AB 562

WOJEWÓDZKA STACJA SANITARNO - EPIDEMIOLOGICZNA W GDAŃSKU
80-211 Gdańsk, ul. Dębinki 4
DZIAŁ LABORATORYJNY

LABORATORIUM BADANIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA
tel. (58) 776-33-50
e-mail: poczta@wsse.gda.pl, www.wsse.gda.pl

Data wydania sprawozdania:	2021-07-27
Strona/Stron:	1/1

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ Nr 1345/51/21

Dane pozyskane od klienta:

Rodzaj próbki: Próbka posiłku obiadowego: kasza jęczmienna 132 g, kotlet (pulpet z szynki gotowany z sosem) 212 g, buraczki 128 g, kompot jabłkowo-truskawkowy 188 g, zupa grochowa 430 g; (wielkość próbki 1090 g). Producent: Posiłki z Cateringu: Powiat Człuchowski Kuchnia nr 2, ul. Batorego 24, 77-300 Człuchów.
Nazwa i adres klienta: Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Człuchowie
Nr protokołu pobrania próbki: 26/BŻ/21
Miejsce i data pobrania próbki: w protokole jw. podano: Samodzielny publiczny ZOZ w Człuchowie, ul. Szczecińska 31, 77-300 Człuchów; 2021-07-15
Próbka pobrana przez: przedstawiciel PPIS w Człuchowie
Metoda pobierania: w protokole jw. podano: losowo

Nr sprawy: LBŻ.9052.875.2021
Data przyjęcia próbki: 2021-07-20 godzina 12:10
Data rozpoczęcia / zakończenia badań: 2021-07-21 / 2021-07-26
Nr próbki / próbek: 2460 U
Opis próbki: stan próbki – próbka odpowiednia do badań;
opakowanie – słoik szklany z nakrętką typu twist oraz pojemnik z tworzywa sztucznego zabezpieczony wieczkiem z tworzywa sztucznego.

Wyniki badań

Lp.	Rodzaj oznaczenia		Metodyka	Wynik	Jednostka
1.	Wartość energetyczna	N	Metoda obliczeniowa	724	kcal w 1090 g posiłku
2.	Zawartość białka po przeliczeniu	A	PN-75/A-04018 Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	38,4 ± 4,2	g w 1090 g posiłku
3.	Zawartość tłuszczu	A	Metody badań żywności Wydawnictwo Przemysłu Lekkiego i Spożywczego Warszawa 1967 Metoda wagowa (Schmidta – Bądzyńskiego)	16,8 ± 2,4	g w 1090 g posiłku
4.	Zawartość soli	N	PN-85/A-82100 Metoda miareczkowa	1,5	g w 1090 g posiłku

Rodzaj oznaczenia:	Białko	Tłuszcz
Laboratoryjna granica oznaczalności metody badawczej, g/ masa posiłku [g]	1,1	5,5
Niepewność pomiaru, % (k=2, P=95%)	11	14

A - badanie akredytowane (zakres akredytacji PCA nr AB 562)
N - badanie nieakredytowane
± - niepewność pomiaru
Oszacowana niepewność nie obejmuje etapu poboru próbek

Autoryzujący sprawozdanie z badań:
asystent, Katarzyna Dymczyk

Zatwierdził:

Otrzymują:
1) PPIS w Człuchowie – 2 egz.
2) a/a

KONIEC

1. Wyniki odnoszą się wyłącznie do otrzymanych i badanych próbek. **2.** WSSE w Gdańsku odpowiada za wszystkie informacje przedstawione w sprawozdaniu, z wyjątkiem danych pozyskanych od klienta. **3.** Bez pisemnej zgody WSSE w Gdańsku sprawozdanie nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości. **4.** Klient ma prawo do skargi w ciągu 14 dni od daty otrzymania sprawozdania.

AB 562

WOJEWÓDZKA STACJA SANITARNO - EPIDEMIOLOGICZNA W GDAŃSKU 80-211 Gdańsk, ul. Dębinki 4 DZIAŁ LABORATORYJNY		
LABORATORIUM BADANIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA tel. (58) 776-33-50 e-mail: poczta@wsse.gda.pl, www.wsse.gda.pl	Data wydania sprawozdania:	2021-07-27
	Strona/Stron:	1/1

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ Nr 1344/51/21

Dane pozyskane od klienta:

Rodzaj próbki:	Próbka posiłku obiadowego: kasza jęczmienna 164 g, kotlet (pulpet z szynki gotowany z sosem) 212 g, buraczki 118 g, kompot jabłkowo-truskawkowy 202 g, zupa grochowa 401 g (wielkość próbki 1097 g). Producent: Posiłki z cateringu: Powiat Człuchowski Kuchnia nr 2, ul. Batorego 24, 77-300 Człuchów.
Nazwa i adres klienta:	Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Człuchowie
Nr protokołu pobrania próbki:	26/BŻ/21
Miejsce i data pobrania próbki:	w protokole jw. podano: Samodzielny Publiczny ZOZ w Człuchowie, ul. Szczecińska 31, 77-300 Człuchów; 2021-07-15
Próbka pobrana przez:	przedstawiciel PPIS w Człuchowie
Metoda pobierania:	w protokole jw. podano: losowo

Nr sprawy: LBŻ.9052.875.2021
Data przyjęcia próbki: 2021-07-20 godzina 12:10
Data rozpoczęcia / zakończenia badań: 2021-07-21 / 2021-07-26
Nr próbki / próbek: 2459 U
Opis próbki: stan próbki – próbka odpowiednia do badań;
opakowanie – słoik szklany z nakrętką typu twist oraz pojemnik z tworzywa sztucznego zabezpieczony wieczkiem z tworzywa sztucznego.

Wyniki badań

Lp.	Rodzaj oznaczenia		Metodyka	Wynik	Jednostka
1.	Wartość energetyczna	N	Metoda obliczeniowa	728	kcal w 1097 g posiłku
2.	Zawartość białka po przeliczeniu	A	PN-75/A-04018 Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	37,3 ± 4,1	g w 1097 g posiłku
3.	Zawartość tłuszczu	A	Metody badań żywności Wydawnictwo Przemysłu Lekkiego i Spożywczego Warszawa 1967 Metoda wagowa (Schmidta – Bądzyńskiego)	15,6 ± 2,2	g w 1097 g posiłku
4.	Zawartość soli	N	PN-85/A-82100 Metoda miareczkowa	1,6	g w 1097 g posiłku

Rodzaj oznaczenia:	Białko	Tłuszcz
Laboratoryjna granica oznaczalności metody badawczej, g/masa posiłku [g]	1,1	5,5
Niepewność pomiaru, % (k=2, P=95%)	11	14

A - badanie akredytowane (zakres akredytacji PCA nr AB 562)
N - badanie nieakredytowane
± - niepewność pomiaru
Oszacowana niepewność nie obejmuje etapu poboru próbek

Autoryzujący sprawozdanie z badań:
asystent, Katarzyna Dymczyk

Zatwierdził:

Otrzymują:
1) PPIS w Człuchowie – 2 egz.
2) a/a

KONIEC

1. Wyniki odnoszą się wyłącznie do otrzymanych i badanych próbek. **2.** WSSE w Gdańsku odpowiada za wszystkie informacje przedstawione w sprawozdaniu, z wyjątkiem danych pozyskanych od klienta. **3.** Bez pisemnej zgody WSSE w Gdańsku sprawozdanie nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości. **4.** Klient ma prawo do skargi w ciągu 14 dni od daty otrzymania sprawozdania.

ANALIZA POSIŁKÓW OBIADOWYCH

PRÓBKA NR 1

SKŁAD: kasza jęczmienna 132g, kotlet (pulpet z szynki gotowany z sosem) 212g, buraczki 128g, kompot jabłkowo-truskawkowy 188g, zupa grochowa 430g. Łączna wielkość próbki 1090g.

PRÓBKA NR 2

SKŁAD: kasza jęczmienna 164g, kotlet (pulpet z szynki gotowany z sosem) 212g, buraczki 118g, kompot jabłkowo-truskawkowy 202g, zupa grochowa 401g. Łączna wielkość próbki 1097g.

Otrzymane wyniki badań posiłków obiadowych				
Nr próbki/nr sprawozdania	Wartość energetyczna (kcal)	Zawartość białka (g)	Zawartość tłuszczu (g)	Zawartość soli (g)
Próbka nr 1/ sprawozdanie nr 1345/51/21	724	38,4±4,2	16,8±2,4	1,5
Próbka nr 2/ sprawozdanie nr 1344/51/21	728	37,3±4,1	15,6±2,2	1,6

± niepewność pomiaru

Analiza pobranych posiłków obiadowych, wykazała wartość kaloryczną na poziomie 724 i 728 kcal. Wartości normatywne całodziennej diety podstawowej w szpitalu ustalono na podstawie uśrednienia normy na zapotrzebowanie energetyczne reprezentowanej grupy osób przy uwzględnieniu małej aktywności fizycznej. Zalecenia żywieniowe wskazują, iż posiłek obiadowy w diecie składającej się z 3 głównych posiłków powinien dostarczać 35-40% całodziennego zapotrzebowania na energię. Na podstawie dokonanej analizy posiłków zapotrzebowanie energetyczne w obydwu próbkach jest zgodne z normą, bowiem wynosi 36,94% w posiłku nr 1 oraz 37,14% w posiłku nr 2.

Zawartość białka w badanym **posiłku nr 1** wyniosła 38,4g, co stanowi 21,2% energii pochodzącej z białka, natomiast tłuszczu 16,8g, co stanowi 20,88% energii z tłuszczu. **Posiłek nr 2** zawartość białka w badanym posiłku obiadowym wynosi 37,3g, co stanowi 20,49% energii pochodzącej z białka, natomiast tłuszczu 15,6g, co stanowi 19,3% energii pochodzącej z tłuszczu.

Zalecenia żywieniowe wskazują, iż udział energii pochodzącej z białka powinien stanowić dla osoby dorosłej 10-20%, natomiast dla osób powyżej 65 roku życia 15-20% w odniesieniu do całodziennego zapotrzebowania energetycznego osób dorosłych. Można uznać, iż badane posiłki odpowiadają powyższym założeniom.

Udział energii z tłuszczów nie powinien być wyższy niż 35% całodziennego zapotrzebowania energetycznego, ale nie niższy niż 20% dla osób dorosłych.