



KSM - 2 /2020

Warszawa, 15 stycznia 2020r.

Pan prof. Łukasz Szumowski
Minister Zdrowia

Ministerstwo Zdrowia
ul. Miodowa 15
00-952 Warszawa

Szanowny Panie Ministrze,

Jako przedstawiciele pięciu największych organizacji pozarządowych związanych z sektorem mleka w Polsce jesteśmy zaniepokojeni przedstawioną na oficjalnym twitterze Głównego Inspektora Sanitarnego (twitter.com/GIS) propozycją „talerza pełnego zdrowia” z grafiką pokazującą jak samodzielnie skomponować prawidłowo zbilansowany posiłek, na którym brak jest mleka i jego przetworów, a nawet są zalecenia ograniczenia ich spożycia (mleko i sery).

Polska należy obecnie do krajów europejskich o średnim spożyciu mleka i daleko nam do poziomu osiąganego w krajach skandynawskich i Danii, we Francji, Włoszech, które charakteryzują się długowiecznością i najniższym w świecie wskaźnikiem otyłości BMI mieszkańców. Daleko nam również do poziomu spożycia mleka, który osiągnęliśmy w Polsce w latach osiemdziesiątych, dzięki któremu obecnie aktywne pokolenie ma szansę dożyć sędziwego wieku bez osteoporozy.

Zachęcanie konsumenta do ograniczenia w posiłkach mleka i serów dojrzewających, które są głównym źródłem wapnia doprowadzi do szeregu zaburzeń zdrowotnych Polaków w przyszłości. Statystyki niedoboru wapnia zwłaszcza wśród dojrzewającej młodzieży w Polsce są zastraszające. Chcemy zwrócić uwagę, że mleko i przetwory mleczne są również źródłem wysoko wartościowego białka. Powszechnie stosowanymi na świecie białkami w odżywkach dla niemowląt i dzieci są białka serwatkowe pochodzące z mleka, co świadczy o ich niezbędności w rozwoju młodych organizmów.

Należy podkreślić, że bardzo wartościowym składnikiem jest tłuszcz w mleku spożywanym i mlekach fermentowanych, który wspaniale jest przystosowany do szybkiego trawienia w postaci rozproszonych kuleczek z otoczką białkową która sama charakteryzuje się korzystnymi właściwościami zdrowotnymi i odżywczymi. To z Instytutu Żywności i Żywienia pochodzą informacje, że mleko o wyższej zawartości tłuszczu „odchudza” i powinno być jako bardziej smaczne polecane w mleku dla szkół. Również cukier mlekowy laktoza to składnik mleka kobiecego, którego w mleku matki jest ponad 1,4 razy więcej niż w mleku krowim. Przypominamy, że mleko jest doskonałym pożywieniem charakteryzującym się różnorodnością niezbędnych w żywieniu składników, w różnych stanach rozproszenia, a układ pokarmowy wraz z mikrobiomem człowieka jest od tysięcy przystosowany do trawienia i dobrego ich zagospodarowania. Sporadyczne przypadki nietolerancji i alergii na niektóre składniki nie mogą być podstawą do wyeliminowania mleka i jego przetworów z codziennej diety człowieka niezależnie od wieku.

Niezrozumiałym jest dla nas fakt systematycznego eliminowania mleka i jego składników w codziennej diecie Polaka w kraju, który dysponuje potężnym potencjałem produkcji surowca mlecznego i który zmuszany jest do wyeksportowania przetworów w ekwiwalencie 1/3 ilości produkowanego surowca w sytuacji, gdy spożycie mleka jest co najmniej o 1/3 niższe niż w mleczarskich krajach Europy Zachodniej.

Świadomi odpowiedzialności za zdrowie przyszłych pokoleń Polaków stanowczo wypowiadamy się za umieszczeniem na „talerzu pełnym zdrowia” mleka i przetworów mlecznych i usunięcie opisu dotyczącego ograniczenia spożywania mleka i serów dojrzewających i w tym miejscu wstawienie zaleceń : pij mleko spożywcze i mleka fermentowane”.

Z poważaniem,

*Prezes Zarządu
Związku Polskich Przetwórców
Mleka*

Marcin Hydzik

*Prezes Zarządu
Krajowego Związku
Spółdzielni Mleczarskich*

mgr inż. Waldemar Broś

*Prezes Zarządu
Krajowego
Stowarzyszenia Mleczarzy*

dr inż. Klemens Ciesielski

*Prezydent
Polskiej Federacji
Hodowców Bydła
i Producentów Mleka*

Leszek Hądzlik

*Prezes
Polskiej Izby Mleka*

Edmund Borawski

Do wiadomości:

1. Dr n. med. Jarosław Jan Pinkas Główny Inspektor Sanitarny ul. Targowa 65, 03 -729 Warszawa
2. Dr n. med. Grzegorz Juszczyk, dyrektor Instytutu Żywności i Żywienia, ul. Powsińska 61, 02 – 903 Warszawa
3. Dr n. med. Tomasz Maciejewski dyrektor Instytutu Matki i Dziecka, ul. Kasprzaka 17 a, 01-211 Warszawa