



RZECZPOSPOLITA POLSKA

Rzecznik Praw Dziecka

Mikołaj Pawlak

ZSS.422.22.2019.KS

Warszawa, 19 lutego 2020 roku

**Pan  
Jarosław Pinkas  
Główny Inspektor Sanitarny**

w 2019 r. Najwyższa Izba Kontroli opublikowała wyniki kontroli na temat nadzoru nad stosowaniem dodatków do żywności. Kontrola NIK miała odpowiedzieć na pytanie, czy funkcjonujący w Polsce system nadzoru nad stosowaniem dodatków w żywności zapewniał odpowiednią ich jakość oraz bezpieczeństwo zdrowotne konsumentów. Informacje przedstawione w materiale pokontrolnym<sup>1</sup> wskazują na występujące w tym obszarze uchybienia i nieprawidłowości.

Zanim jakakolwiek substancja dodatkowa<sup>2</sup> (m.in. barwnik, substancja konserwująca, emulgująca, itd.) trafi jako składnik do żywności musi być wcześniej przebadana pod względem bezpieczeństwa stosowania. Dopuszczenie substancji do użycia odbywa się na podstawie badań. Na podstawie uzyskanych wyników niezależne gremia ekspertów<sup>3</sup> ustalają<sup>4</sup> bezpieczną dawkę substancji, która może być pobrana przez człowieka z żywnością w ciągu dnia. Jest wyrażona jako ADI<sup>5,6</sup>. Wskaźnik ADI nie jest stały. W przypadku pojawienia się nowych wiadomości o oddziaływaniu danej substancji na organizm człowieka, dokonuje się ponownej oceny bezpieczeństwa dopuszczonych substancji dodatkowych. Jeżeli negatywne działanie się potwierdzi, wtedy ogranicza się dodawanie takiej substancji do żywności lub całkowicie wycofuje ją z użycia.<sup>7</sup>

<sup>1</sup> Informacja o wynikach kontroli *Nadzór nad stosowaniem dodatków do żywności* LLO.430.003.2018 Nr ewid. 173/2018/P/18/082/LLO

<sup>2</sup> Substancja dodatkowa - oznacza substancję, która nie jest zwyczajowo odrębnie spożywana jako żywność, niebędącą typowym składnikiem żywności, niezależnie od tego, czy posiada wartość odżywczą, czy nie, której celowe użycie technologiczne w procesie produkcji, przetwarzania, przygotowywania, pakowania, przewozu i przechowywania żywności spowoduje lub może spowodować, że substancja ta stanie się bezpośrednio lub pośrednio składnikiem środka spożywczego albo półproduktów będących jego komponentami. Tak Instytut Żywności i Żywienia, *Substancje dodatkowe do żywności*, <http://www.izz.waw.pl/substancje-dodatkowe-do-zywnosci>

<sup>3</sup> w tym Połączona Komisja Ekspertów do spraw Dodatków do Żywności (Joint Expert Committee on Food Additives – JECFA)

<sup>4</sup> Na poziomie Unii Europejskiej, bezpieczeństwo dodatków do żywności ocenia Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), wcześniej Komitet Naukowy ds. Żywności (SCF).

<sup>5</sup> *Acceptable Daily Intake* - dopuszczalne dzienne pobranie. Jest podawana w mg/kg masy ciała/dzień.

<sup>6</sup> Instytut Żywności i Żywienia, *Dodatki do żywności*, <http://www.izz.waw.pl/strona-gowna/3-aktualnoci/aktualnoci/636-dodatki-do-zywnosci>

<sup>7</sup> Tak mgr inż. B. Przygoda, *Samodzielna Pracownia Wartości Odżywczych Żywności* Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, *Substancje dodatkowe*, *Medycyna Praktyczna* (www.mp.pl) 09.11.2012

**Rzecznik  
Praw Dziecka  
Mikołaj Pawlak**

Jak wskazała NIK grupą obywateli najbardziej narażonych na przekroczenie akceptowanego dziennego spożycia dodatków z dietą są dzieci<sup>8</sup>: „głównie w wieku do 10 lat. (...) Z monitoringu spożycia i stosowania dodatków do żywności, przygotowywanego przez Instytut Żywności i Żywienia wynikało, że przyswojenie z dietą kwasu sorbowego i sorbinianów - konserwantów dodawanych głównie do ciast, przetworów warzywnych, pieczywa, aromatyzowanych napojów - znacznie przekraczało limit i w grupie dzieci 4-10 lat wynosiło 291 proc. akceptowanego dziennego spożycia (ADI). U 5 proc. dzieci i młodzieży (1-17 lat) pobranie tych dodatków wynosiło aż 681 proc. Tymczasem spożycie z dietą np. azotynów, obecnych m.in. w wędlinach, parówkach, peklowanym mięsie, u najmłodszych dzieci wynosiło ponad 160 proc. dopuszczalnego limitu, a u 5 proc. dzieci w wieku 1-3 lat kształtowało się na poziomie aż 562 proc.”

Niektóre badania naukowe wykazują, że spożywanie żywności, do której dodano barwniki takie jak: E 102, E 104, E110, E 122, E 124, E 129<sup>9</sup> może oddziaływać na zmianę zachowania dzieci, powodując nadmierną aktywność i ograniczając skupienie uwagi.<sup>10</sup>

W raporcie NIK opisano m.in. ryzyka związane z używaniem substancji dodatkowych: „W zleconej przez NIK ekspertyzie wśród dodatków, które mogą wywoływać alergię wymieniono barwniki spożywcze, szczególnie syntetyczne (...<sup>11</sup>) oraz konserwanty z grupy siarczynów. Wskazano również, że niektóre barwniki (...<sup>12</sup>), mogą powodować groźny dla życia wstrząs anafilaktyczny. (...) Barwniki te są często używane w wędlinach, napojach, sałatkach. **Są one szczególnie niebezpieczne dla dzieci oraz osób uczulonych na salicylany.** Jako dodatki o wysokim potencjale pronowotworowym wymieniono konserwanty: kwas benzoesowy (E 210) i jego pochodne oraz azotyny i azotany (...<sup>13</sup>). Także EFSA<sup>14</sup> potwierdził niektóre dowody na związek azotynów w diecie z nowotworami żołądka oraz połączenia azotynów i azotanów z przetworzonego mięsa z nowotworami jelita grubego. W zleconej ekspertyzie stwierdzono ponadto narażenie na rakotwórcze N-nitrozoaminy, które powstają m.in. podczas termicznej obróbki żywności zawierającej te substancje (...). Ponadto mogą one być niebezpieczne dla kobiet w ciąży. (...) W ekspertyzie stwierdzono ponadto, że częste używanie kwasu askorbinowego E 300 może przyczyniać się do powstania nadkwasoty, tworzenia kamieni nerkowych, a w wyniku jego reakcji z benzoesanem sodu E 211 uwalnia się rakotwórczy benzen.”

<sup>8</sup>Ze względu na niższą masę ciała i upodobania smakowe dzieci.

<sup>9</sup> tartrazyna E 102, żółcień chinolinowa E 104, żółcień pomarańczowa E110, azorubina (karmiozyna) E 122, czerwień koszenilowa (pąs 4R) E 124 czerwień Allura E 129

<sup>10</sup> Tak mgr inż. B. Przygoda, Samodzielna Pracownia Wartości Odżywczych Żywności Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, *Substancje dodatkowe*, Medycyna Praktyczna ([www.mp.pl](http://www.mp.pl)), 09.11.2012

<sup>11</sup> m.in. E 123, E 110, E 122

<sup>12</sup> E120 koszenila, E124 czerwień koszenilowa i E 129 czerwień Allura

<sup>13</sup> E 249, E 250, E 251, E 252

<sup>14</sup> Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności

W informacji NIK o wynikach kontroli dotyczącej nadzoru nad stosowaniem dodatków do żywności podniesiono: „W Polsce, podobnie jak w innych krajach rozwiniętych, ok. 70 proc. diety przeciętnego konsumenta stanowi żywność przetworzona w warunkach przemysłowych, zawierająca substancje dodatkowe (...) NIK zwraca uwagę, że przepisy prawa wymagają zapewnienia bezpieczeństwa każdego z dodatków używanych osobno. W żaden sposób nie odnoszą się one do ryzyka wynikającego z obecności w środkach spożywczych więcej niż jednego dodatku, czy ich kumulacji z różnych źródeł.(...) Izba alarmuje, że system nadzoru nad stosowaniem dodatków nie gwarantuje pełnego bezpieczeństwa żywności. (...) Prowadzone przez skontrolowane inspekcje (Inspekcje Sanitarne, Inspekcję Handlową i Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych) badania laboratoryjne próbek żywności ograniczały się do wybranych substancji dodatkowych, głównie z grupy substancji konserwujących i barwników. Żadna z Inspekcji nie analizowała zawartości wszystkich dodatków obecnych w danej próbce żywności. (...) zorganizowany system badań nie gwarantuje pełnego bezpieczeństwa żywności, w której stosowane są substancje dodatkowe, niepodlegające z różnych przyczyn badaniom laboratoryjnym. (...) NIK zwraca także uwagę, że dotychczas nikt nie zajmował się łączną ilością dodatków spożywanych z dietą przez przeciętnego konsumenta.(...) [badania NIK wykazały, że] w przygotowanych z tych produktów daniach konsument spożyłby w ciągu jednego dnia 85 różnych substancji dodatkowych. Mimo, iż żywność nafaszerowana jest substancjami dodatkowymi, to organy odpowiedzialne za jej bezpieczeństwo oraz zdrowie publiczne dotychczas nie monitorowały, ani nie oceniały ryzyka związanego z kumulacją wielu dodatków w produktach spożywczych, ewentualnego ich działania synergistycznego, jak również interakcji z innymi składnikami diety, czy też np. lekami. (...) żadna z instytucji realizujących zadania z zakresu zdrowia publicznego oraz odpowiedzialnych za politykę żywieniową nie publikuje danych na temat wielkości akceptowanego dziennego spożycia dla każdego dodatku. W ten sposób konsumenci nie mają możliwości dotarcia do takich informacji. (...) W ocenie NIK obowiązujący system nadzoru nad jakością żywności jest dysfunkcyjny. Trudno bowiem zaakceptować sytuację, w której właściwe organy realizują swoje zadania ustawowe bez uwzględnienia kwestii bezpieczeństwa kontrolowanej żywności. Problemem jest także rozproszenie kompetencji poszczególnych inspekcji. Utrudnia to eliminację wprowadzania na rynek produktów spożywczych, które nie spełniają normy w zakresie stosowania substancji dodatkowych. Zdaniem Izby brakuje jednego organu odpowiedzialnego za nadzór nad rynkiem dodatków do żywności.”

Zastrzeżenia NIK do działań Głównego Inspektora Sanitarnego są następujące: „Główny Inspektor Sanitarny, który nadzoruje jakość zdrowotną żywności, nie wdrażał i nie inicjował działań, które miałyby potwierdzić lub zaprzeczyć, że istnieje ryzyko związane z używaniem substancji dodatkowych. (...) NIK zwraca także uwagę, że Inspekcja Sanitarna w ramach prowadzonych kontroli nie weryfikowała procesów technologicznych i tym samym nie kwestionowała zasadności użycia w jednym produkcie nawet kilkunastu różnych dodatków do żywności. (...) Najwyższa Izba Kontroli negatywnie ocenia bierną postawę Głównego Inspektora Sanitarnego. Nie inicjował on, nie organizował i nie prowadził działań informacyjnych przedstawiających społeczeństwu potencjalne zagrożenia.”

Wobec uwag i wniosków zawartych w informacji pokontrolnej NIK wystąpiła do Głównego Inspektora Sanitarnego o:

- „wykorzystywanie rzetelnie przeprowadzonych badań do oceny ryzyka narażenia populacji polskiej na poszczególne substancje dodatkowe oraz identyfikowanie potencjalnych zagrożeń;
- kreowanie polityki świadomej konsumpcji (działania edukacyjno-informacyjne, debata publiczna, dyskusje w szerszym gronie ekspertów - autorytetów naukowych) i rzetelne informowanie ogółu społeczeństwa o korzyściach oraz zdiagnozowanych zagrożeniach wynikających ze stosowania substancji dodatkowych.”

Mając na uwadze powyższe, stosownie do art. 10 ust. 1 pkt 2 oraz art. 10a i art. 10b ustawy z dnia 6 stycznia 2000 r. o Rzeczniku Praw Dziecka (Dz. U. z 2017 r. poz. 922), zwracam się do Pana Ministra z uprzejmą prośbą o przekazanie stanowiska Głównego Inspektora Sanitarnego wobec przeprowadzonych przez ww. organ kontroli ustaleń oraz informacji o wykonaniu wskazanych powyżej zaleceń.

*Łukaszy Łyżar, rzecznik*

RZECZNIK PRAW DZIECKA

*Michał Kawiak*