Departament Zdrowia Publicznego

Ministerstwo Zdrowia

Opinia o projekcie rozporządzeniu w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Projekt nowego rozporządzenie odnośnie żywienia dzieci w placówkach oświatowych podaje tylko jedną wytyczną:

§ 2. Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą być podawane zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży wynikającymi z norm żywienia.

Czy zapis ten wprowadza na placówki oświatowe obowiązek stosowania norm żywienia? Normy żywienia generalnie określają ilości poszczególnych składników odżywczych, które powinny być dostarczane z całodzienną dietą. Czy w nowych warunkach prawnych przedszkola i szkoły będą musiały wyliczać wartość kaloryczną posiłków, zawartość białka, tłuszczu, węglowodanów, w tym cukrów prostych, sodu, poszczególnych witamin i składników mineralnych?

Personel w stołówkach szkolnych i przedszkolnych jest w większości bardzo obciążony obowiązkami, zdarzają się sytuację, że jedna kucharka przygotowuje posiłki dla 100 dzieci. W placówkach oświatowych nie zatrudnia się specjalistów do spraw żywienia (dietetyków), a co za tym idzie nie ma, kto dokonywać stosownych wyliczeń i bilansować posiłków zgodnie z zaleceniami płynącymi z norm.

Wytyczne zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 roku odnośnie zawartości soli wprowadziły dla realizatorów żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży precyzyjne zasady odnośnie zawartości soli w produktach, których spożycie ilościowe powinno być największe w całodziennym jadłospisie tj. produktach zbożowych, warzywach. Wybór produktów zbożowych, warzywnych o niskiej i obniżonej zawartości soli skutkuje znacznym obniżeniem ilości soli w diecie. Podobny skutek ma również zapis nakazujący sporządzać zupy, sosy, potrawy na bazie naturalnych składników bez użycia koncentratów z wyjątkiem koncentratów naturalnych składników. Koncentraty spożywcze charakteryzują się najczęściej znaczną zawartością soli. Jednocześnie konkretne wskazanie w Rozporządzeniu z dnia 26 sierpnia 2016 roku dziennej normy spożycia soli w ilości 5 gram na dobę wymusiło ograniczenie solenia posiłków przygotowywanych w stołówkach szkolnych i przedszkolnych.

W obecnej sytuacji, skoro projekt nowego rozporządzenia odwołuje się tylko do norm żywienia mamy sytuację następującą: normy na sód opracowane na poziomie wystarczającego spożycia (AI):

dla dzieci w wieku 1-3 750 mg/d; 4-6 1000 mg/d; 7-9 1200mg/d;

dla chłopców w wieku: 10-12 1300mg/d, 13-15 1500 mg/d, 16-18 1500mg/d;

dla dziewcząt w wieku 10-12 1300mg/d, 13-15 1500 mg/d, 16-18 1500mg/d;[[1]](#footnote-1)

Pytanie: czy placówki oświatowe mają się kierować normą na sód czy kierować zaleceniem, by dzienne spożycie soli nie przekraczało 5 g/ dobę?

Podobnie rzecz ma się ze spożyciem cukru. Rozporządzenie z dnia 26 sierpnia 2015 roku precyzyjnie podaje wymogi odnośnie zawartości cukru w produktach spożywczych, skutecznie eliminuje te produkty, które są zbyt mocno dosładzane, a tym samym zmniejsza ilość cukru w posiłkach szkolnych i przedszkolnych. W obecnej sytuacji odwołania się do norm żywienia, niezbędne staje się szacowanie wartości kalorycznej posiłków i ustalanie zgodnie z tym szacunkiem maksymalnej ilości cukru w diecie konkretnej grupy żywionych. Normy mówią, bowiem, że spożycie cukru prostego powinno stanowić 10 - 20 % energii z całodziennej diety w tym cukrów dodanych nie więcej niż 10 % energii z całodziennej diety[[2]](#footnote-2).

Jeśli chodzi o spożycie tłuszczu, Rozporządzenie z dnia 26 sierpnia 2015 roku wskazuje na użycie do produkcji posiłków konkretnych tłuszczów. Eliminuje z użycia twarde margaryny, które są głównym źródłem izomerów trans nienasyconych kwasów tłuszczowych. Proponowane obecnie zapisy rozporządzenia w żaden sposób nie zabezpieczają dzieci i młodzież przed spożyciem nadmiernych ilości izomerów trans nienasyconych kwasów tłuszczowych w stołówkach. Normy żywienia wskazują, że spożycie izomerów trans nienasyconych kwasów tłuszczowych ma być tak niskie jak to jest możliwe do osiągnięcia w diecie, zapewniającej odpowiednią wartość odżywczą.[[3]](#footnote-3) Biorąc po uwagę fakt bardzo niskiego poziomu wiedzy żywieniowej wśród personelu stołówek, brak stanowisk dietetyków, a także fakt, że producenci żywości nie mają obowiązku informowania konsumentów o zawartości izomerów trans nienasyconych kwasów tłuszczowych w swoich produktach, odwołanie się tylko i wyłącznie do norm żywienia bez żadnych wskazówek dla realizatorów żywienia zbiorowego będzie skutkowało zwiększoną ilością izomerów trans nienasyconych kwasów tłuszczowych w diecie dzieci. Rozporządzenie z 26 sierpnia 2015 roku ograniczyło również możliwość nadmiernego wykorzystywania w technologii gastronomicznej procesu smażenia, podczas którego powstają w obrabianej żywności szkodliwie dla zdrowia substancje, między innymi również izomery trans nienasyconych kwasów tłuszczowych.

 Odwołanie się tylko i wyłącznie do norm żywienia pozwala placówkom oświatowym na wykorzystywanie w żywieniu dzieci koncentratów przypraw, koncentratów deserów, koncentratów dań gotowych, które zawierają znaczne ilości dodatków do żywności (glutaminian sodu, barwniki, substancje słodzące, konserwanty itp.). Koncentraty bardzo często zawierają też szkodliwe izomery trans nienasyconych kwasów tłuszczowych. Co więcej, produkty takie jak: galaretki, budynie czy kisiele zawierają w swoim składzie barwniki syntetyczne (w tym 6 barwników Southampton), które mogą mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci (konsekwencje-Rozporządzenie (WE) 1333/2008). Rozporządzanie z dnia 26 sierpnia 2015 roku skutecznie eliminuje te składniki z jadłospisów dzieci i młodzieży.

W większości placówek oświatowych kuchnie funkcjonują bez odpowiednio przygotowanego personelu pod kątem dietetyki, nie posiadają komputerów i odpowiedniego oprogramowania ułatwiającego układnie jadłospisów zgodnie z normami, odwołanie się tylko i wyłącznie do norm żywienia w rozporządzeniu, bez podania konkretnych zaleceń i wymogów dla poszczególnych grup produktów spożywczych będzie niemożliwe do realizacji.

Zgodnie z zapisami ustawy: Art. 52c ust. Minister do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia wymagania, jakie musza spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty uwzględniając normy żywienia dzieci i młodzieży oraz mając na względzie wartości odżywcze i zdrowotne środków spożywczych.

Projekt rozporządzenia z dnia 8 kwietnia 2016 roku nie realizuje zapisów ustawy, gdyż nie określa wymagań dla środków spożywczych stosowanych w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. W zasadzie każdy środek spożywczy nie zależnie od jego składu i wartości odżywczych może być podawany w stołówce szkolnej. **Rozporządzenie nie uwzględnia wartości odżywczych i zdrowotnych środków spożywczych. Nie daje żadnych wytycznych dla realizatorów żywienia zbiorowego.**

Ministerstwo w uzasadnieniu do rozporządzenia popełnia błędy merytoryczne na stronie 7 uzasadnienia czytamy: „W ofercie sklepiku szkolnego proponuje się sprzedaż pieczywa pszennego, razowego, jak i pełnoziarniste (pszenne, żytnie i mieszane)”. Pieczywo, w zależności od użytej mąki dzielimy na: pszenne, żytnie i mieszane. W zależności od stopnia przemiału mąki możemy mieć chleb jasny i ciemny (w tym razowy, – jeśli jest z mąki z pełnego przemiału, raz zmielonej). Kluczowe, w kwestii wyboru pieczywa jest czytanie etykiet ze składem. Chleby, które są produkowane z mąki o wyższym typie (wyższej zawartości popiołu) zawierają więcej błonnika, żelaza, magnezu, manganu, cynku, miedzi, witamin z grupy B, witaminy E.[[4]](#footnote-4) Za pieczywo ciemne należy uznać takie, które jest wyprodukowane z mąki o zawartości popiołu powyżej 1,0% lub z mieszanki mąki o średniej zawartości popiołu powyżej 1,06%. Pieczywem jasnym jest pieczywo z mąki lub mieszanki mąk poniżej 1,0% popiołu. [[5]](#footnote-5)

W związku z brakiem towaroznawczej wiedzy w społeczeństwie na temat pieczywa, konsumenci bardzo często dokonują wyborów tylko i wyłącznie kierując się nazwą pieczywa, kolorem a nie jego składem. Uważamy za wielce szkodliwe używanie w Uzasadnieniu do projektu rozporządzenia potocznych klasyfikacji pieczywa. Wprowadzają one jeszcze większą dezinformację wśród konsumentów, gdyż uzasadnienie cytowane jest przez media, które w ten sposób utrwalają błędne i szkodliwe dla konsumenta przekonania.

W Uzasadnieniu Ministerstwo odnosi się do Piramidy Zdrowego Żywienia **z roku 2009**. Tymczasem **od stycznia 2016 roku** Instytut Żywności i Żywienia wprowadził nowe zalecenia w postaci piramidy Zdrowego Żywienia wprowadzając w niej istotne zmiany. Piramida jest graficznym przedstawieniem zaleceń i dotyczy ona całego społeczeństwa, w tym również dzieci i młodzieży.

Zastanawiający jest również fakt, że Uzasadnienie do projektu rozporządzenie nie cytuję w ogóle Norm żywienia i nie odnosi się do tej pozycji literatury, jednocześnie czyniąc z Norm żywienia w § 2 projektu rozporządzenia podstawę dla tworzenia jadłospisów szkolnych i przedszkolnych.

Mając na uwadze dobro dzieci i młodzieży, promocję zdrowych nawyków żywieniowych, ograniczenie „śmieciowego” jedzenia w placówkach oświatowo-wychowawczych, a także dobro personelu stołówek szkolnych prosimy o uwzględnienie i odniesienie się do naszych spostrzeżeń i uwag.

Z poważaniem

Mgr inż. Aneta Radłowska-Działo (mama Jeremiego -3 lata i Huberta – 11 lat),

Dr inż. Ewa Trzetrzelewska-Lalik (mama Tytusa -5 lat, Poli – 8 lat, Cypriana -10 lat)

1. Mirosław Jarosz (red.).: Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja, IŻiŻ Warszawa 2012, str. 151 [↑](#footnote-ref-1)
2. Mirosław Jarosz (red.).: Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja, IŻiŻ Warszawa 2012, str. 72 [↑](#footnote-ref-2)
3. Mirosław Jarosz (red.).: Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja, IŻiŻ Warszawa 2012, str. 51 [↑](#footnote-ref-3)
4. Zygmunt Ambroziak.:Produkcja Piekarsko-Ciastkarska Część 1, WSIP Warszawa 1998, str.:38-40 [↑](#footnote-ref-4)
5. Zygmunt Ambroziak.:Produkcja Piekarsko-Ciastkarska Część 1, WSIP Warszawa 1998, str.:33 [↑](#footnote-ref-5)