



**NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO
– PAŃSTWOWY ZAKŁAD HIGIENY**

00-791 Warszawa, ul. Chocimska 24

Centrala: (+48 22) 54-21-400, Dyrektor: (+48 22) 849-76-12

Fax: (+48 22) 849-74-84, (+48 22) 849-35-13,

www.pzh.gov.pl; e-mail: dyrektor@pzh.gov.pl

Regon: 000288461 NIP: 525-000-87-32,

PL 98 1020 1042 0000 8302 0200 8027 (SWIFT CODE): BPKO PL PW

Warszawa, **9 lipca 2013**

**Informacja Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego –
Państwowego Zakładu Higieny
na temat bezpieczeństwa substancji dodatkowych stosowanych w
produkcji żywności**

Stosowanie substancji dodatkowych w Unii Europejskiej, w tym w Polsce, jest od wielu lat uregulowane przepisami. Celem tych aktów prawych jest zapewnienie bezpieczeństwa konsumentowi, który spożywa żywność zawierającą substancje dodatkowe.

Zgodnie z zapisami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.Urz. L 354/ z dnia 31.12.2008 r.). substancje dodatkowe mogą być stosowane w żywności jeżeli:

- na proponowanym poziomie stosowania nie stanowią, w oparciu o dostępne dowody naukowe, zagrożenia dla zdrowia konsumentów;
- istnieje uzasadniony wymóg technologiczny, który nie może zostać spełniony w inny sposób, możliwy do zaakceptowania ze względów ekonomicznych i technologicznych;
- ich użycie nie wprowadza konsumenta w błąd.

Szczegółowe przepisy dotyczące stosowania substancji dodatkowych (jakie substancje i w jakiej dawce może zawierać dany środek spożywczy) są obecnie zawarte w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011r. zmieniającym załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. L 295 z dnia 12.11.2011r.).

Aby dana substancja dodatkowa mogła być dopuszczona do żywności musi posiadać ocenę bezpieczeństwa dla zdrowia; oceny tej w Unii Europejskiej dokonuje

Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), a przed rokiem 2002 - Naukowy Komitet ds. Żywności.

EFSA przy dokonywaniu oceny bezpieczeństwa substancji dodatkowych opiera się na wynikach najnowszych badań toksykologicznych, chemicznych i biologicznych. Akceptację uzyskują tylko te substancje, które zostały poddane wszechstronnym badaniom toksykologicznym, a ich wyniki nie budzą zastrzeżeń.

W oparciu o wyniki badań, dla substancji jest ustalane tzw. akceptowane, dzienne pobranie (ADI). Jest to ilość substancji (wyrażona w mg/kg masy ciała człowieka/dzień), która może być pobierana przez człowieka ze wszystkich źródeł przez całe życie bez szkody dla zdrowia. Wartość ADI jest zazwyczaj ok. 100 krotnie niższa od ilości substancji, przy której nie obserwowano negatywnego wpływu na organizmy zwierząt doświadczalnych.

W Unii Europejskiej na podstawie opinii Naukowego Komitetu ds. Żywności (przed 2002 rokiem), a obecnie – Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności, w ramach zarządzania ryzykiem, Komisja Europejska, przy współudziale Państw Członkowskich, ustala maksymalne dopuszczalne poziomy dla poszczególnych substancji dodatkowych w środkach spożywczych. Przedstawiciel Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – PZH bierze udział w posiedzeniach grupy roboczej, działającej w ramach Komisji Europejskiej i przygotowującej projekty przepisów unijnych w zakresie substancji dodatkowych.

Wszystkie substancje dodatkowe dopuszczone do żywności są obecnie ponownie ocenione przez EFSA pod kątem ich bezpieczeństwa dla zdrowia konsumenta. Wyniki ponownej oceny mogą być podstawą do ewentualnych zmian przepisów dotyczących stosowania substancji dodatkowych do żywności (jeżeli zaistnieje taka potrzeba ze względu na ochronę zdrowia konsumenta).

Należy podkreślić, że substancje dodatkowe stosowane zgodnie z obowiązującymi przepisami nie stanowią zagrożenia dla zdrowia konsumenta w świetle dostępnych wyników badań naukowych.

Dopuszczone substancje dodatkowe bardzo rzadko wywołują reakcje alergiczne lub objawy nietolerancji ze strony organizmu człowieka. Typowe składniki

żywności takie jak mleko, ryby czy orzechy, znacznie częściej są przyczyną alergii niż substancje dodatkowe. Jeżeli substancja dodatkowa ma udowodnione działanie alergizujące (dwutlenek siarki i jego pochodne), zgodnie z obowiązującymi przepisami na etykiecie produktów zawierających te substancje musi być umieszczona wyraźna informacja o ich obecności.

Na opakowaniach (etykietach) środków spożywczych są wymienione wszystkie składniki, w tym substancje dodatkowe do żywności. Producent żywności musi podać nazwę substancji dodatkowej lub jej numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej oraz funkcję technologiczną jaką pełni substancja dodatkowa w danym środku spożywczym.

Przy pełnej, zgodnej z przepisami, informacji podanej na opakowaniu, konsument może świadomie dokonywać wyboru przy zakupie środków spożywczych.

Kontrolę prawidłowości stosowania substancji dodatkowych do żywności w Polsce oraz prawidłowości znakowania środków spożywczych prowadzi m.in. Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach urzędowej kontroli żywności.

Kontakt dla mediów:

Monika Wróbel

Rzecznik Prasowy (NIZP-PZH)

tel. (0-22) 54 21 288 , +48 696 498 578

e-mail: mwrobel@pzh.gov.pl