

Warszawa, 22.01.2019 r.

Stanowisko

w sprawie *Informacji Najwyższej Izby Kontroli o wynikach kontroli*

„Nadzór nad stosowaniem dodatków do żywności”.

W imieniu Polskiej Federacji Producentów Żywności Związku Pracodawców, Federacja Gospodarki Żywnościowej RP, Związku Polskie Mięso, Polskiej Izby Mleka, przesyłamy zamieszczone poniżej stanowisko w sprawie opublikowanego w dniu 3 stycznia 2019 r. dokumentu Najwyższej Izby Kontroli o nazwie *Informacja o wynikach kontroli „Nadzór nad stosowaniem dodatków do żywności”*.

Biorąc pod uwagę, że na podstawie stwierdzeń i wniosków zawartych w treści raportu Najwyższej Izby Kontroli pt. „Nadzór nad stosowaniem dodatków do żywności” ukazało się szereg doniesień medialnych kwestionujących skuteczność urzędowej kontroli żywności w Polsce, co w efekcie prowadzi do:

- podważania wiarygodności polskiej żywności na rynku krajowym, unijnym i na rynkach światowych,
- podważania zaufania konsumentów do żywności produkowanej w Polsce - konsumenci są wprowadzani w błąd w odniesieniu do bezpieczeństwa polskich produktów, a nawet wzbudzany jest strach przed spożywaniem określonych wyrobów zawierających w składzie dodatki do żywności.
- podważenia zaufania producentów żywności do obowiązujących obecnie przepisów prawa żywnościowego i systemu urzędowej kontroli żywności, do którego przestrzegania są zobowiązani.

Poniżej przedstawiamy szczegółowe nasze uwagi i wątpliwości dotyczące ww. dokumentu NIK.

ŹRÓDŁA INFORMACJI ZAWARTYCH W DOKUMENCIE NAJWYŻSZEJ IZBY KONTROLI

- Wątpliwości budzi powoływanie się przez NIK na materiały opublikowane pod adresem internetowym, który należy do prywatnego portalu zarejestrowanego na Filipinach, a także przywoływanie przez NIK podanej tam wartości rocznego spożycia przez przeciętnego konsumenta 2 kg dodatków do żywności. Nie wiadomo, na ile informacja o 2 kg dodatków podana w tym portalu jest prawidłowa oraz na ile odnosi się do rzeczywistego aktualnego spożycia dodatków przez konsumenta europejskiego i polskiego, a także czy jest potwierdzona jakimikolwiek lokalnymi badaniami. Na podkreślenie zasługuje fakt, że właśnie ta informacja spowodowała najsilniejszy negatywny oddźwięk w mediach.

Fakt, że portal z adresem na Filipinach daje możliwość, za niewielką opłatą, umieszczania sponsorowanych artykułów, poruszających dowolne tematy z zakresu np. „zdrowia i urody”, przygotowane przez kogokolwiek i nie poddane recenzji – budzi duże wątpliwości, co do wiarygodności tego źródła informacji.

- Na potwierdzenie tezy o nadwrażliwości konsumentów na konkretne dodatki do żywności został przywołany artykuł zawarty w czasopiśmie o naukowym wskaźniku cytowań „Impact Factor” równym 0 (str. 8 informacji NIK). Tak poważne tezy powinny być formułowane w oparciu u uznane źródła wiedzy naukowej.

- W odniesieniu do cytowanego w Raporcie źródła, którym jest ekspertyza prof. Naruszewicza według naszej opinii część zawartych w niej tez i stwierdzeń, nie posiada rzetelnych podstaw naukowych. Brak przypisów literaturowych uniemożliwia ich zweryfikowanie. Szczegółowe uwagi do ekspertyzy prof. Naruszewicza stanowią załącznik do niniejszego stanowiska (załącznik nr 1). Odnosnie ekspertyzy prof. Gramzy-Michałowskiej stwierdzamy bardzo wybiórcze użycie zawartych w niej informacji. Raport NIK pomija zawarte w tej ekspertyzie odniesienia do pozytywnej roli dodatków do żywności. Pominięto również tak ważne dla kontekstu raportu stwierdzenia jak: „Analiza składu wybranych produktów wykazała, że w przeważającej części był on zgodny z obowiązującym prawem”, „Nadużyciem jest potępienie stosowania substancji dodatkowych” (szczegółowe uwagi zamieszczamy w załączniku nr 2 do niniejszego stanowiska)
- Poważne wątpliwości merytoryczne budzi brak przywoływania w Raporcie opinii/ekspertyz Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego - Państwowego Zakładu Higieny, który jest bezpośrednio zaangażowany w prace na poziomie Unii Europejskiej dotyczące uregulowań prawnych stosowania dodatków do żywności. W kwestiach dotyczących oceny bezpieczeństwa substancji dodatkowych kluczową rolę odgrywają opinie EFSA, które stanowią podsumowanie aktualnej wiedzy w zakresie wpływu poszczególnych dodatków na ludzkie zdrowie.
- W Raporcie NIK przedstawiono ustalenia Urzędu EFSA dotyczące oceny bezpieczeństwa wybranych dodatków do żywności w sposób naszym zdaniem mało obiektywny, ukierunkowany głównie pod kątem szkodliwości spożywanych dodatków w produktach spożywczych (np. azotanów, azotynów), co może naszym zdaniem wprowadzać odbiorców Raportu w błąd.

BEZPIECZEŃSTWO DOZWOLONYCH SUBSTANCJI DODATKOWYCH (DODATKÓW DO ŻYWNÓŚCI)

- Informacja NIK w odbiorze czytelnika stygmatyzuje stosowanie dodatków do żywności, chociaż są to jedne z najlepiej zbadanych pod kątem bezpieczeństwa substancji spożywczych. Nad bezpieczeństwem substancji dodatkowych dopuszczonych do stosowania w Unii Europejskiej czuwa Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), który dokonuje oceny poszczególnych dodatków, a gdy jest to konieczne wyznacza akceptowane dzienne pobranie (ADI). Na podstawie opinii tego Urzędu tworzone są przepisy unijne określające konkretne warunki stosowania substancji dodatkowych w żywności, które obowiązują przedsiębiorców podczas opracowywania receptur wyrobów (w załączeniu przekazujemy informację Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny z 2013 r. opisującą proces dopuszczania dodatków do żywności) (załącznik nr 3).
- Urząd EFSA dokonując oceny bezpieczeństwa danej substancji chemicznej bierze pod uwagę wszystkie źródła jej spożycia, nie tylko w postaci dodatków do żywności, ale również występujące w żywności naturalnie lub z innych źródeł (tak jest np. w odniesieniu do azotanów, glutaminianów, kwasu benzoowego, kwasu askorbinowego i innych substancji).
- Proces ponownego przeglądu bezpieczeństwa dodatków do żywności aktualnie prowadzony przez Urząd EFSA wynika z rozporządzenia Komisji (UE) nr 257/2010 z dnia 25 marca 2010 r. *ustanawiającego program ponownej oceny dopuszczonych dodatków do żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności* (Dz. U. L 80 z 26.03.2010, s. 19). Ponadto Urząd EFSA może w każdej chwili rozpocząć ponowną ocenę dodatku do żywności lub grupy dodatków do żywności w trybie priorytetowym, na wniosek Komisji lub z własnej inicjatywy, jeżeli pojawią się nowe dowody naukowe, które:
 - a) wskazują na możliwe zagrożenie dla zdrowia ludzi lub
 - b) mogą mieć jakikolwiek wpływ na ocenę bezpieczeństwa danego dodatku do żywności lub danej grupy dodatków do żywności.

Komisja Europejska również dysponuje skutecznymi narzędziami umożliwiającymi, w drodze decyzji, podjęcie natychmiastowych działań mających na celu ochronę zdrowia obywateli UE w przypadku informacji o zagrożeniu związanym z bezpieczeństwem żywności.

Aktualnie nie ma informacji o szkodliwości konkretnych dodatków do żywności skutkujących natychmiastową nową oceną wykonywaną przez Urząd EFSA lub natychmiastowymi działaniami Komisji Europejskiej, można więc zakładać, że dopuszczone do stosowania dodatki nie stanowią zagrożenia dla zdrowia konsumentów i mogą być stosowane dawkach ustalonych w obowiązujących przepisach. Dopiero ewentualna zmiana w przepisach wynikająca z ewentualnej nowej oceny toksykologicznej w powyższym procesie stałaby się wiążąca dla przedsiębiorców stosujących określony dodatek do żywności.

- W przedstawionej informacji NIK operuje jednostką ADI (akceptowane dzienne pobranie). Jednak należy podkreślić, że ADI jest to ilość danej substancji, która zgodnie z definicją WHO jest spożywana codziennie w ciągu całego życia z różnych źródeł (a więc nie tylko z dodatków do żywności) i nie stanowi zagrożenia dla człowieka. Wartość ADI jest wyrażana na kilogram masy ciała człowieka. ADI nie jest poziomem regulowanym przepisami prawa i nie można wartości ADI wprost odnosić do zawartości danego dodatku w produkcie spożywczym. Ponadto ADI jest wyznaczane, po zastosowaniu odpowiednich współczynników bezpieczeństwa (:100), na podstawie poziomu NOEL (non-observed-effect level), czyli takiej dawki substancji ustalonej na podstawie badań toksykologicznych, która nie wywołuje żadnego obserwowanego (w tym negatywnego) skutku. Dlatego dane o ADI nie powinny być bezpośrednio wykorzystywane do wyciągania wniosków o narażeniu konsumentów na negatywne efekty zdrowotne wynikające ze spożywania wyrobów, w których zastosowano dodatki do żywności.
- Odnosząc się do zapisów w informacji NIK dotyczących ryzyka wynikającego z obecności w środkach spożywczych więcej niż jednego dodatku do żywności, kumulacji spożywanych substancji dodatkowych z różnych źródeł oraz ich potencjalnych wzajemnych oddziaływań synergistycznych, należy zauważyć, że technologiczne działanie synergistyczne dodatków tej samej grupy funkcyjnej (np. substancji konserwujących stosowanych dla zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego wyrobu) jest uwzględniane podczas opracowywania receptur, tak aby uzyskać zamierzony efekt technologiczny stosując niższe dawki poszczególnych dodatków zamiast wyższej dawki jednego dodatku. Jest to korzystniejsze rozwiązanie, biorąc pod uwagę stabilność mikrobiologiczną produktu, a także w niektórych produktach zapobiegające wytrącaniu osadu, jaki mógłby powstać przy wyższym stężeniu jednej substancji konserwującej. Natomiast zgodnie z informacją opublikowaną przez Główny Inspektorat Sanitarny (<https://gis.gov.pl/zywnosc-i-woda/o-nadzorze-nad-substancjami-dodatkowymi-w-zywnosci/>), synergistyczne działania substancji dodatkowych i ich interakcji w aspekcie bezpieczeństwa jest analizowane przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności na etapie dopuszczania substancji dodatkowych do stosowania w żywności. Substancje dodatkowe, które w opinii Urzędu mogą być szkodliwe dla zdrowia konsumenta, nie są dopuszczone do żywności na terenie UE.
- Wątpliwości budzi informacja na temat przekroczenia ADI dla azotynów i azotanów. Opinia EFSA dla azotanu sodu i azotanu potasu przeprowadzona w ramach ponownej oceny bezpieczeństwa stosowania dodatków została opublikowana 15 czerwca 2017 roku (EFSA Journal 2017;15(6):4787). W konkluzji opinii stwierdzono, że udział azotanów stosowanych jako dodatki do żywności w całkowitym narażeniu konsumentów na azotany spożywane ze wszystkich źródeł stanowi mniej niż 5%. Opinia EFSA dla azotynów sodu i potasu również została opublikowana 15 czerwca 2017 roku (EFSA Journal 2017;15(6):47). W konkluzji podano, że „Narażenie na azotyny wynikające z ich stosowania jako dodatku do żywności nie przekraczało ADI dla ogólnej populacji, z wyjątkiem niewielkiego przekroczenia u dzieci o

najwyższym percentylu”. Ponadto zgodnie z opublikowaną informacją Głównego Inspektora Sanitarnego (<https://gis.gov.pl/zywnosc-i-woda/o-nadzorze-nad-substancjami-dodatkowymi-w-zywnosci/>), GIS zainicjował ocenę Instytutu Żywności i Żywienia oszacowania pobrania azotynów z dietą. Wyniki II etapu badania pobrania z dietą substancji dodatkowych – azotynów zrealizowanego przez Instytut Żywności i Żywienia, które zostało sfinalizowane w grudniu 2018 r. wykazują, **że pobranie z diety azotynów nie wiąże się ze nadmiernym narażeniem populacji polskiej na ten związek**. Wszystkie badane grupy osób charakteryzowały się średnim pobraniem azotynu sodu na poziomie bezpiecznym (poniżej wartości ADI). Średnia wartość pobrania była poniżej 50%, zaś połowa badanej grupy nie przekraczała 26% ADI. Szczegółowa analiza nie potwierdziła wyników wstępnej oceny przeprowadzonej w pierwszym etapie, wskazującej na przekroczenia ADI. Źródło: <https://gis.gov.pl/zywnosc-i-woda/zywnosc-zywnosc-i-woda/posiedzenie-komisji-bezpieczenstwa-zywnosci-i-zywienia-kbiz-rady-sanitarno-epidemiologicznej/>. Stoi to w sprzeczności w stwierdzeniami zawartymi w Raporcie o znaczących przekroczeniach ADI dot. tych dodatków.

- Powołując się na duńskie regulacje dotyczące stosowania azotynów w produktach mięsnych NIK uwzględnił jedynie niższą z ilości zawartych w tych przepisach (60 mg/kg produktu), podczas gdy w zależności od produktu, inne maksymalne dopuszczalne ilości azotynów wynoszą 100 lub 150 mg/kg produktu.

STOSOWANIE DODATKÓW DO ŻYWOŚCI

- Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE L 354 z dnia 31.12.2008, s. 16) stosowanie dodatków do żywności musi być bezpieczne, a ponadto ich zastosowanie musi być niezbędne ze względu technologicznego, nie może wprowadzać w błąd konsumentów i musi przynosić konsumentom korzyści. Zgodnie z tym przepisem dodatki do żywności są umieszczane w wykazach jako dopuszczone do stosowania wyłącznie wtedy, gdy dany dodatek spełnia jeden lub większą liczbę następujących celów:
 - a) zachowuje wartość odżywczą danego środka spożywczego;
 - b) dostarcza niezbędnych składników lub elementów środków spożywczych produkowanych dla grup konsumentów o szczególnych potrzebach żywieniowych;
 - c) zwiększa możliwość przechowywania lub stabilność środka spożywczego lub polepsza jego właściwości organoleptyczne, pod warunkiem że charakter, istota i jakość żywności nie zostanie zmieniona w sposób, który wprowadzałby w błąd konsumenta;
 - d) pomaga w produkcji, przetwarzaniu, przygotowywaniu, obróbce, pakowaniu, przewozie lub przechowywaniu żywności, w tym dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących, pod warunkiem że dodatek do żywności nie jest stosowany w celu ukrycia skutków wykorzystania wybrakowanych surowców lub zastosowania w trakcie wykonywania którejkolwiek z tych czynności jakichkolwiek innych niepożądanych praktyk lub technik, w tym praktyk lub technik niehigienicznych.

Polscy producenci i przetwórcy żywności stosują w/w zasady a ich przestrzeganie podlega kontroli ze strony państwowych inspekcji.

- **Uważamy, że w Raporcie NIK użyto przykładów niereprezentatywnych, wręcz skrajnych, które mogą wywołać w odbiorcach określone negatywne podejście do dodatków do żywności i prowadzonego nadzoru nad stosowaniem dodatków, a w efekcie do polskiej żywności w Europie i na świecie.** Kwalifikowanie produktów ze względu na liczbę zastosowanych w nich dodatków w żadnym stopniu nie daje wyobrażenia o bezpieczeństwie tych produktów. Przywoływane w dokumencie NIK porównania liczby dodatków w wyrobach spożywczych

stanowią czysto subiektywną ocenę, mającą u odbiorców informacji wywołać poczucie zagrożenia związane z „wszechobecnością chemii” w środkach spożywczych. Pojawia się pytanie, jaka liczba dodatków do żywności w produktach spożywczych jest odpowiednia dla konsumenta do spożycia w ciągu dnia i/lub w jednym produkcie? Co miałyby być wyznacznikiem takiego podejścia?

OZNAKOWANIE WYROBÓW

- Sposób podawania informacji na opakowaniach środków spożywczych jest ściśle uregulowany w obowiązującym rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE L 304 z dnia 22.11.2011, s. 18). W związku z tym zawsze podawana jest funkcja technologiczna użytego dodatku, niezależnie od tego, czy sam dodatek jest wyrażony literą E i numerem, czy nazwą chemiczną. Konsument zapoznając się z wykazem składników na opakowaniu uzyskuje informację jakiego rodzaju dodatki do żywności (w tym kategorii funkcji technologicznej) zostały użyte. Przepisy nie przewidują podawania na etykietach ilości zastosowanych dodatków oraz odniesienia do ADI (nie tylko w Unii Europejskiej). Ponadto, o czym wcześniej wspomniano, niektóre związki stanowiące substancje dodatkowe występują w żywności również naturalnie lub z innych źródeł (np. azotany w warzywach korzeniowych i zielonych, kwas glutaminianowy m.in. w nasionach zbóż, nasionach strączkowych, orzechach, nasionach słonecznika, żelatynie; kwas benzoesowy m.in. w owocach żurawiny, malinach, jagodach, cynamonie, grzybach; kwas askorbinowy czyli witamina C w owocach i warzywach).
- W przypadku pewnych dodatków, zgodnie z przepisami, konsumenci są informowani na opakowaniach produktów spożywczych o specyficznych ograniczeniach spożycia (kierowanych do konkretnych grup ludności) oraz o możliwych reakcjach organizmu. Regulują to powyżej przywołane dwa rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 oraz 1333/2008 - w odniesieniu do substancji słodzących i barwników.

Odnosząc się do samej formy graficznej Raportu, zdziwienie wzbudzają grafiki w nim zastosowane i pewne określenia, naszym zdaniem nie przystające do powagi prezentowanych danych oraz samej instytucji Najwyższej Izby Kontroli, np. strzykawki wbite w parówki czy ironiczne użycie zapisu „zdrowa” sałatka (str. 11), co odbieramy jako działania mające zastraszyć konsumentów jednocześnie podważające wiarygodność produktów i przedsiębiorców.

Prosimy również o wyjaśnienie dlaczego Raport dotyczący tak ważnego, zarówno dla konsumentów jak i producentów żywności obszaru jakim jest bezpieczeństwo stosowania dodatków do żywności, nie został skonsultowany przed jego upublicznieniem z uczestnikami panelu ekspertów, który miał miejsce przed rozpoczęciem działań kontrolnych NIK. Pozwoliłoby to na merytoryczną dyskusję wszystkich zainteresowanych stron, w efekcie której większość zaistniałych wątpliwości mogła by być wyjaśniona lub skorygowana. Uważamy, że miejscem do dyskusji nad tak ważnym z punktu widzenia wiarygodności polskiej i unijnej żywności powinny być profesjonalne panele eksperckie, w skład których powinni wchodzić również niezależni eksperci np. z EFSA.

Podsumowując uważamy, że informacje zawarte w dokumencie NIK powinny zostać bardzo dokładnie zweryfikowane i uaktualnione, np. przez zespół niezależnych ekspertów. Opinia tego zespołu powinna być podstawą do sformułowania finalnych wniosków i propozycji działań dotyczących stosowania i

kontroli dodatków do żywności. Deklarujemy pełną wolę merytorycznej i konstruktywnej współpracy w tym zakresie.

Uwagi do ekspertyzy prof. Naruszewicza

Ekspertyza zawiera pewne tezy i stwierdzenia, które naszym zdaniem nie posiadają rzetelnych podstaw naukowych. Brak przypisów literaturowych uniemożliwia ich zweryfikowanie.

Uwagi szczegółowe:

Str. 1 – stwierdzenie, że oznaczenia liczbowe są przyporządkowane do funkcji technologicznej dodatku do żywności jest błędem merytorycznym. Dodatki mogą mieć liczne funkcje technologiczne w wyrobie.

Str. 2 - myląca jest informacja, że w UE zaczyna się oceniać ryzyko dodatków. Może to wywołać przeświadczenie, że wcześniej dodatki były stosowane bez oceny bezpieczeństwa.

Str. 2 - „nie znamy interakcji dodatków z większością leków” – brak wiedzy nie uzasadnia alarmującego tonu. Równie dobrze można stwierdzić, że należy to brać pod uwagę podczas dopuszczania określonych leków.

Str. 4 – twierdzenie, że należy ostrzegać na opakowaniach produktów zawierających barwniki o ich potencjalnym działaniu uczulającym podobnie jak to obecnie ma miejsce w przypadku pozostałości po orzeszkach ziemnych i selerze – lista alergenów, które należy podawać na opakowaniach została określona w przepisach unijnych. Na tej liście nie ma dodatków do żywności. Poza tym obowiązkowo nie podaje się pozostałości alergenów takich jak orzeszki ziemne i seler, lecz składniki alergenne użyte w procesie produkcyjnym wyrobu.

Str. 4 – barwniki syntetyczne wywołujące najczęściej efekt pseudoalergiczny – w ostatnich latach producenci żywności dokonali wielu reformulacji produktów wycofując wymienione w ekspertyzie barwniki syntetyczne na rzecz barwników pochodzenia naturalnego, co znacząco zmniejszyło podaż i spożycie syntetycznych barwników w Polsce.

Str. 4 – siarczyny w kontekście ich „przyjmowania przewlekłego” - jest to terminologia stosowana w farmakologii i należy zadać pytanie, czy wzięto pod uwagę standardowe warunki spożycia siarczynów wraz z żywnością.

Str. 4-5 – wspomniane jest stosowanie siarczynów w sokach, podczas gdy zgodnie z przepisami siarczyny w limitowanej dawce wolno dodawać do soków jedynie w wąskim zakresie, tzn. w przypadku soku winogronowego niesfermentowanego do użytku w obrzędach religijnych, czterech soków w dużych opakowaniach przeznaczonych do dystrybucji w zakładach gastronomicznych, a także do soku limonowego i cytrynowego (stosowanych raczej jako dodatek przy sporządzaniu posiłków). Poza tym w ekspertyzie nie jest podany „stosunkowo wysoki poziom” siarczynów w codziennej diecie.

Str. 5 – odnośnienie się do pobrania z diety barwników syntetycznych w okresie 2003-2015 trudno uznać za właściwe, ponieważ w międzyczasie jak wspomniano powyżej wycofano te barwniki z większości produktów, szczególnie przeznaczonych dla dzieci, natomiast na etykietach pozostałych produktów zgodnie z wymaganiem zawartym w rozporządzeniu unijnym nr 1333/2008 wprowadzono specjalne ostrzeżenia.

Str. 5 – twierdzenie, że „z pewnością nie określona ich (nowotworów) część może być konsekwencją długotrwałego żywienia produktami wzbogaconymi w dodatki do żywności” nie zostało poparte żadnymi dowodami naukowymi.

Str. 6 - gdy mowa jest o potencjale pronotworowym dodatków do żywności, to czy są brano pod uwagę dawki przyjmowane z żywnością?

Str. 6 – podawanie w ekspertyzie średniej liczby dodatków w produktach jest mylące, ponieważ niektóre produkty dla zachowania bezpieczeństwa i jakości wymagają zastosowania większej, a inne mniejszej liczby dodatków, co nie oznacza, że spożycie dodatków jest wysokie.

Str. 6 – dodawanie kwasu askorbinowego w charakterze dodatku do żywności (na znacznie niższym poziomie niż wzbogacanie czy suplementacja witaminą C) nie jest działaniem o charakterze komercyjnym, jak wskazano w ekspertyzie, lecz ma związek z procesem produkcyjnym i jakością wyrobu finalnego, m.in. zapobiega niekorzystnym zmianom barwy napojów z zawartością soków owocowych działając jako przeciwutleniacz.

Str. 7 – sugerowanie, że stosowanie substancji słodzących razem z określonymi barwnikami syntetycznymi (E 123, E 122) może mieć działanie mutagenne, podczas gdy nie ma adekwatnych badań naukowych wykonanych na ludziach, jest zbyt daleko idącym wnioskiem. Poza tym jak już wcześniej podano, barwniki syntetyczne zostały wycofane z większości produktów, więc informacja o ich powszechnym stosowaniu w napojach nie ma potwierdzenia w rzeczywistości rynkowej.

Str. 8 – wskazano, że do 30% dodatków do żywności zawiera sól, co może znacząco wpływać na jego pobranie z dietą, a może to być kolejny czynnik ryzyka dla zdrowia ze strony dodatków do żywności. Jednak w ekspertyzie nie podano danych, jakie poziomy sodu są spożywane wraz z dodatkami. Jednocześnie należy podkreślić, że sól ze wszystkich źródeł w wyrobie (w tym wnoszony naturalnie ze składnikami oraz pochodzący z dodatków do żywności) jest obowiązkowo deklarowany na etykietach produktów w tabeli wartości odżywczej, wyrażony jako zawartość soli.

Str. 9 - twierdzenie, że zwiększa się częstotliwość wizyt w placówkach służby zdrowia jako możliwy efekt działań ubocznych spożywanych dodatków do żywności (objawy ze strony przewodu pokarmowego, alergie) jest zupełnie nieuzasadnione. Na takiej zasadzie również można byłoby wysnuć wniosek, że niestosowanie konserwantów w żywności zwiększyłoby liczbę zatruć pokarmowych spowodowanych mikroorganizmami, a niestosowanie przeciwutleniaczy – nowotworów.

Uwagi do ekspertyzy prof. Gramzy-Michałowskiej

Ekspertyza zawiera liczne stwierdzenia popierające zasadność stosowania substancji dodatkowych i zaleca rozagę w ocenie ich obecności w produktach. Warto także zauważyć, że przytacza liczne pozytywne aspekty stosowania dodatków: dla jakości produktów, ich bezpieczeństwa oraz walorów zdrowotnych. Na uwagę zasługuje też fakt, iż ekspertyza postuluje edukację konsumentów, co wydaje się celowe, wzięwszy pod uwagę dostęp do pełnej informacji o składzie produktów, chociaż autorka dostrzega również wzrost świadomości konsumentów, jako czynnik potencjalnie wymuszający zmniejszenie ilości dodatków. Teza ta wydaje się słuszna, zważywszy na obecny mega-trend czystej etykiety.

Jednocześnie naszym zdaniem opracowanie wyolbrzymia kwestię obecności wielu dodatków w pewnych produktach, co znalazło odzwierciedlenie w raporcie NIK. Trudno się też oprzeć wrażeniu, że autorka znacznie bardziej skoncentrowała się na nielicznych przypadkach nieprawidłowości, niż na przeważających ilościowo produktach o składzie i oznakowaniu zgodnym z przepisami.

Uwagi szczegółowe

Str. 2 – odniesienie do profili żywieniowych jest niejasne, ponieważ, jak wiadomo, ostatecznie w UE nie uzgodniono profili. W związku z tym teza o nadużywaniu oświadczeń jest nieuzasadniona.

Str. 6 – Zastosowanie większej liczby dodatków jest stawiane pod wątpliwość, jednak nie podano przyczyn tych wątpliwości.

Str. 13 – 16 - wyszczególniono stwierdzone nieprawidłowości, jednak nie odniesiono się do liczby i udziału prawidłowych.

Str. 18-21 – Nastąpiło pewne pomylenie substancji dodatkowych z dodatkami funkcjonalnymi. Jednak zastanowienie budzi fakt, że Raport NIK nie odnosi się do informacji, jak wiele dodatków może spełniać pozytywne funkcje żywieniowe, które przytacza autorka ekspertyzy

Str. 21-26 – Ocena pobrania poszczególnych dodatków. Znakomita większość według ekspertyzy jest poniżej ustalonego ADI w całej populacji, ale nie znalazło to odzwierciedlenia w raporcie NIK.

Str. 28 – ważne wnioski ekspertyzy: „Analiza składu wybranych produktów wykazała, że w przeważającej części był on zgodny z obowiązującym prawem”, „Nadużyciem jest potępienie stosowania substancji dodatkowych...”. – te stwierdzenia też nie znalazły odzwierciedlenia w raporcie NIK.