

### **Opinia**

#### **Komitetu Nauki o Żywieniu Człowieka Polskiej Akademii Nauk dot. projektu Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty**

Przedstawiony Projekt z dnia 8 kwietnia 2016 r. Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą być spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach zakłada znaczne złagodzenie ograniczeń, które obowiązują od 1 września 2015 r. w tym zakresie. Przepisy z 26 sierpnia 2015 r. są dość rygorystyczne i, być może, wymagają złagodzenia, jednak nadmierna liberalizacja w tym względzie może przyczynić się do pogorszenia sposobu żywienia dzieci i młodzieży.

Grupy środków spożywczych wymienione w projekcie, przeznaczone do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty są zbyt ogólnikowe i nie zawierają uściśleń szczegółowych, np. „pieczywo” – jakie?, „kanapki” – jakie?, a zwłaszcza „inne”, stwarzając tym samym możliwość dowolnej interpretacji. Przedstawiony w §1.1. wykaz zawiera nazwy grup produktów obejmujące bardzo szeroki asortyment, np. „pieczywo”, „kanapki”, „zbożowe produkty śniadaniowe”. W obrębie tych grup jest wiele produktów, które nie powinny być sprzedawane dzieciom i młodzieży np. białe pieczywo, kanapka z białej bułki z dżemem, zbożowe produkty śniadaniowe z dużym dodatkiem cukru, czy też większość wyrobów z grupy pieczywa cukierniczego. Zapisane w tej formie grupy środków spożywczych nie służą racjonalizacji żywienia, nie są zgodne z zasadami prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży i raczej będą sprzyjać kreowaniu nieprawidłowych zwyczajów żywieniowych i dalszemu rozwojowi nadwagi i otyłości w tej grupie populacyjnej.

Podpunkt 2 § 1.1. dotyczący pieczywa półcukierniczego i cukierniczego nie definiuje produktów, zatem celowym wydaje się dokładniejsze określenie produktów o które można rozszerzyć ofertę. Należy przy tym wziąć pod uwagę fakt, że produkty o bardzo długiej przydatności do spożycia zawierają tzw. dodatki do żywności mające na celu przedłużenie ich trwałości, które nie są korzystne dla zdrowia dzieci i młodzieży.

W podpunkcie 5 § 1.1. celowym wydaje się dodanie zapisu dotyczącego zakazu podawania mleka UHT oraz dodatku cukru i innych substancji słodzących do mleka spożywczego poddanego niskiej pasteryzacji i/lub mikrofiltracji. W mleku UHT białka serwatkowe ulegają denaturacji termicznej, tracąc bezpowrotnie aktywność prozdrowotną. W mleku spożywym poddanym niskiej pasteryzacji, białka serwatkowe pozostają niezdenaturowane – biologicznie aktywne.

W podpunkcie 14 § 1.1. zakaz stosowania cukru w koktajlach, np. mleczno-owocowych na bazie zsiadłego mleka, wydaje się zbyt dużym ograniczeniem, biorąc pod uwagę dozwolony dodatek cukrów do napojów. Warto podkreślić wysoką wartość odżywczą koktajlów mlecznych, a dodatek cukru w ilości do 5 g na 250 g/ml produktu sprawi, że takie produkty będą chętniej wybierane. Dlatego proponuje się w punkcie 14 § 1.1. dodać zapis „z dodatkiem do 5 g cukru w 250 g/ml produktu” – zamiast „bez dodatku cukrów”.

Wydaje się, że paragraf 2 w obecnym brzmieniu ma charakter intencjonalny, a nie normatywny i nie jest do końca jasny. Nie wiadomo o co chodzi odnośnie do „podawania środków spożywczych”. Czy chodzi o posiłki? Ponadto w normach żywienia nie ma zasad podawania środków spożywczych.

Celowym wydaje się umieszczenie w §2 zapisu, że „jadłospisy i receptury potraw wydawanych w jednostkach systemu oświaty powinny być opiniowane przez osobę posiadającą tytuł licencjata/inżyniera lub magistra z zakresu dietetyki/żywienia człowieka”.

Przewodnicząca  
Komitetu Nauki o Żywieniu Człowieka PAN

  
Prof. dr hab. Lidia Wądołowska