



INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 8.01.2016 r.

Ruszył nabór placówek medycznych do programu walki z otyłością

Instytut Żywności i Żywienia (IŻŻ) przy wsparciu finansowym rządu Szwajcarii oraz polskiego Ministerstwa Zdrowia organizuje w 2016 r. nową edycję bezpłatnych 12-tygodniowych programów redukcji masy ciała oraz dietetyczne punkty konsultacyjne w placówkach leczniczych na terenie całego kraju.

IŻŻ zaprasza do współpracy przychodnie i szpitale mające podpisane umowy z NFZ, które posiadają niezbędne zaplecze - do przeprowadzenia próby wysiłkowej z oceną kardiologa, zajęć z psychologiem i zajęć sportowych. Nabór placówek medycznych zainteresowanych współpracą z IŻŻ w ramach tego projektu potrwa tylko do 25 stycznia 2016 r.

Pacjenci z otyłością lub nadwagą, którzy przystąpią do bezpłatnych, 12-tygodniowych programów redukcji masy ciała zostaną objęci wielospecjalistyczną opieką medyczną przez okres trzech miesięcy. W tym czasie lekarz będzie miał pod kontrolą wszystkie ich parametry zdrowotne, dietetyk nauczy zasad zdrowego żywienia, psycholog pomoże wprowadzić je w życie, a rehabilitant nauczy adekwatnej aktywności fizycznej.

W ramach programu w każdej placówce powstaną dodatkowo Dietetyczne Punkty Konsultacyjne, w których dietetycy łącznie obejmą opieką 1500 osób z problemami dietozależnymi.

Szczegółowe informacje na temat programu, formularze zgłoszeniowe, dane kontaktowe i inne praktyczne informacje znaleźć można w ogłoszeniu dla placówek medycznych opublikowanym na stronie internetowej projektu „Zachowaj Równowagę”: www.zachowajrownowage.pl

Projekt „Zachowaj równowagę” realizowany przez IŻŻ w ramach Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy (SPPW) jest współfinansowany przez Ministerstwo Zdrowia. Jego głównym celem jest zapobieganie nadwadze i otyłości oraz chorobom przewlekłym przez edukację społeczeństwa w zakresie żywienia i aktywności fizycznej.

Certyfikat Akredytacji AB 690



AB 690

Produkty spożywcze: zawartość białka metodą Kjeldahla, zawartość tłuszczu metodą Soxhleta, zawartość wapnia, magnezu, sodu, potasu metodą atomowej spektrometrii absorpcyjnej w wersji plomieniowej (FAAS), zawartość cholesterolu metodą chromatografii gazowej z detektorem płomieniowo-jonizacyjnym (GC-FID), zawartość akryloamidu metodą chromatografii cieczowej sprzężonej z tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS), obecność termotolerancyjnych bakterii z rodzaju *Campylobacter* metodą płytkową, obecność *Escherichia coli* O157 metodą horyzontalną jakością, obecność kwasu nukleinowego DNA swoistego dla *Enterobacter sakazakii* (*Cronobacter sakazakii*) metodą jakością • **Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce:** zawartość kwasów tłuszczowych, w tym izomerów trans metodą chromatografii gazowej ze spektrometrią mas (GC-MS) • **Mleko i przetwory mleczne:** obecność *Enterobacter sakazakii* metodą jakością • **Sól:** zawartość jodu metodą jodometryczną • **Napoje i słodziki tabletkowe:** zawartość acesulfamu-K, aspartamu i sacharyny metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC).