



# Nadzór nad stosowaniem dodatków do żywności

Lata 2016–2018 (I kwartał)

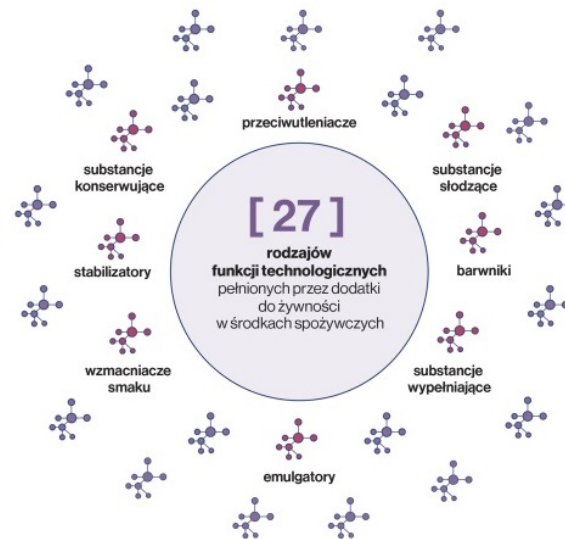
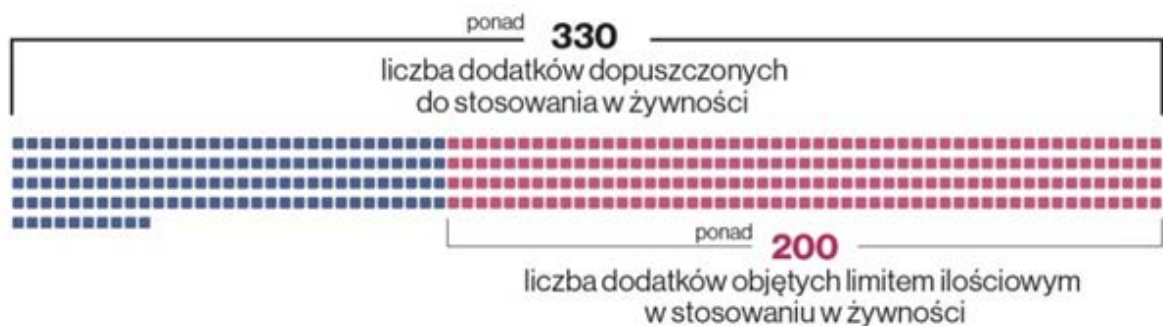
Najwyższa Izba Kontroli

Warszawa, grudzień 2018 r.

# 01 Dlaczego podjęliśmy kontrolę?

- **Dodatki do żywności** to substancje, które w normalnych warunkach nie są spożywane same jako żywność i nie są stosowane jako charakterystyczny składnik żywności. Dodaje się je celowo do żywności, głównie po to, aby zapobiec niekorzystnym zmianom smaku, barwy, zapachu, wydłużyć okres trwałości, zwiększyć atrakcyjność wyrobu, urozmaicić asortyment, umożliwić tworzenie nowych produktów, np. typu „light”, ale także po to, by zwiększyć efektywność procesu produkcyjnego.

Aktualnie dopuszczonych do stosowania w żywności jest ponad 330 dodatków, które w środkach spożywczych mogą pełnić 27 różnych funkcji technologicznych.



Źródło: Opracowanie własne NIK.

## 02 Dlaczego podjęliśmy kontrolę?

- Obowiązujące ustawodawstwo w zakresie substancji dodatkowych można ocenić jako liberalne. Niewiele jest produktów, do których nie wolno stosować substancji dodatkowych. Są to m.in. żywność nieprzetworzona, miód, masło, mleko pasteryzowane i sterylizowane, naturalna woda mineralna, kawa, herbata liściasta.
- W Polsce, podobnie jak w innych krajach rozwiniętych, ok. 70% diety przeciętnego konsumenta stanowi jednak żywność przetworzona w warunkach przemysłowych, zawierająca substancje dodatkowe.

- Coraz więcej więc produktów spożywczych zawiera substancje konserwujące, wypełniające, emulgujące, stabilizujące, czy wzmacniające smak.

- Wraz z dietą w ciągu roku przeciętny konsument spożywa ok. 2 kg tych substancji.



Źródło: Opracowanie własne NIK.

# Dlaczego podjęliśmy kontrolę?

## DOPUSZCZENIE SUBSTANCJI DODATKOWYCH DO UŻYCIA

odbywa się na podstawie oceny ryzyka

 <p><b>na poziomie światowym</b></p>	 <p><b>na poziomie europejskim</b></p>
<p>Wszystkie substancje dodatkowe, co do których rozpatruje się stosowanie do żywności muszą posiadać ocenę ryzyka dla zdrowia przeprowadzoną przez <b>Wspólny Komitet Ekspertów FAO i WHO do Spraw Dodatków do Żywności (JECFA – The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives)</b>.</p> <p>Na ocenie JECFA opierają się systemy dopuszczania dodatków do żywności, stosowane we wszystkich państwach i w UE.</p>	<p>Dopuszczenie określonej substancji dodatkowej do produktów sprzedawanych na terenie Unii Europejskiej odbywa się po zaakceptowaniu jej przez panel do spraw dodatków do żywności, przypraw, substancji pomagających w przetwarzaniu i materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością działający w ramach <b>Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA)</b>.</p>

W obu przypadkach ocena danej substancji odbywa się w oparciu o wszystkie dostępne i najbardziej bieżące wyniki badań toksykologicznych, chemicznych i biologicznych, obserwacji dokonanych na zwierzętach oraz danych odnośnie wpływu na zdrowie ludzi.

**Akceptację uzyskują jedynie substancje, których wyniki badań nie budzą żadnych wątpliwości czy zastrzeżeń.**

**Dodatki do żywności mogą zostać zatwierdzone wyłącznie pod warunkiem, że:**



można wykazać uzasadnioną potrzebę ich stosowania z **technologicznego punktu widzenia** oraz nie można osiągnąć takiego samego celu innymi środkami, które byłyby możliwe do zastosowania z ekonomicznego i technologicznego punktu widzenia



nie stanowią zagrożenia dla zdrowia konsumenta przy proponowanym poziomie ich stosowania, w zakresie, w jakim można to stwierdzić na podstawie dostępnych dowodów naukowych



nie wprowadzają w błąd konsumenta

Źródło: Opracowanie własne NIK.

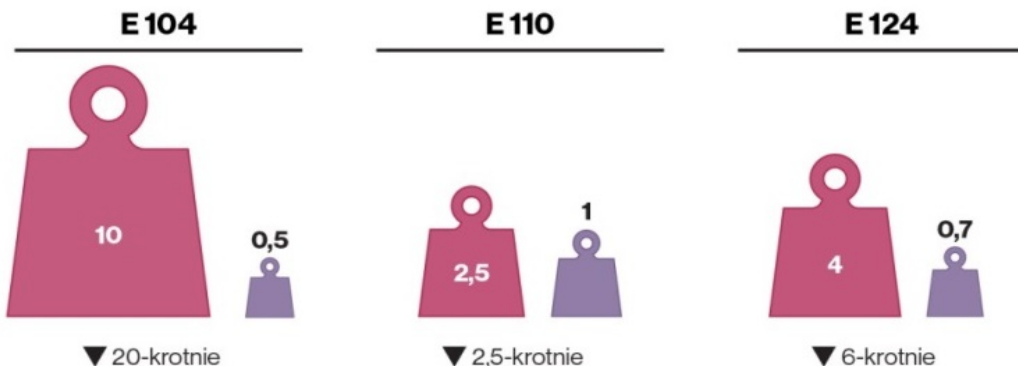


# 04 Dlaczego podjęliśmy kontrolę?

Obniżenie ADI dla barwników

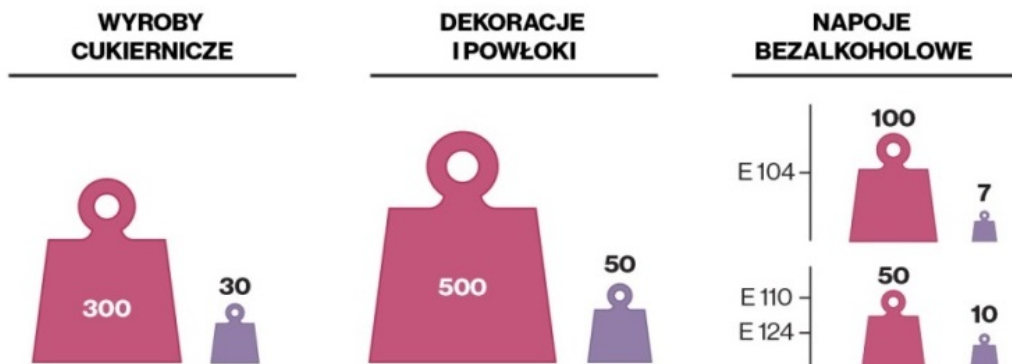
przed ponowną oceną po ponownej ocenie

dane w mg/kg masy ciała na dzień lub w l/kg masy ciała na dzień



Obniżenie dopuszczalnych poziomów ww. barwników w niektórych produktach

dane w mg/kg produktu lub w l/kg produktu



- Tymczasem wszystkie substancje dodatkowe dopuszczone do żywności przed 2009 r. są obecnie ponownie oceniane przez EFSA pod kątem ich bezpieczeństwa dla ludzi. Wyniki tej oceny mogą być przyczyną zmian w ustawodawstwie Unii Europejskiej.

Źródło: Opracowanie własne NIK na podstawie wyników kontroli.



## 05 Dlaczego podjęliśmy kontrolę?

- Obowiązujące przepisy prawa dotyczące substancji dodatkowych w żywności nie odnoszą się w żaden sposób do ryzyka wynikającego z obecności w środkach spożywczych więcej niż jednego dodatku do żywności, kumulacji substancji dodatkowych z różnych źródeł czy oddziaływań synergistycznych.
- Stosowanie substancji dodatkowych wzbudza więc wiele wątpliwości z punktu widzenia bezpieczeństwa konsumentów. Szczególnie jest to istotne w przypadku małych dzieci. Kolorowe słodycze, napoje, gotowe mleczne deserki, ciasteczka, chrupki zawierają wiele dodatków, których bezpieczeństwo spożycia budzi wiele kontrowersji.
- Z racji niższej od dorosłych masy ciała dzieci są najbardziej narażone na przekroczenia dopuszczalnego poziomu spożycia (ADI) substancji dodatkowych z dietą.

## 06 Dlaczego podjęliśmy kontrolę?

- Organy odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywności oraz zdrowie publiczne, szczególnie w zakresie zagrożeń zdrowia nie monitorowały ani nie oceniały dotychczas ryzyka związanego z kumulacją dodatków w żywności, synergistycznym oddziaływaniem czy interakcjami substancji dodatkowych z innymi składnikami diety, czy np. lekami.
- Tymczasem niektóre substancje dodane do jednego produktu, w połączeniu z innym artykułem spożywczym nie będą dla człowieka neutralne. Nie każda substancja jest szkodliwa od samego początku, ale może się nią stać w reakcji z inną, tworząc zagrożenie dla zdrowia.
- Naukowcy twierdzą, że wiele z substancji dodanych do żywności może powodować lub nasilać problemy zdrowotne. Dotychczas nie było także informacji na temat łącznej ilości dodatków spożywanych z dietą przez przeciętnego konsumenta.

## 07 Kogo kontrolowaliśmy?

- Główny Inspektorat Sanitarny i organy inspekcji sanitarnej szczebla powiatowego, w województwach: pomorskim, świętokrzyskim, lubelskim, warmińsko-mazurskim, opolskim, podkarpackim, zachodniopomorskim i lubuskim.
- Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów oraz wojewódzkie inspektoraty inspekcji handlowej w Gdańsku, Kielcach, Lublinie, Olsztynie, Opolu, Rzeszowie, Szczecinie, Gorzowie Wielkopolskim.
- Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych i wojewódzkie inspektoraty jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w Gdańsku, Kielcach, Lublinie, Olsztynie, Opolu, Rzeszowie, Szczecinie, Zielonej Górze.

### Dodatkowe działania

W trybie art. 12 pkt 3 ustawy o NIK zlecono państwowym powiatowym inspektorom sanitarnym, wojewódzkim inspektorom inspekcji handlowej i wojewódzkim inspektorom jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, przeprowadzenie doraźnych kontroli prawidłowości oznakowania wskazanych artykułów spożywczych (grup środków spożywczych).

Zlecono także certyfikowanemu laboratorium badania jakościowo-ilościowe substancji dodatkowych obecnych w produktach żywnościowych spożywanych z dietą przez populację polską.



## 08 Stwierdzony stan – wadliwy system nadzoru nad stosowaniem dodatków do żywności

- Kontrola NIK wykazała szereg wad funkcjonującego systemu nadzoru nad stosowaniem dodatków do żywności:
  - rozproszenie i nakładanie się kompetencji poszczególnych inspekcji,
  - nieefektywna współpraca,
  - przywiązywanie szczególnej wagi do kontroli jakości handlowej, przy relatywnie mniejszym znaczeniu badań jakości zdrowotnej żywności,
  - brak w obowiązującym stanie prawnym ustawowej definicji jakości zdrowotnej.
- Ponadto przepisy prawa dotyczące substancji dodatkowych wymagają zapewnienia bezpieczeństwa dodatków spożywanych osobno. Opierając się o kryterium ściśle formalne (obecność danego dodatku w wykazie dopuszczonych przez UE substancji) kontrolowane Inspekcje zgodnie twierdziły, że dopuszczenie danej substancji jako dodatku do żywności oznacza, że nie stwierdzono jej szkodliwości przy właściwym stosowaniu, tj. w danym zakresie, do określonych środków spożywczych, w określonej dawce i zgodnie z obecną wiedzą.

# 09 Stwierdzony stan – tylko w 11% produktów nie było dodatków

## PRODUKTY BEZ SUBSTANCJI DODATKOWYCH



Jogurt malinowy



Bezalkoholowy napój  
niegazowany  
*Lemoniada agrestowa ekologiczna  
z sokiem tłoczonym  
i cukrem trzcinowym*



Ser pełnotłusty  
długodojrzewający



Bułka duża pszenna  
(poznańska)



Chleb żytni  
razowy



Bułka drożdżowa  
z jabłkiem i kruszonką



Ciastka maślane  
z cukrem



Wiejskie filety z cebulką



Salatka z kapusty  
czerwonej



Pasztet pieczony



Kiełbasa śląska  
96% mięsa



Parówki z szynki



Połędwica wędzona  
z kurczaka

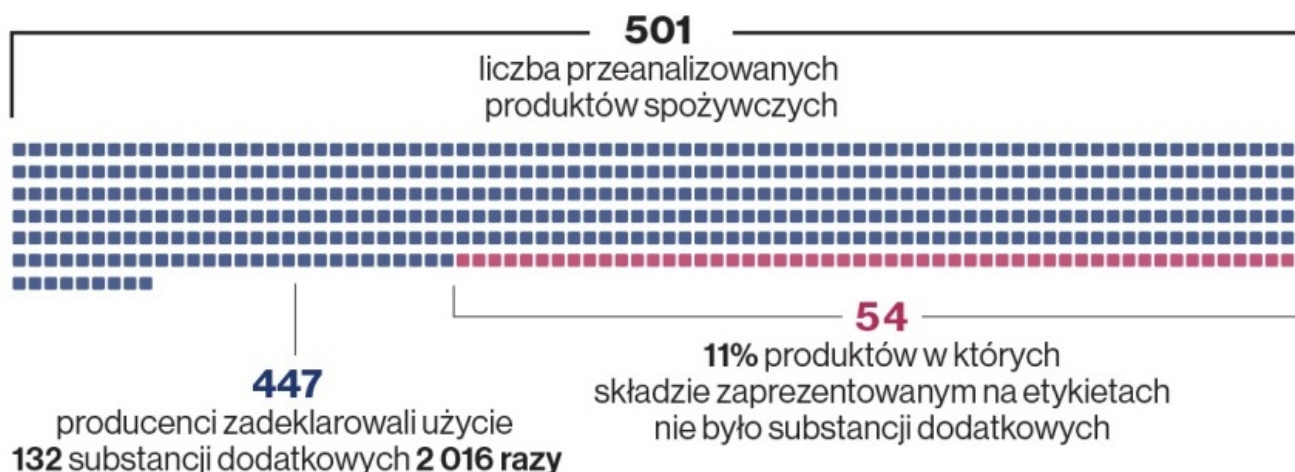
- Zlecona przez NIK kontrola doraźna oznakowania produktów spożywczych wykazała, że na 501 przeanalizowanych produktów spożywczych, powszechnie dostępnych, sklasyfikowanych w 10 podstawowych kategoriach żywności, jedynie w 54 produktach (11%) w składzie zaprezentowanym na etykietach nie było substancji dodatkowych.

Źródło: Opracowanie własne NIK na podstawie wyników kontroli.

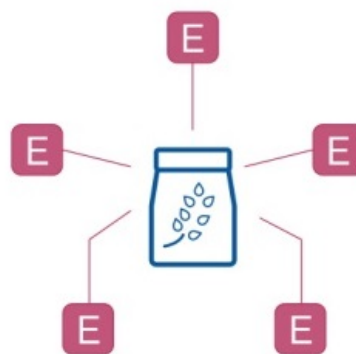


# Stwierdzony stan – w jednym artykule spożywcym średnio pięć substancji dodatkowych

- W pozostałych 447 produktach producenci zadeklarowali użycie 132 substancji dodatkowych 2 016 razy. Statystycznie więc na każdy produkt przypadało pięć dodatków do żywności.

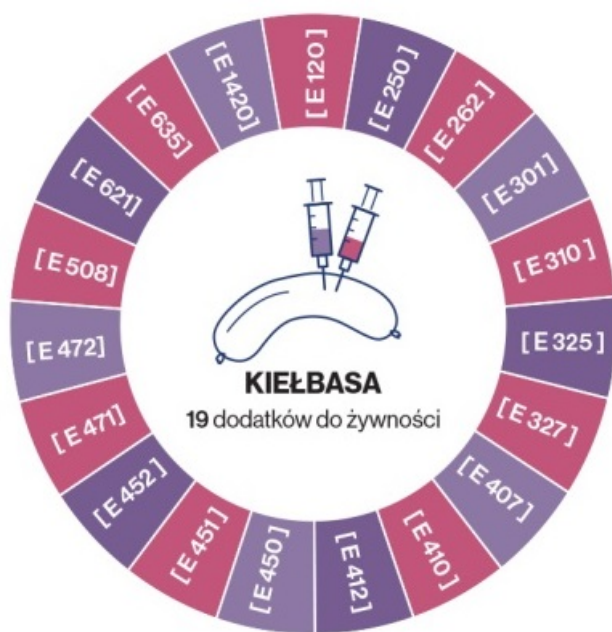


Statystycznie  
**5 DODATKÓW** / **1 PRODUKT**  
do żywności



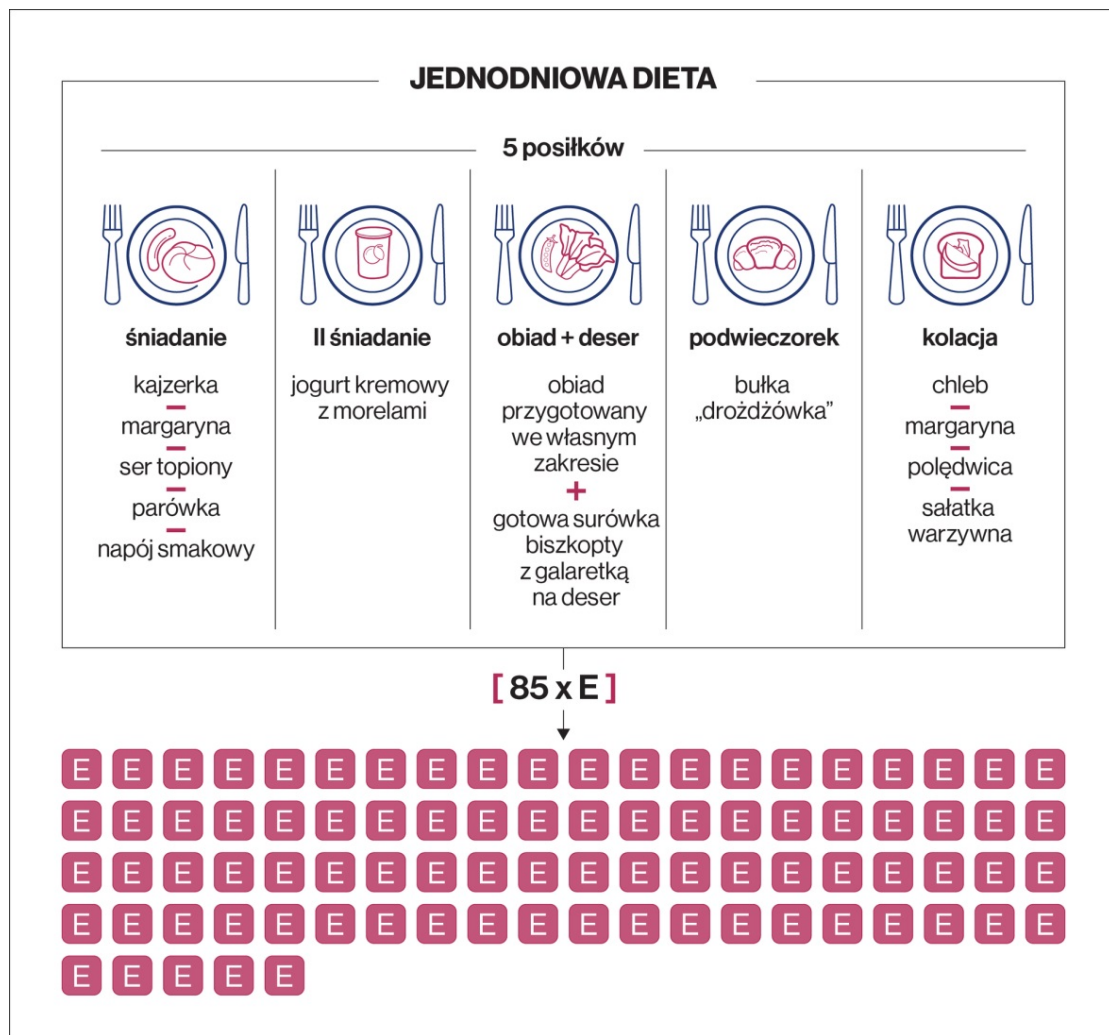
# 11 Stwierdzony stan – 19 dodatków w jednym produkcie

- W przypadku niektórych produktów liczba dodatków w jednym artykule spożywczym była znacznie wyższa. Przykładowo, „zdrowa” sałatka warzywna ze śledziem i groszkiem zawierała 12 różnych substancji dodatkowych. Natomiast rekordowa liczba substancji dodatkowych w jednym produkcie to 19, taką liczbę dodatków producent zastosował w produkcie pn. Kiełbasa śląska - kiełbasa wieprzowo-drobiowa średnio rozdrobniona.



Źródło: Opracowanie własne NIK na podstawie wyników kontroli.

# Stwierdzony stan – w diecie na jeden dzień 85 różnych substancji dodatkowych

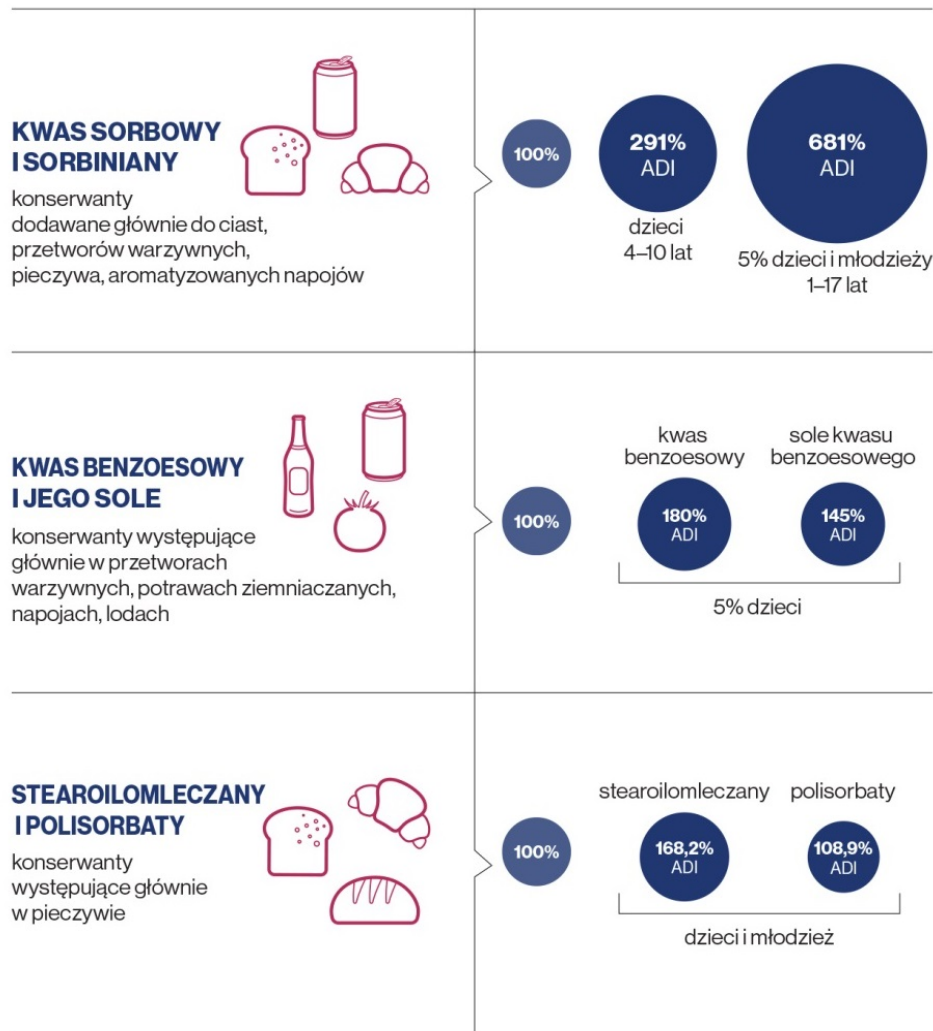


- W oparciu o dane ze zleconych przez NIK badań, zaprojektowano hipotetyczną, ale w praktyce prawdopodobną dietę na jeden dzień, składającą się z pięciu posiłków. W efekcie ustalono, że w przygotowanych z tych produktów posiłkach konsument spożyłby w ciągu jednego dnia 85 substancji dodatkowych.



# Stwierdzony stan – najmłodsze dzieci najbardziej narażone na przekroczenie ADI

## PRZEKROCZENIA LIMITU SPOŻYCIA



- Z monitoringu spożycia i stosowania dodatków do żywności wynikało, że najbardziej narażone na przekroczenie akceptowanego dziennego pobrania dodatków z dietą były dzieci, głównie w wieku do 10 lat.



# Stwierdzony stan – u 5% dzieci w wieku 1–3 lat spożycie azotynów przekraczało ponad pięciokrotnie określony limit

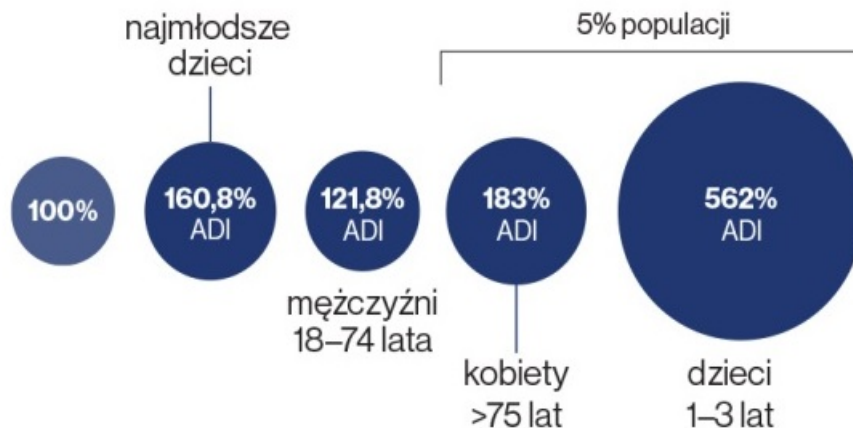
- Narażenie populacji polskiej na azotyny u znacznej części badanych przekraczało 100% ADI. Głównie u najmłodszych dzieci – 160,8% ADI i mężczyzn w wieku 18–74 lata – 121,8% ADI. U 5% populacji narażenie na azotyny mieściło się w granicach od 183% u kobiet w wieku powyżej 75 lat do aż 562% u dzieci w wieku 1–3 lat.



## AZOTYNY SODU I POTASU

konserwanty występujące m.in. w wędlinach, peklowanym mięsie, parówkach, czy kielbasie

### PRZEKROCZENIE LIMITU SPOŻYCIA



Źródło: Opracowanie własne NIK na podstawie wyników kontroli.

# Stwierdzony stan – aktywna postawa Danii w kierunku zapewnienia wysokiego poziomu bezpieczeństwa żywności

- Wobec wielu rodzajów produktów mięsnych dopuszczalny poziom azotynów wynosi w Danii 60 mg/kg (w Polsce 100 mg/kg). W przypadku zaś tradycyjnych duńskich pulpetów i pasztetu dodawanie tych substancji jest całkowicie zabronione. Dania korzysta w tym przypadku ze szczególnej regulacji prawnej, która ma swoje podstawy w akcie prawa Unii Europejskiej, a na gruncie duńskiego systemu prawnego wykonana jest w odpowiednich zarządzeniach.

- **Łącznie – 60 mg/kg**  
(tylko w niektórych produktach łącznie – 100 mg/kg i 150 mg/kg)  
W tradycyjnych pulpetach mięsnych (*duń. kødboller*), frykadelach i tradycyjnym duńskim pasztecie (*duń. leverpostej*) – 0 mg/kg
- W zależności od środka spożywczego – 100 mg/kg, 150 mg/kg, 175 mg/kg



Źródło: Opracowanie własne NIK na podstawie rozporządzenia nr 1333/2008 i Decyzji Komisji (UE) 2018/702.

## Stwierdzony stan – niedoskonały polski system nadzoru nad jakością żywności z dodatkami

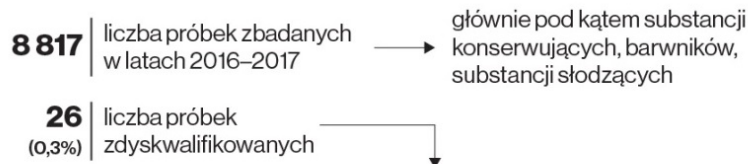
- Na gruncie polskiego systemu bezpieczeństwa i jakości żywności nie wypracowano jak dotąd metod prowadzących do zindywidualizowanego podejścia do problematyki dodatków do żywności w porównaniu ze standardową regulacją unijną, jak stało się to w Danii.
- W Polsce nie mamy także tak rozwiniętych mechanizmów monitorowania spożycia konkretnych substancji pod kątem możliwości wpływania na ograniczenia ich stosowania.

## Stwierdzony stan – nierzetelne analizy ryzyka przy planowaniu kierunków i zakresu badań substancji dodatkowych

- Żadna z kontrolowanych Inspekcji nie wykonywała analiz zawartości wszystkich substancji obecnych w danej próbce żywności, ani spodziewanych z punktu widzenia zafałszowań. Próbki badano w zakresie ograniczonym do wybranych substancji dodatkowych, niezmiennym od kilku lat.  
Tak zorganizowany system badania substancji dodatkowych nie gwarantuje pełnego bezpieczeństwa żywności, w której stosowane są substancje dodatkowe, niepodlegające z różnych przyczyn badaniom laboratoryjnym.
- Zlecone przez NIK w toku kontroli laboratoryjne badania wykazały nieprawidłowości w 14% próbek żywności. Z ogólnej liczby 35 próbek, ale analizowanych zarówno w zakresie jakościowym, jak i ilościowym, pod kątem obecności wszystkich substancji dodatkowych deklarowanych na etykiecie oraz pod kątem substancji niedeklarowanych, których można się spodziewać w danym rodzaju produktów, zakwestionowano pięć próbek.
- Zlecona przez NIK kontrola doraźna w zakresie oznakowania produktów spożywczych wykazała nieprawidłowości w 6,5% analizowanych próbek.

# Stwierdzony stan – system badania substancji dodatkowych nie gwarantuje pełnego bezpieczeństwa żywności

## ORGANY INSPEKCJI SANITARNEJ



za użycie w procesie produkcji niedozwolonych substancji dodatkowych lub przekroczenie dopuszczalnego poziomu substancji dodatkowej w środku spożywczym

## NIK

**35**

liczba próbek żywności, przebadanych laboratoryjnie zarówno w zakresie jakościowym, jak i ilościowym



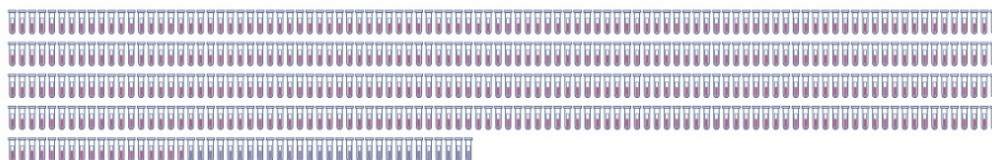
**5**

(14%) liczba próbek, niezgodnych z deklaracją producentów

## KONTROLE DORAŻNE NA ZLECENIE NIK

**447**

liczba próbek zbadanych w zakresie oznakowania



**29**

(6,5%) liczba zakwestionowanych próbek

- Żadna z kontrolowanych Inspekcji nie wykonywała analiz zawartości wszystkich substancji obecnych w danej próbce żywności, ani spodziewanych z punktu widzenia zafałszowań. Próbki badano w zakresie ograniczonym do wybranych substancji dodatkowych, niezmiennym od kilku lat. Dodatkowo ograniczona była możliwość analityczna laboratoriów Inspekcji Sanitarnej.

## Stwierdzony stan – Inspekcja Sanitarna nie identyfikowała zagrożeń wynikających z kumulacji dodatków do żywności

- Główny Inspektor Sanitarny, sprawujący nadzór nad jakością zdrowotną żywności nie szacował i nie identyfikował ryzyka ewentualnych zagrożeń wynikających z kumulacji wielu substancji dodatkowych w jednym środku spożywczym czy kumulacji wielu dodatków pochodzących z różnych źródeł oraz ewentualnego działania synergicznego lub utajonego, a także możliwych (negatywnych) interakcji z innymi składnikami produktu oraz innymi składnikami diety. Nie wdrażał i nie inicjował mechanizmów/rozwiązań, które potwierdziłyby lub zaprzeczyły istnieniu takich ryzyk.
- W okresie objętym kontrolą nie angażował do tych celów Rady Sanitarno-Epidemiologicznej, w składzie której znajdowali się pracownicy naukowcy zajmujący się zagadnieniami bezpieczeństwa żywności, w tym problematyką dodatków do żywności.



## 20 Stwierdzony stan – wyniki zleconych przez NIK ekspertyz

- Tymczasem dostępnymi jest coraz więcej dowodów i publikacji, które wskazują na szkodliwość niektórych dodatków do żywności, grup tych dodatków, czy połączeń substancji dodatkowych w żywności. W zleconej przez NIK ekspertyzie w zakresie analizy zagrożeń dla zdrowia populacji polskiej ze strony substancji dodatkowych z listy E w produktach spożywczych wskazano dodatki, które mogą wywoływać alergie (barwniki, niektóre substancje konserwujące), wstrząs anafilaktyczny (barwniki), czy działanie pronowotworowe (substancje konserwujące).

### POTENCJALNIE SZKODLIWE DODATKI DO ŻYWNOCI

#### BARWNIKI



#### Występują:

napoje bezalkoholowe, zupy w proszku, galaretki, dżemy, lody, gumy do żucia, płatki zbożowe, wyroby piekarnicze i cukiernicze, sery

#### Możliwe działanie:

- reakcje alergiczne (np. E 102, E 104, E 131, E 132, E 142)
- niebezpieczne dla astmatyków (E 104, E 110, E 122, E 123, E 124, E 142)
- nadpobudliwość u dzieci, dekoncentracja (E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 127, E 132, E 150a - E150d)
- rakotwórcze (E 104, E 110, E 123, E 132)
- mogą wywołać wstrząs anafilaktyczny, szczególnie niebezpieczne dla osób uczulonych na aspirynę (E 120, E 124, E 129)

*Źródło: Ekspertyza w zakresie analizy zagrożeń dla zdrowia populacji polskiej ze strony substancji dodatkowych z listy E w produktach spożywczych.*

#### BEZPIECZNE BARWNIKI

E 100, E 101, E 140, E 141, E 153, E 160a – E 160f, E 161, E 162, E 163, E 170



[www.nik.gov.pl](http://www.nik.gov.pl)

## POTENCJALNIE SZKODLIWE ŚRODKI KONSERWUJĄCE

**KWAS BENZOESOWY E 210**  
**BENZOESANY (E 211, E 212, E 213)**

**Występują:**  
soki owocowe, galaretki, napoje, margaryny,  
sosy owocowe i warzywne, konserwy rybne,  
koncentraty pomidorowe

**Możliwe działanie:**

- rakotwórcze
- reakcje alergiczne
- niebezpieczne dla osób uczulonych na aspirynę(E 210)

**DWUTLENEK SIARKI E 220**  
**SIARCZANY (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228)**

**Występują:**  
suszone owoce, wiórki kokosowe, przyprawy,  
naturalne soki owocowe, koncentraty owocowe,  
chrzan, przetwory ziemniaczane

**Możliwe działanie:**

- niekorzystne dla układu krwiotwórczego (powodują stratę witaminy B12)
- reakcje alergiczne
- nudności
- bóle głowy

**AZOTYN POTASU E 249**  
**AZOTYN SODU E 250**

**Występują:**  
mięsa, wędliny, ryby

**Możliwe działanie:**

- rakotwórcze
- niebezpieczne dla kobiet w ciąży
- E250 utrudnia transport tlenu przez krew

## WZMACNIACZE SMAKU

**GLUTAMINIAN SODU E 621**

**Występują:**  
koncentraty spożywcze, zupy i dania w proszku,  
przyprawy, sosy w proszku, sosy sojowe,  
wędliny, konserwy

**Możliwe działanie:**

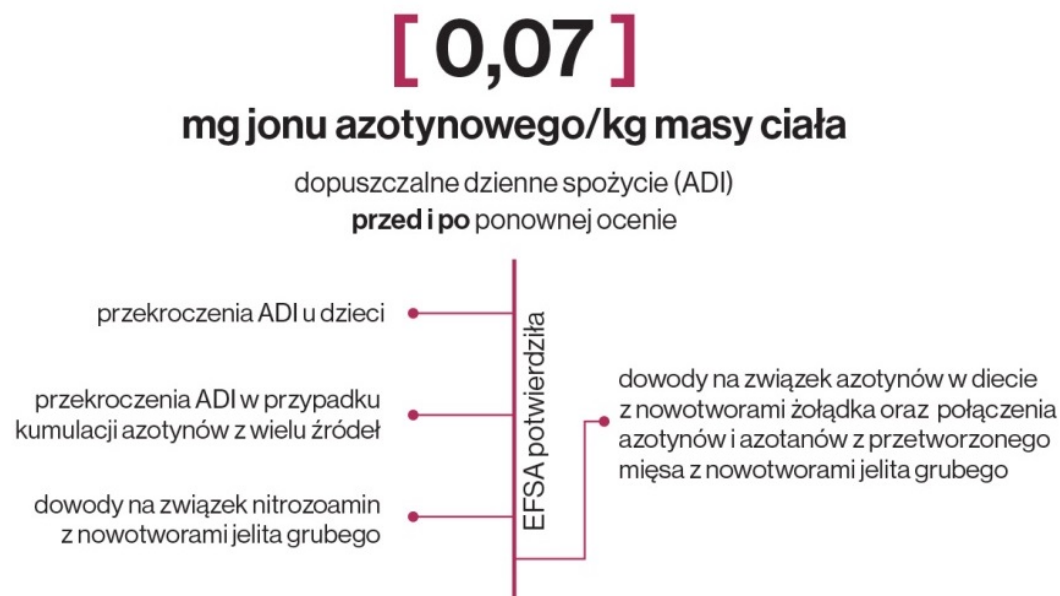
- otyłość
- nadciśnienie tętniczenie

- W analizowanych przez NIK produktach żywnościowych substancja konserwująca – azotyn sodu (E 250) występował w składach aż 130 produktów żywnościowych, ww. barwniki wystąpiły łącznie w 53 produktach żywnościowych, a kwas benzoesowy i jego pochodne – w 36 produktach.

*Źródło: Ekspertyza w zakresie analizy zagrożeń dla zdrowia populacji polskiej ze strony substancji dodatkowych z listy E w produktach spożywczych.*

## Stwierdzony stan – ponowna ocena bezpieczeństwa stosowania azotanów i azotynów

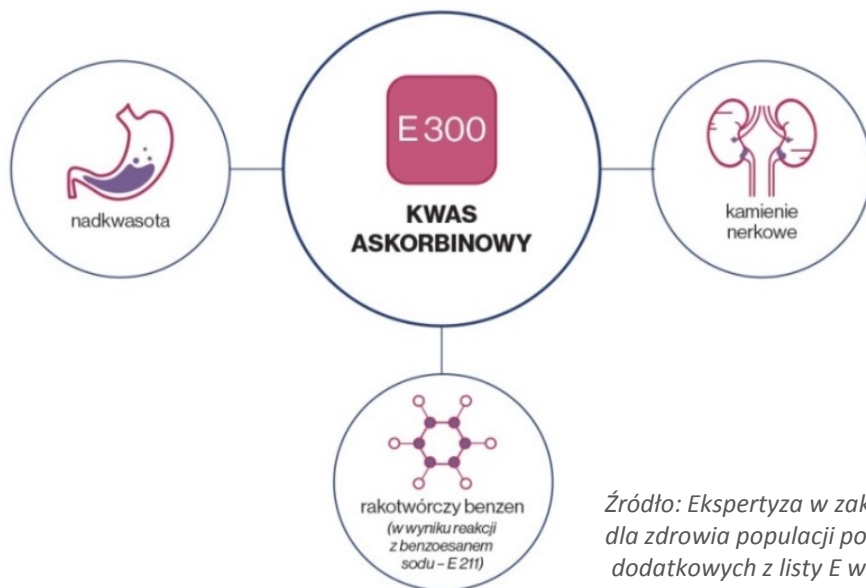
- Dokonana przez EFSA ponowna ocena bezpieczeństwa stosowania azotanów i azotynów wykazała, że w przypadku rozpatrywania wszystkich źródeł narażenia z dietą na azotyny łącznie dopuszczalne dzienne spożycie zostałyby przekroczone u niemowląt, małych dzieci i starszych dzieci średnio dla wszystkich grup wiekowych przy najwyższym narażeniu. Ponadto EFSA potwierdziła niektóre dowody na związek azotynów w diecie z nowotworami żołądka oraz połączenia azotynów i azotanów z przetworzonego mięsa z nowotworami jelita grubego.
- Stwierdzono ponadto narażenie na rakotwórcze N-nitrozoaminy powstające m.in. podczas termicznej obróbki żywności zawierającej te substancje.



Źródło: Opracowanie własne NIK na podstawie wyników kontroli.

## 23 Stwierdzony stan – wyniki zleconych przez NIK ekspertyz

- Ekspert stwierdził 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.
- W poddanych analizie składach żywności kwas askorbinowy E 300 zadeklarowano w 96 produktach.
- W przykładowym zestawie dziennego jadłospisu wystąpiło też połączenie benzoesanu sodu E 211 i kwasu askorbinowego E 300. W analizowanych produktach E 211 użyto czterokrotnie, E 300 pięciokrotnie, z tego w sałatce warzywnej ze śledziem i groszkiem zadeklarowano obie substancje.



Źródło: Ekspertyza w zakresie analizy zagrożeń dla zdrowia populacji polskiej ze strony substancji dodatkowych z listy E w produktach spożywczych.

## 24 Stwierdzony stan – wyniki zleconych przez NIK ekspertyz

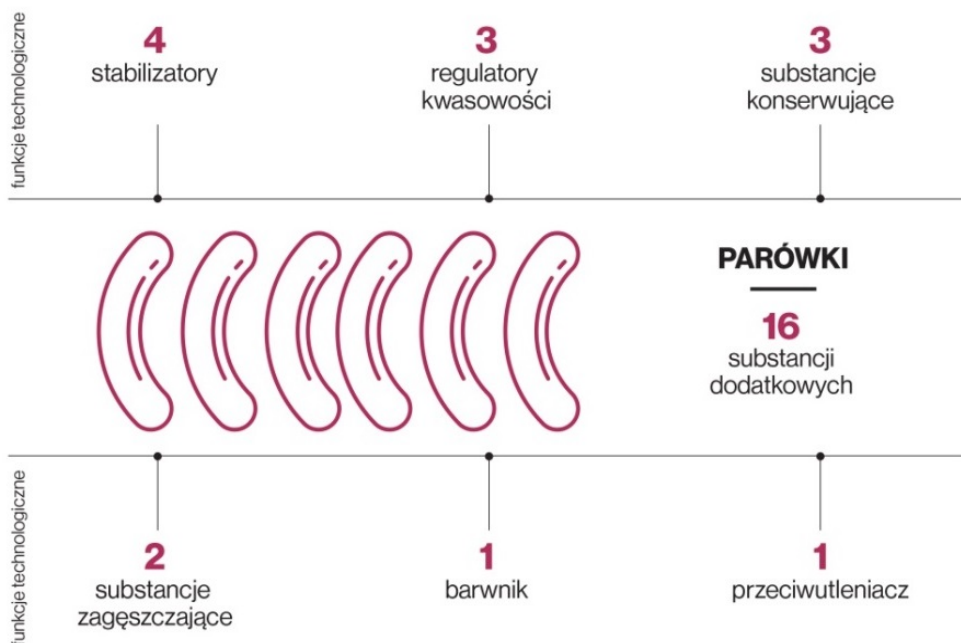
- Ekspert wskazał także, iż nie są znane jeszcze mechanizmy interakcji dodatków do żywności z większością leków stosowanych w chorobach cywilizacyjnych tj. nadciśnienia tętniczego, cukrzycy, chorób układu sercowo-naczyniowego. Problem jest niebagatelny, gdyż dotyczy 9 mln ludzi z nadciśnieniem tętniczym i 3 mln cukrzyków oraz ponad 1,5 mln osób z chorobami układu sercowo-naczyniowego.



Źródło: Ekspertyza w zakresie analizy zagrożeń dla zdrowia populacji polskiej ze strony substancji dodatkowych z listy E w produktach spożywczych.

## Stwierdzony stan – Inspekcja Sanitarna nie weryfikowała zasadności stosowania dodatków w produktach spożywczych

- W ramach prowadzonych urzędowych kontroli żywności nie weryfikowano procesu technologicznego/receptur środków spożywczych w aspekcie zasadności stosowania w danym wyrobie dodatków do żywności. Główny Inspektor Sanitarny twierdził, że jest to sprawa producenta. Nie żądano zatem wyjaśnień, jeśli w jednym artykule spożywczym producent użył kilku substancji dodatkowych w ramach jednej grupy technologicznej, tj. zastosował np. w parówkach 16 substancji dodatkowych o następujących funkcjach technologicznych: cztery stabilizatory, trzy regulatory kwasowości, trzy substancje konserwujące, dwie substancje zagęszczające, dwa wzmacniacze smaku, barwnik i przeciwutleniacz.



Źródło: Opracowanie własne NIK na podstawie wyników kontroli.




## Stwierdzony stan – niewystarczająca oraz niespójna działalność informacyjno-edukacyjna

- W przypadku Inspekcji Sanitarnej działalność informacyjno-edukacyjna sprowadzała się głównie do realizowania Ogólnopolskiego Programu Edukacyjnego „Trzymaj Formę!”.
- Kampania ta kładła nacisk m.in. na ograniczanie spożycia substancji dodatkowych, z drugiej zaś strony społeczeństwo było przekonywane o tym, że substancje dodatkowe dopuszczone do spożycia są bezpieczne. Tak rozbieżne komunikaty dezorientowały konsumentów i prowadzona w ten sposób edukacja w konsekwencji nie przynosiła pożądanych efektów.

## 27 Stwierdzony stan – nieczytelne etykiety

- Aktualnie z etykiety produktu żywnościowego konsument może się dowiedzieć jedynie jakie dodatki zastosował producent i to pod warunkiem, że producent użyje symboliki „E z numerem”. Jeżeli natomiast producent użyje drugiej dozwolonej formy znakowania, czyli nazwy substancji i jej funkcji technologicznej, to nawet wysoko wykształcony konsument będzie miał problem z zakwalifikowaniem składników do grupy dodatków do żywności.


 **PASZTET Z BOROWIKAMI**

**Składniki:**

woda, mięso z kurczaka **12,9%**, mięso z kurczaka oddzielone mechanicznie **12,9%**, wątroba z kurczaka **12,9%**, margaryna, skórki wieprzowe, skórki z kurczaka **6%**, kasza manna, sól, borowiki suszone **0,4%**

**stabilizator** – karagen,  
**substancja zagęszczająca** – acetylowany adypanin diskrobiowy,  
**wzmacniacze smaku** – glutaminian monosodowy i 5'-rybonukleotydy disodowe,  
**substancja konserwująca** – azotyn sodu


Oznakowanie zgodne z prawem ...

 **PASZTET Z BOROWIKAMI**

**Składniki:**

woda, mięso z kurczaka **12,9%**, mięso z kurczaka oddzielone mechanicznie **12,9%**, wątroba z kurczaka **12,9%**, margaryna, skórki wieprzowe, skórki z kurczaka **6%**, kasza manna, sól, borowiki suszone **0,4%**

**E 407** stabilizator,  
**E 1422** substancja zagęszczająca,  
**E 621** wzmacniacz smaku,  
**E 635** wzmacniacz smaku,  
**E 250** substancja konserwująca

 **PASZTET Z BOROWIKAMI**

**Składniki:**

woda, mięso z kurczaka **12,9%**, mięso z kurczaka oddzielone mechanicznie **12,9%**, wątroba z kurczaka **12,9%**, margaryna, skórki wieprzowe, skórki z kurczaka **6%**, kasza manna, sól, borowiki suszone **0,4%**

**stabilizator** – karagen  
**zagęstnik E 1422**  
**substancje wzmacniające smak i zapach E 621 i E 635**  
**substancja konserwująca E 250**

i w praktyce

Źródło: Opracowanie własne NIK na podstawie wyników kontroli.

# 28 Stwierdzony stan – pożądany wygląd etykiet

**PRZYKŁADOWA ETYKIETA**  
**| stan obecny**

**"Łososiowa" polędwica wieprzowa**

**Składniki:**  
mięso wieprzowe (92%), sól, regulator kwasowości(mleczan sodu), glukoza, stabilizatory (tri fosforany, polifosforany), cukier, przeciwutleniacz izoaskorbinian sodu), substancja konserwująca (azotyn sodu)

**Wartość odżywcza produktu:**

	w 100 g	w porcji 25 g	% RWS* w produkcji 25 g produktu
Wartość energetyczna	430 kJ/ 102 kcal	108 kJ/ 26 kcal	1%
Tłuszcz	1,6 g	0,4 g	1%
<i>w tym, kwasy tłuszczowe nasycone</i>	0,6 g	0,2 g	1%
Węglowodany	0,8 g	0,2 g	<1%
<i>w tym cukry</i>	0,8 g	0,2 g	<1%
Białko	21g	5,3g	11%
Sól	3,2g	0,8g	13%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400kJ / 2000 kcal)

Opakowanie 100 g zawiera 4 porcje produktu

## stan pożądany

UJĘCIE SUBSTANCJI DODATKOWYCH NA ETYKIECIE

### Dodatki do żywności:

Nr „E” lub nazwa dodatku „E” wraz z funkcją technologiczną	% limitu*	% ADI**
<b>Kwas fosforowy - fosforany - di-, tri-i polifosforany</b> (stabilizatory)	%	%
<b>Izoaskorbinian sodu</b> (przeciwutleniacz)	%	%
<b>Azotyn sodu</b> (substancja konserwująca)	%	%
<b>Mleczan sodu</b> (regulator kwasowości)	quantum satis***	

\* określonego w rozporządzeniu nr 1333/2008

\*\* akceptowane dzienne spożycie

\*\*\* nie określono maksymalnego poziomu liczbowego. Daną substancję stosuje się w dawce najniższej niezbędnej do osiągnięcia zamierzonego efektu technologicznego, zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną

- Na etykietach nie ma informacji ani o ilości zastosowanego w danym produkcie dodatku, ani o tym, jakie jest odniesienie zastosowanej ilości do maksymalnej ilości określonej w rozporządzeniu nr 1333/2008, ani o relacji do akceptowanego dziennego spożycia danej substancji dodatkowej.

Źródło: Opracowanie własne NIK.

## 29 Ocena ogólna

Nadzór nad jakością żywności zawierającej substancje dodatkowe był nieskuteczny. Badania laboratoryjne próbek żywności prowadzone przez kontrolowane inspekcje ograniczały się do wybranych substancji dodatkowych. Nie wykonywano analiz zawartości wszystkich substancji obecnych w danej próbce żywności, ani spodziewanych zafałszowań. Niewielki był zatem odsetek próbek zdyskwalifikowanych (zaledwie 0,3%). Tymczasem zlecone przez NIK badania próbek żywności wykazały nieprawidłowości w 14% próbek, jednakże poddanych pomiarom zarówno w zakresie jakościowym, jak i ilościowym, pod kątem obecności wszystkich substancji dodatkowych deklarowanych na etykiecie oraz niedeklarowanych, których można się spodziewać w danym rodzaju produktu.

Organy Inspekcji Sanitarnej nie weryfikowały procesów technologicznych i nie kwestionowały zasadności użycia w jednym produkcie nawet kilkunastu różnych dodatków do żywności. Także nie kontrolowały oraz nie oceniały skutków kumulacji wielu substancji dodatkowych oraz ewentualnego ich działania synergicznego, utajonego, czy też możliwych negatywnych skutków interakcji z innymi składnikami diety.

## 30 Ocena ogólna

Działań w powyższym zakresie nie prowadziły też pozostałe kontrolowane organy – Inspekcja Handlowa oraz Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Tymczasem ze zleconych przez NIK ekspertyz wynika, że spożywanie niektórych dodatków do żywności może być szkodliwe dla zdrowia.

Najwyższa Izba Kontroli negatywnie ocenia bierną postawę Głównego Inspektora Sanitarnego wobec stwierdzonego narażenia populacji polskiej na przekroczenia ustalonych limitów pobrania z dietą wielu substancji dodatkowych. Nie inicjował, nie organizował i nie prowadził działań informacyjnych zmierzających do zaznajomienia społeczeństwa z potencjalnymi zagrożeniami. Podkreślenia przy tym wymaga fakt, że najbardziej narażone na przekroczenia ADI były dzieci do lat 10. Ze względu na niższą od dorosłych masę ciała, pobranie z dietą np. azotynów, obecnych m.in. w wędlinach, parówkach, peklowanym mięsie, u najmłodszych dzieci wynosiło ponad 160% ustalonego limitu, a u 5% dzieci w wieku 1–3 lat kształtowało się na poziomie aż 562%.

## 31 Ocena ogólna

Istniejące w Unii Europejskiej i w Polsce ramy prawne dopuszczają stosowanie dodatków do żywności na szeroką skalę. Nie oznacza to jednak, że nie mogą być wprowadzane stosowne ograniczenia związane ze specyfiką lokalnego rynku żywnościowego. Przykładem może być tu Dania, która na swoim rynku znacznie ograniczyła stosowanie niektórych substancji dodatkowych.

W ocenie NIK obowiązujący system nadzoru nad jakością żywności, rozdzielający jakość handlową i zdrowotną, jest dysfunkcyjny. Trudno bowiem zaakceptować sytuację, w której właściwe organy realizują swoje zadania ustawowe bez uwzględnienia kwestii bezpieczeństwa kontrolowanej żywności. Rozproszenie kompetencji poszczególnych inspekcji utrudniało też efektywną współpracę organów kontrolnych, zapewniającą eliminację wprowadzenia na rynek produktów spożywczych niespełniających norm w zakresie stosowania substancji dodatkowych. Ograniczona i nieefektywna była też działalność edukacyjna dotycząca stosowania dodatków do żywności.



## 32 Wnioski – do Prezesa Rady Ministrów

- Podjęcie działań w celu wypracowania wspólnej, jednolitej dla wszystkich państw członkowskich UE metodologii gromadzenia informacji dotyczących spożycia i stosowania dodatków do żywności, o której mowa w art. 27 ust. 2 rozporządzenia nr 1333/2008.
- Podjęcie działań zmierzających do ustalenia odrębnych dla rynku polskiego limitów substancji dodatkowych, dla których występuje ryzyko przekroczeń, w drodze decyzji Komisji Europejskiej.
- Utworzenie jednolitej, wyspecjalizowanej służby bezpieczeństwa żywności, kompetentnej dla dokonywania oceny z punktu widzenia każdego elementu jakości produktu przeznaczonego do spożycia, w tym zarówno jakości zdrowotnej (po jej ustawowym zdefiniowaniu), jak i jakości handlowej.
- Podjęcie działań legislacyjnych w zakresie zmian etykietowania produktów spożywczych, zawierających substancje dodatkowe, w kwestii wykazania rzeczywistego poziomu dodatku w danym produkcie, z jednoczesnym odniesieniem do maksymalnej wartości określonej dla tego dodatku w rozporządzeniu nr 1333/2008 oraz w odniesieniu do akceptowanego dziennego spożycia danej substancji dodatkowej.

## 33 Wnioski – do Ministra Zdrowia

- Stworzenie właściwych warunków do przeprowadzenia reprezentatywnych badań spożycia żywności przez populację polską oraz prowadzenia rzetelnego monitoringu spożycia z dietą substancji dodatkowych, opartego o dane dotyczące zastosowanych w produktach żywnościowych rzeczywistych poziomów tych substancji, celem identyfikowania zagrożeń i tendencji ich spożycia.
- Zainicjowanie działań zmierzających do stworzenia systemu oceny bezpieczeństwa stosowania substancji dodatkowych w żywności, ze szczególnym uwzględnieniem wpływu kumulacji wielu substancji dodatkowych w jednym środku spożywczym, czy kumulacji wielu dodatków pochodzących z różnych źródeł oraz ewentualnego działania synergicznego lub utajonego, a także możliwych (negatywnych) interakcji z innymi składnikami produktu, innymi składnikami diety, a także lekami.
- Podjęcie inicjatywy prawnego uregulowania obowiązku weryfikacji produktów spożywczych z punktu widzenia zasadności wykorzystania substancji dodatkowych.
- Podjęcie inicjatywy ustawowego zdefiniowania pojęcia „jakości zdrowotnej żywności” wraz z ustawowym przypisaniem kompetencji związanych z badaniem tej jakości jednolitej, wyspecjalizowanej służbie kontroli żywności.

## 34 Wnioski – do Głównego Inspektora Sanitarnego

- Wykorzystywanie rzetelnie przeprowadzonych badań monitoringowych do oceny ryzyka narażenia populacji polskiej na poszczególne substancje dodatkowe oraz identyfikowania 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.



@circlephoto – stock.adobe.com



# Najwyższa Izba Kontroli

## Delegatura w Łodzi