform	Description	Impact
Online article	Zena.aktualne.cz	<u>Article</u> focused on tips on how to avoid food poisoning in summer.	89 910 (unique readers)
Online article	Zena.aktualne.cz	<u>Article</u> featuring tips and tricks on how not to waste food.	89 910 (unique readers)



PAID: MEDIA PARTNERSHIPS – PARTNERSHIP WITH AKTUALNE

Top 5 pravidel, jak se v létě vyhnout nepříjemné „otravě“ jídlem

Otrava jídlem je postrachem letních dnů

Komerční článek - Toto je reklamní sdělení. Žena.cz neovlivňuje jeho obsah a není jeho autorem.



Foto: komerční článek

Tipy a triky, jak neplýtvat potravinami

Dodržujte tyto jednoduché tipy a šetřete přírodu i svou peněženku.

Komerční článek - Toto je reklamní sdělení. Žena.cz neovlivňuje jeho obsah a není jeho autorem.



Foto: komerční článek

Zeno
komerční článek
21. 9. 2023

Na problematiku plýtvání potravinami upozorňuje také probíhající kampaň, [EU si vybírá bezpečné potraviny](#), kterou vede Evropský úřad pro bezpečnost potravin ve spolupráci s Ministerstvem zemědělství.

1. Plánujte si nákupy předem a nakupujte jen to, co potřebujete - sepište si předem seznam a během týdne nakupujte spíše menší věci.

Doporučené recepty



Dýňová bábovka s ořechy

★ 5.0 6 hodnocení



Čerstvý jablečný kompot

★ 5.0 7 hodnocení



PAID: MEDIA PARTNERSHIPS – PARTNERSHIP WITH EURO

Type of content	Platform	Description	Impact
Print article	Euro	Interview with the Director of the Food Safety Department of the Ministry of Agriculture (EFSA local focal point) on how to prevent foodborne diseases.	40 000 (unique readers)
Online article	Tydenikeuro.cz	<u>Interview</u> with the Director of the Food Safety Department of the Ministry of Agriculture (EFSA local focal point) on how to prevent foodborne diseases.	777 (unique readers)

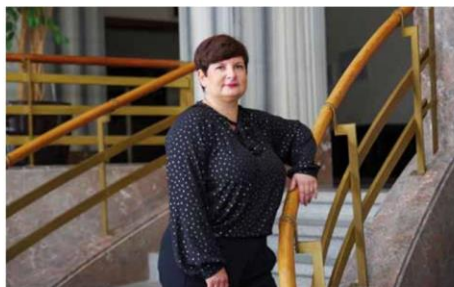


PAID: MEDIA PARTNERSHIPS – PARTNERSHIP WITH EURO

EURO BUSINESS CLUB

Jak předcházet nemocem z potravin

Potraviny, které se na český trh dostávají z jiné země EU, se nepovažují za dovezené, říká Jitka Götzová, ředitelka Odboru bezpečnosti potravin Ministerstva zemědělství



► **Jaká rizika nám hrozí při nesprávném skladování nebo zpracování potravin?**
Pro běžného spotřebitele je správné skladování a zpracování potravin tou nejlepší cestou, jak se vyhnout onemocněním z potravin. Obecným principem je udržet pro kteroukoli potravinu správný teplotní řetězec, aby se zabránilo množení a šíření bakterií, jako jsou Salmonella nebo Campylobakter, a nedostali se tak zbytečně do potíží. Příliš vysoká skladovací teplota může vést k nežádoucím reakcím, jako jsou změna barvy, vůně nebo chutě, či způsobit růst mikroorganismů, což je nebezpečné zvláště u masa. Naopak příliš nízká teplota může vést hlavně u ovoce a zeleniny k nežádoucím změnám barvy a textury. Nadměrný přístup světla zapříčiní u brambor klíčení, u tuků a olejů žluknutí. U vysoké vlhkosti je riziko pomnožení nežádoucích mikroorganismů na povrchu, což se týká hlavně plísní. U příliš nízké vlhkosti během skladování nehrozí bezpečnostní riziko přímo, ale produkt se znehodnocuje osycháním, okoráním nebo deformací. Každá hospodyňka také ví, že během skladování musíme zabránit přístupu škůdců.

► **Jaké zásady bychom tedy měli dodržovat při skladování potravin a jejich přípravě?**
Vždy je nutné skladovat potraviny tak, jak je uvedeno na obalu, nedávat do kontaktu potraviny s dalšími potravinami představujícími mikrobiální riziko – například syrové maso by nemělo přijít do kontaktu se zeleninou nebo jinými potravinami. Zároveň pokud maso skladujeme

v mrazničce, jednotlivé kusy masa před uložením do mrazničky dáme do plastového sáčku nebo jiného vhodného obalu. Potraviny je vhodné rozmrazovat pozvolna při teplotě zhruba 5 °C, aby nedošlo k nežádoucímu pomnožení mikrobů, a nezmrazovat už jednou rozmrazené potraviny. V domácnosti je důležité plesnivě potraviny vždy hned vyhodit, prostory pro skladování potravin udržovat čisté a bez kolísání teplot a zařezat přístup hlodavců a hmyzu.

► **Co podniká váš resort v oblasti vzdělávání obyvatelstva k tématu bezpečnosti potravin?**
Ministerstvo zemědělství (MZe) a také dozorové organizace, jako jsou Státní zemědělská a potravinářská inspekce a Státní veterinární správa, informují veřejnost o výsledcích činnosti prostřednictvím svých webových stránek. Na Ministerstvu zemědělství jsou tyto informace shromažďovány a publikovány také Informačním centrem bezpečnosti potravin, které je součástí Odboru bezpečnosti potravin MZe a vedle bezpečnosti potravin se zaměřuje také na výživu obyvatel.

► **Pojmy „datum použitelnosti“ a „datum minimální trvanlivosti“ jsou pro lidi často matoucí. Jaký je mezi nimi rozdíl?**
Datum použitelnosti – na obalu může být také „Spotřebujte do...“ – se uvádí na potravinách, které jsou náchylnější ke kažení jako mléčné nebo masné výrobky, a uvádí dobu, po kterou si potravina zachová své specifické vlast-

nosti a splňuje požadavky na zdravotní nezávadnost. Pro spotřebitele to znamená potraviny zkontrolovat do uvedeného data. Na trhu se po uplynutí této doby produkty již nesmí dál ani bezplatně distribuovat. Naproti tomu datum minimální trvanlivosti vymezuje dobu, po kterou si potravina zachová své specifické vlastnosti a zdravotní nezávadnost, ale i později je použitelná.

► **Jak Mze zajišťuje, aby potraviny dovážené ze zahraničí splňovaly české normy bezpečnosti a hygieny potravin?**
Potraviny, které se na český trh dostávají z jiné členské země Evropské unie, se nepovažují za dovezené, protože při obchodování v rámci členských zemí EU se uplatňuje takzvaný volný pohyb zboží. K obchodování v tomto případě nepotřebujete žádná speciální povolení ani certifikáty. Potravina musí být samozřejmě bezpečná, správně označená a musí splňovat příslušné obecné závazné právní předpisy. Pokud jde o dovoz potravin ze třetí země, je možné v případě nebezpečí uplatnit některé mechanismy, například pozastavit dovoz určité potraviny.

► **Jaký je postup při stahování výrobků z trhu v případě zjištění bezpečnostního problému?**
Spotřebitelé mohou hlásit své podněty u příslušného dozorového orgánu, a to podle charakteru výrobku. V případě potravin živočišného původu je dozorovým orgánem Státní veterinární správa, pro potraviny rostlinného původu je kontrolním orgánem Státní zemědělská a potravinářská inspekce. Podnět ke kontrole lze oznámit oběma státním orgánům samozřejmě přímo prostřednictvím místních inspektorátů těchto organizací nebo prostřednictvím elektronického formuláře na jejich oficiálních webových stránkách.

► **Můžete představit kampani „EU volí bezpečné potraviny“?**
V návaznosti na úspěšnou první fázi byl letos zahájen již třetí ročník společné kampaně členských států EU a Evropského úřadu pro bezpečnost potravin, jejímž základem je pomáhat Evropanům při výběru potravin vyvětlováním vědeckých poznatků o bezpečnosti potravin a posílit vědomí, že věda stojí za bezpečností potravin. Má tím zvýšit vědomý výběr potravin. O účast v kampani projevil letos zájem celkem 16 států včetně Česka, pro které je to první rok kampaně. ●

euro

Monitor Téma Report Panorama Aktuální číslo Archiv Podcasty Eventy Defense

Předplatit

38/2023 Euro business club

Jak předcházet nemocem z potravin

Potraviny, které se na český trh dostávají z jiné země EU, se nepovažují za dovezené, říká Jitka Götzová, ředitelka Odboru bezpečnosti potravin Ministerstva zemědělství.

redakce • 22. září 2023

Jaká rizika nám hrozí při nesprávném skladování nebo zpracování potravin?

Pro běžného spotřebitele je správné skladování a zpracování potravin tou nejlepší cestou, jak se vyhnout onemocněním z potravin. Obecným principem je udržet pro kteroukoli potravinu správný teplotní řetězec, aby se zabránilo množení a šíření bakterií, jako jsou Salmonella nebo



PAID: MEDIA PARTNERSHIPS – PARTNERSHIP WITH CZ TEST

Type of content	Platform	Description	Impact
Print ad	CZ Test	Ad - key campaign visual no.1.	10 000 (unique readers)
Print ad	CZ Test	Ad - key campaign visual no.2.	10 000 (unique readers)
Print ad	CZ Test	Ad - key campaign visual no.3.	10 000 (unique readers)



PAID: MEDIA PARTNERSHIPS – PARTNERSHIP WITH CZ TEST



PAID: INFLUENCERS- OVERVIEW

In Czechia we had partnerships with 4 influencers:

Be Ha Nguyen @beha_nguyen

Young influencer focusing primarily on the topics of healthy lifestyle, fashion, and traveling.

[Instagram](#) (501 100 followers)

Karolína Fourová @karolinafour

Food quality and nutrition engineer and book author.

[Instagram](#) (105 000 followers)

Kristýna Skalická @tojidlo

Influencer focusing on healthy lifestyle, promoting a healthy approach towards food.

[Instagram](#) (105 000 followers)

Pavlína Matysová @zdravespapajou

Nutritional therapist, focuses primarily on healthy recipes for children, often leads cooking workshops.

[Instagram](#) (406 followers)



PAID: INFLUENCERS- BE HA NGUYEN

Content

Be Ha Nguyen attended the press conference and published 4 Instagram stories.

Focus

Tips on how to store and prepare food safely during summer and on BBQs, featuring videos taken at the press conference.

Results

Story 1

Impressions: 36 915
Reach: 36 025

Story 2

Impressions: 34 683
Reach: 33 932

Story 3

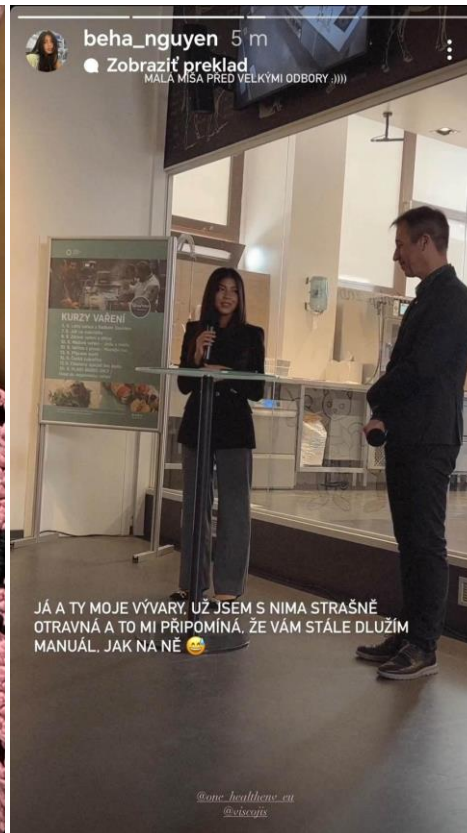
Impressions: 33 344
Reach: 32 718

Story 4

Impressions: 32 382
Reach: 31 649



PAID: INFLUENCERS- BE HA NGUYEN



PAID: INFLUENCERS- KAROLINA FOUR

Content

Karolína Fourová published 11 Instagram stories and 1 reels.

Focus

Reels focused on key tips on how to store and prepare food safely, a series of stories on the topic of novel foods.

Results

Story 1

Impressions: 15 228
Reach: 14 925

Story 2

Impressions: 14 677
Reach: 14 925

Story 3

Impressions: 14 230
Reach: 14 125

Story 4

Impressions: 13 837
Reach: 13 744

Story 5

Impressions: 13 673
Reach: 13 573

Story 6

Impressions: 13 444
Reach: 13 364

Story 7

Impressions: 13 205
Reach: 13 125

Story 8

Impressions: 13 149
Reach: 13 007

Story 9

Impressions: 12 970
Reach: 12 882

Story 10

Impressions: 12 732
Reach: 12 641

Story 11

Impressions: 12 611
Reach: 12 500

Reels

Impressions: 136 339
Reach: 112 815



PAID: INFLUENCERS- KAROLINA FOUR



karolinafour • Sledovat
Platené partnerstvo
Vance Joy • Riptide

karolinafour Alimentární onemocnění - tedy ty z potravin - si často můžete přivodit nevědomky v bezpečí domova, a to nesprávnou hygienou v kuchyni. V rámci kampaně Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA) s názvem „EU si vybírá bezpečné potraviny“, se proto podíváme na čtyři běžné situace v kuchyni, které určitě znáte i vy a které mohou být rizikové. Jak jste na tom? Děláte všechno správně nebo máte mezery?

1. Po příchodu domů nenechávejte nákup zapomenutý v tašce, vše, co patří do lednice nebo mrazáku rovnou vybalte a uložte. Na nákup ryb

3 633 Páči sa mi to
26 SEPTEMBER

karolinafour • 8 h
Platené partnerstvo

Krásný den. V rámci kampaně "EU si vybírá bezpečné potraviny", #EUChiesaSafeFood #EFSA

Ten pojem znám? Všeobznelim

Jo a možná mi dejte ještě vědět, jestli víte.

Potraviny, které lidé v **nik** významně nekonsumovali před 15. květnem 1997, což je datum, kdy EU parlament poprvé nařídil o "Nových potravinách" vydal.

Potraviny, které lidé v **nik** významně nekonsumovali před 15. květnem 1997, což je datum, kdy EU parlament poprvé nařídil o "Nových potravinách" vydal.

Nařízení přesně určuje, které části např. rostlin jsou schválené, a některých udává množství i podmínky užití v konkrétních potravinách.

Mohou to být:

1. Potravin, které jsou tradiční mimo EU ale zále se nekonsumovaly (např. chia semínka)
2. Zcela nově vyvinuté potraviny (čaj Honeybush, alfalfa (tolice vejčkář))
3. Nové sloučeniny (základ pro nezaplněné zvyškačky (např. True Gum))
4. Nové postupy v potravinářském řemesle (např. ošetření UV zářením u mléka, droždí nebo pečiva, které funguje baktericidně, v podstatě jako dezinfekce)

1. Potravina musí být bezpečná pro spotřebitele.
2. Řádně označená, aby nedošlo k uvedení spotřebitele v omyl.
3. Pokud má nová potravina nahradit jinou potravinu, nesmí se líšit tak, aby konzumace nové potraviny byla pro spotřebitele nutričně nevýhodná.

Co tedy musela splňovat (nejen) chia semínka?

1. Potravina musí být bezpečná pro spotřebitele.
2. Řádně označená, aby nedošlo k uvedení spotřebitele v omyl.
3. Pokud má nová potravina nahradit jinou potravinu, nesmí se líšit tak, aby konzumace nové potraviny byla pro spotřebitele nutričně nevýhodná.

(O co to znamená?)
Když se například dovezl nově vyvíjený špenát jako zelená vln. C. nahradil náplnou. Novou potravina se o vysokém obsahu vlá. C. neměla by obsahovat například nějaké zdravotní látky, které by jako // nově vyvíjená potravina, konzumenty ochutnali (a jiné špenát)

Co tedy musela splňovat (nejen) chia semínka?

A na závěr malá tipovačka 😊

Patří mezi Nové potraviny:

GO.JI (KUSTOVNICE ČÍNSKÁ?)
A) Ano
B) Ne

Patří mezi Nové potraviny:

CVRČCI JAKO JEDÍ HMYZ?
A) Ano
B) Ne

Patří mezi Nové potraviny:

AÇAI?
A) Ano
B) Ne



PAID: INFLUENCERS- TO JIDLO

Content

Krystína Skalická (To jídlo) attended the event Dožínky na Letné where the campaign was promoted. She published 8 Instagram stories and 1 reels.

Focus

Videos from the event, featuring a quick interview with Jitka Gotzova from the Ministry of Agriculture; reels focused on key tips on how to prepare food safely.

Results

Story 1

Impressions: 16 586
Reach: 16 586

Story 2

Impressions: 15 325
Reach: 15 325

Story 3

Impressions: 14 343
Reach: 14 343

Story 4

Impressions: 17 250
Reach: 16 720

Story 5

Impressions: 15 481
Reach: 15 119

Story 6

Impressions: 14 417
Reach: 14 131

Story 7

Impressions: 13 950
Reach: 13 950

Story 8

Impressions: 13 140
Reach: 13 140

Reels

Impressions: 51 924
Reach: 46 415



PAID: INFLUENCERS- TO JIDLO



tojidlo • **Sledovat**
Andrew Gialanella • Steps

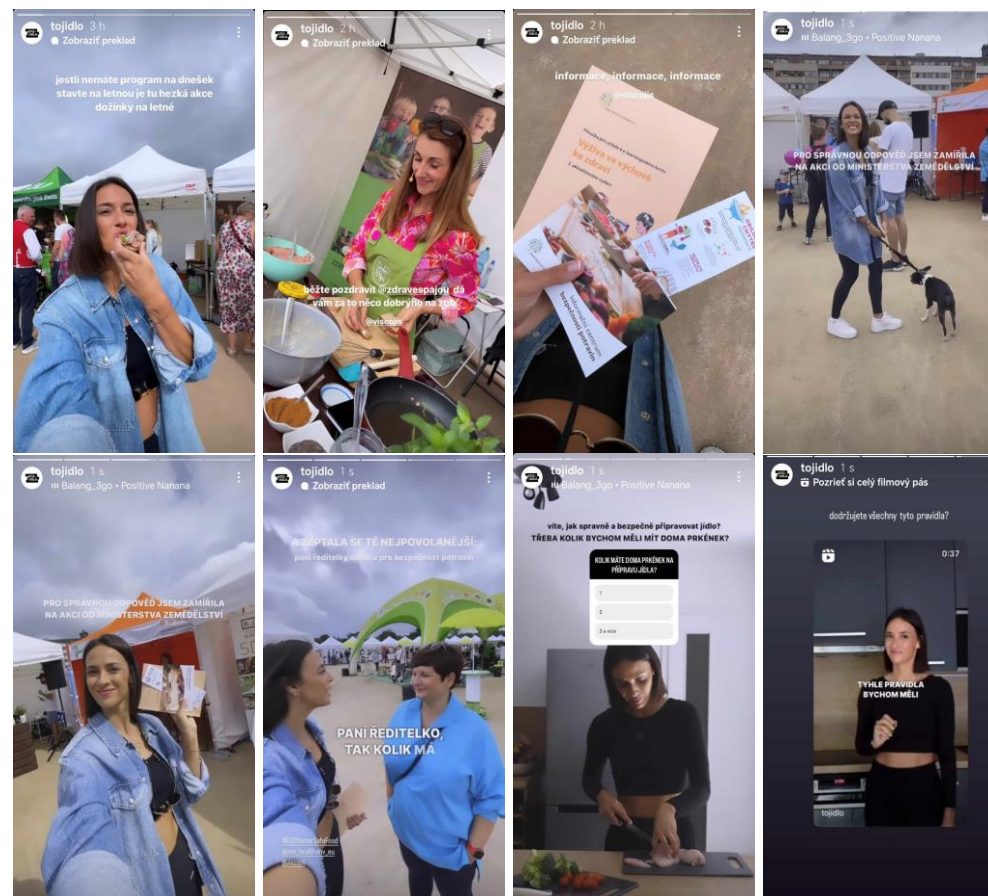
tojidlo PĚT ZÁKLADNÍCH TIPŮ pro bezpečnou přípravu jídla:

🚰 Udržovat čistotu
pravidelně si mýt ruce před i během přípravy a udržovat si čistou pracovní plochu.

🔪 Oddělovat pokrmy syrové a uvařené
Pro manipulaci se syrovými potravinami použijte zvláštní nářadí jako je prkénko a nůž a takto to udržet při používání v domácnosti. Minimálně bychom měli mít doma prkénka 3 a stejně tak 3 nože. Jedno na zeleninu, jedno na pečivo a jedno na syrové maso a mořské plody, aby nedošlo ke kontaminaci. Máte to tak doma?



802 Páči sa mi to
10 SEPTEMBER



PAID: INFLUENCERS- ZDRAVE S PAPAJOU

Content

Pavína Matysová attended the event Dožínky na Letné where the campaign was promoted. She published 7 Instagram stories, 1 post, and 1 reels.

Focus

Promoting the event where she prepared quick and healthy meals for kids using novel foods.

Results

Stories

Impressions: n/a

Reach: n/a

Post

Impressions: n/a

Reach: n/a

Reels

Impressions: n/a

Reach: n/a



PAID: INFLUENCERS- ZDRAVE S PAPAJOU



zdravespapajou • Sledovat
Dožínky na Letné

zdravespapajou 🌱 D.O.Ž.Í.N.K.Y 🌱

Včera jste s námi mohli zažít krásný den na Letné. Společně s @ministerstvo_zemedelstvi za kontrolou potravin a bezpečnému stravování. Se skvělým moderátorem @ondravodny jsme vařili Chia lívance 🥞 s medem a lyofilizovanými malinami. A chystali skvělé svačinky nejen pro děti 🍌. Přišla ochutnat i úžasná Týnka @tojdlidlo. Foto: @tomasfongus

30 Páči sa mi to
PRED 1 DŇOM

Prihláste sa, ak chcete reagovať, že sa vám to páči, alebo komentovať.



zdravespapajou • Sledovat
lostfrequencies • Póvodný zvuk

zdravespapajou 🍌 VAŘENÍ PRO DĚTI 🍌

V sobotu jste mohli přijít ochutnat skvělé lívance s Chia semínky. Na Dožínkách na Letné jsme spolu s @ministerstvo_zemedelstvi @viscojis chystali nejen skvělé svačinky pro děti, ale také jste se mohli dozvědět spoustu zajímavostí o potravinách a o tom, jak je správně uchovávat. #svacina #svacinadoškoly #ministerstvozemedelstvi #viscojis #varimeslaskou #varime #deti #praha #letna #dozinky #zdravevareni #zdravercepty #zdrave #zdravejedlo #zdravi

6 týž.

17 Páči sa mi to
5 SEPTEMBER

Prihláste sa, ak chcete reaoovať, že sa vám to

zdravespapajou 6 h
Máte chuť na sladké? Vážíme vaše děti!
Ministerstvo zemědělství
Vás srdečně zveme na

Dožínky na Letné

2. 9. 2023

VSTUP ZDARMA od 10:00 do 18:00 hod.

NEJVĚTŠÍ FARMÁŘSKÝ TRH V PRAZE
PESTŘÍ PROGRAM PRO CELOU RODINU
součástí a divadla pro děti
ukázkou hospodářských zvířat a zemědělské techniky
vystavení folklorních souborů

OLGA LOUHOVÁ S KAPELOU
vstup zdarma do Národního zemědělského muzea
zvyhodněný vstup do Národního technického muzea

www.dozinkynaletne.cz @dozinky_na_letne

Už máte plán na víkend?
Pokud ještě ne, srdečně Vás zveme na letošní DOŽÍNKY na Letné.
Kde bude spousta zajímavostí, soutěže pro děti, zvířata 🐮🐷🐓, vstup zdarma do zemědělského muzea, ale také vaření.
A s kým se bude vařit?
Se mnou 😊

zdravespapajou 6 h
Připravené do výberu Vaření pro děti 🌱

A CO SE BUDE VAŘIT NA DOŽÍNKÁCH?

TĚŠIT SE MŮŽETE NA:
CHIA LÍVANCE S MEDEM
POMAZÁNKU Z ČERVENÉ REPY
a
FAZOLOVOU PASTIKU

@viscojis

zdravespapajou 6 h
Ministerstvo zemědělství
Vás srdečně zveme na

Dožínky na Letné

2. 9. 2023
VSTUP ZDARMA od 10:00 do 18:00 hod.

NEJVĚTŠÍ FARMÁŘSKÝ TRH V PRAZE
PESTŘÍ PROGRAM PRO CELOU RODINU
součástí a divadla pro děti
ukázkou hospodářských zvířat a zemědělské techniky
vystavení folklorních souborů

OLGA LOUHOVÁ S KAPELOU
vstup zdarma do Národního zemědělského muzea
zvyhodněný vstup do Národního technického muzea

PŘÍPRAVY VRCHOLÍ

zdravespapajou 4 h
Zobrazit překlad

Za chvíli....
.... Jdeme na to!!!

VAŘENÍ NA DOŽÍNKÁCH NA LETNÉ, ZA CHVÍLI ZAČÍNÁ

zdravespapajou 3 h
Město • Traveling Tojdlidlo

stavte se pozdravit @zdravespapajou ona vám za to dá něco dobrého na zub

DNEŠNÍ VAŘENÍČKO NA LETNÉ

zdravespapajou 5 m
Přidat do výberu workshop >

Cooking time!

ZDRAVÉ SVAČINKY PRO DĚTI

KLIKNI SEM

@zdravespapajou

Děkuji že můžu být součástí. Byl to krásný den 🍌🌱

zdravespapajou 2 h
in Lady Bri • Good, Good Day

DĚKUJI ZA DŮVĚRU!

Ohlédnutí za sobotní akcí na Dožínkách na Letné 🍌🌱

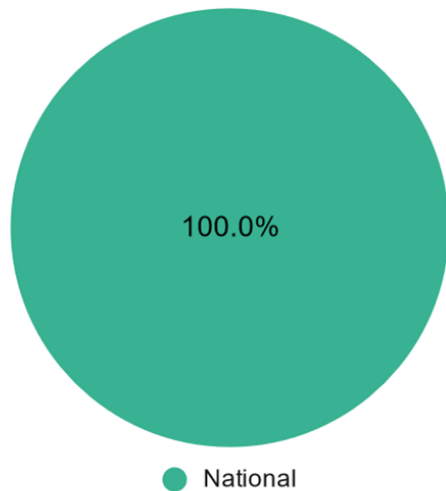
@viscojis @VISCOJIS



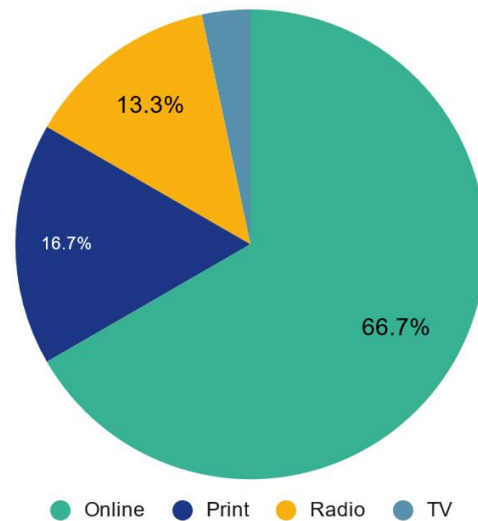
EARNED: OVERVIEW

- 30 media results
- Audience
 - Online: 3 577 983 unique monthly viewers
 - Print: 152 200 readers
 - Radio: 1 600 000 listeners
 - TV: 660 000 viewers

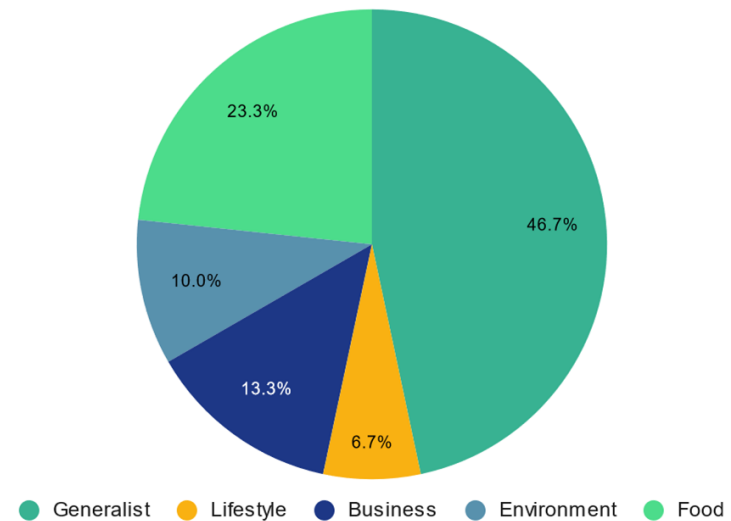
Media coverage



Media type



Media specialization



EARNED - CONTENT

Mentions

- **EFSA: 83% of results**
- **FOP/CEN: 67%**
- **Campaign name: 73% (in Czech)**
- **Campaign hashtag: 73%**
- **Campaign website: 43%**

Tone of coverage

The tone of coverage was neutral to positive as all the results were based on the press releases we wrote and the interviews we arranged.

National experts

FOP - Jitka Gotzova (Director of the Food Safety Department of the Ministry of Agriculture);
Radek Lanc (State Secretary of the Ministry of Agriculture)

Use of materials

13% of the results used the materials of the campaign.

Most popular campaign themes

Food hygiene, food contaminants, foodborne diseases, food waste.

Summary

We issued 2 press releases in total, which most of the media outputs were based on, giving the general information about the campaign, as well as practical information for the general public. We leveraged the timing of the campaign and put more focus on how to store and prepare food safely in the summer months when the risk of food contamination is higher.



EARNED - HIGHLIGHTS

Media results

We had 3 earned media 'pushes':

1. Campaign launch - localized launch press release presenting key information about the campaign.
2. Press conference at the World Food Safety Day - press release on how to prepare safe and healthy meals, especially in summer.
3. TV interviews - 2 arranged interviews with the FOP representative on national TVs.



SHARED – OVERVIEW

- **4 stakeholders engaged (including FOP)**
- **18 publications from 3 stakeholders**
- **15 publications from FOP**

2 campaign partners:

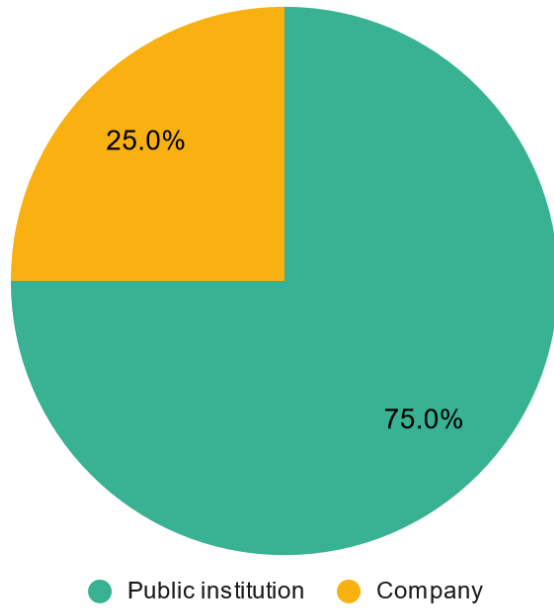
Ministry of Agriculture of the Czech Republic (participation at the events, media appearances, press releases posted on the main ministry website and the FOP's subsite, social media posts on FOP's separate social media channels)

Food Chamber of the Czech Republic (paid ads in their food magazine CZ Test; no outputs on their website/social media)

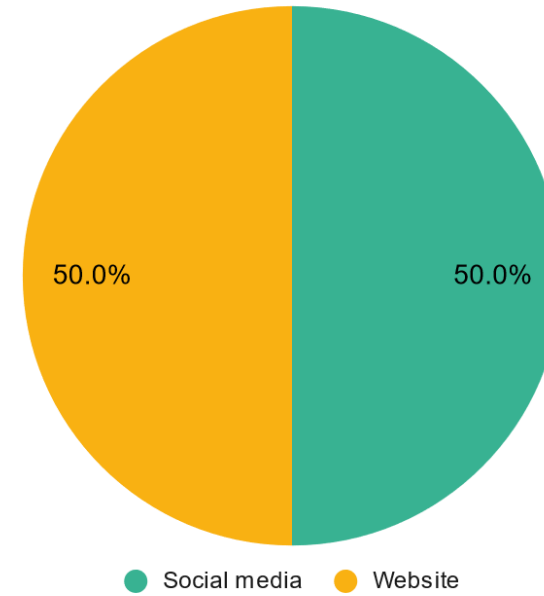


SHARED – OVERVIEW

Type of stakeholder



Channels



SHARED - CONTENT

Mentions

- EFSA: 78% of results
- FOP/CEN: 56%
- Campaign name: 72% (in Czech)
- Campaign hashtag: 78%
- Campaign website: 50%

Tone of coverage

The tone of coverage was neutral to positive.

National experts

FOP - Jitka Gotzova (Director of the Food Safety Department of the Ministry of Agriculture);
Radek Lanc (State Secretary of the Ministry of Agriculture)

Use of materials

22% of the results used the materials of the campaign.

Most popular campaign themes

Food hygiene, food contaminants, foodborne diseases, food waste.

Summary

General information about the campaign, as well as more details how to store and prepare food safely.



SHARED - HIGHLIGHTS



Informační Centrum Bezpečnosti Potravin
7 June at 17:04 · 🌐

Foto: Seesame

V rámci kampaně Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA) s názvem „Vyberte si bezpečné potraviny“ (#EUChooseSafeFood) a při příležitosti Světového dne bezpečnosti potravin se dnes 7. června 2023 uskutečnila v Národním zemědělském muzeu Praha tisková konference upozorňující na správnou přípravu jídel nejen v letním období.

Tisková zpráva, Praha, 7.

See translation



BEZPEČNOSTPOTRAVIN.CZ

Problémy nám v létě mohou způsobit syrová, ale i připálená jídla

Foto: Seesame V rámci kampaně Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA) s názvem „...

👍 1

viscojis • Sledovat

viscojis Ohlédnutí se za akcí Dožínky na Letné 2023:

Počasí 🌞
Účast 🗣️
Atmosféra 📶
Nálada ❤️
Zážitek z požívání nových potravin 🍴
Poděkování 🙌

Moc děkujeme vám všem, kdo jste o

7 Páči sa mi to
PŘED 23 HODINAMI

Přihláste sa, ak chcete reaqaovať, že sa vám to

INFORMAČNÍ CENTRUM BEZPEČNOSTI POTRAVIN

BEZPEČNOST POTRAVIN

Úvod
Informační centrum bezpečnosti potravin

BEZPEČNOST POTRAVIN > MENU > AKTUALITY
BEZPEČNOST POTRAVIN > EFSA > AKTUALITY KM EFSA

Grilování bez nástrah – doprovodná akce na výstavě Země Živitelka 2023

Vydáno: 28. 8. 2023
Autor: KM EFSA

SYSTÉM RYCHLÉHO VAROVÁNÍ PRO POTRAVINOVOU A KRMIVOU (RASFF)
MONITORING CIZORODNÝCH LÁTEK
OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN
KVALITA POTRAVIN
POTRAVINOVÉ OBALY
POTRAVINÁŘSKÉ PŘÍDATNÉ LÁTKY (EČKAT)
DOPLŇKÝ STRAVY
NOVÉ POTRAVINY
GENETICKY MODIFIKOVANÉ POTRAVINY A KRMIVY
BIO POTRAVINY (BIO)
PRODEJ ZE DVORA
FUNKČNÍMATERIALNÍ TECHNIKY A

Informační Centrum Bezpečnosti Potravin is at Výstaviště Země Živitelka.
25 August at 11:44 · Ceska Budejovicka, Czech Republic · 🌐

V rámci kampaně úřadu EFSA „EU si vybírá zdravé potraviny“ proběhla dne 25.8.2023 akce na výstavě Země Živitelka, které se za MZE zúčastnila Ing. Jitka Götzová, ředitelka Odboru bezpečnosti potravin, kuchařskou show vedl Vladimír Tůma. Cílem akce bylo informovat o rizicích spojených s nesprávným skladováním a zpracováním potravin.

See translation



POTRAVINY INFO

Napište text nebo číslo zákona 📅 dnes je 23.10.2023

🏠 TĚMA ▾ AKTUALITY ČLÁNKY PRÁVNÍ PŘEDPISY VZDĚLÁVÁNÍ DOTAZY A ODPOVĚDI POLOŽIT DOTAZ

ZATŘÍDĚNÍ DOKUMENTU

Vztahuje se k tématu:
> Legislativa a technologie
> Zdravotní nezávadnost

Vztahuje se k typu informace:
> Aktualita

Zdroj:
Nedostupné pro váš modul.

EFSA spouští mezinárodní osvětovou kampaň s názvem „EU si vybírá bezpečné potraviny“
23.5.2023, Zdroj: EFSA

Text [Související](#)

Dne 16. května 2023 spustil po úspěšných dvou předchozích ročních Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) spolu s partnery v 16 členských státech EU již třetí ročník kampaně #EUChooseSafeFood. Cílem kampaně je připomínat, že při výběru potravin je důležité myslet i na to, zda suroviny, ze kterých jídlo připravujeme, jsou čerstvé a neobsahují nežádoucí látky.

AGRÁRNÍ KOMORA České republiky

Pro média ▾ Informace ▾ Dokumenty ▾ Kalendáře ▾

Odběr Agrobaze

EFSA spouští mezinárodní osvětovou kampaň EU si vybírá bezpečné potraviny #EUChooseSafeFood

🏠 Info > Poradenství > Potravinářství > Bezpečnost potravin vloženo: 06. 06. 2023

17.5.2023 - Po úspěšných dvou předchozích ročních dnes Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) spolu s partnery v 16 členských státech EU spouští třetí ročník kampaně #EUChooseSafeFood. Cílem kampaně je připomínat, že při výběru potravin je důležité myslet i na to, zda suroviny, ze kterých jídlo připravujeme, jsou čerstvé a neobsahují nežádoucí látky.

