



STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV

Dusičnany a dusitany v masných výrobcích a sýrech stále vyvolávají neshody odborníků

Nedávno publikované zprávy EFSA k potravinovým doplňkům (aditiva, Éčka) na bázi dusičnanů a dusitanů vyvolaly kritickou odezvu spotřebitelských organizací v Evropě. EFSA ve svých dokumentech nově konstatuje bezpečnost stanovených zdravotních referenčních hodnot látek, které se přidávají zejména do masných výrobků a sýrů a konstatují, že expoziční dávky zřídka překračují doporučené hodnoty zdravotních limitů (ADI). Spotřebitelé kritizují EFSA za přístup, protože se vymezila proti dřívějším výsledkům Mezinárodní agentury pro výzkum rakoviny (IARC), která pro hodnocení nebezpečnosti konzumace červeného masa a výrobků z nich, v roce 2015, použila zejména epidemiologické údaje. Kritika říká, že epidemiologické studie sledují reálné spotřebitele v reálných životních situacích a ty vedou k závěrům o spojitosti dusitanů, potažmo dusičnanů s dvěma různými typy nádorů (kolorektální nádory a nádory žaludku).

Spotřebitelé žádají striktní dodržování a kontrolu platných limitů obsahu těchto látek přidávaných do potravin a snížení jejich limitů, což je údajně proveditelné. Připomínáme, že dusičnany a dusitany mají v masných výrobcích význam pro mikrobiální bezpečnost, ale zlepšují i smyslové vlastnosti těchto výrobků (barvu a chuť). V současnosti EFSA ve stanoviscích netlačí Evropskou komisi na snížení limitů pro potraviny. Česko patří mezi země s vysokou spotřebou masných výrobků, vysokou prevalencí kolorektálních nádorů, ale úrovní vypočtených expozičních dávek z masných výrobků a sýrů se příliš neliší od některých dalších zemí v EU. EFSA požaduje další studie, spotřebitelé požadují snížení limitů. Další informace dostupné zde: <https://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/nitritesandnitrates170614>

Materiál EFSA nově neřeší příspěvek dusičnanů např. ze zeleniny (špenát, salát, atd.), protože se vztahuje zejména k využití jako přídatných látek do potravin.

J.Ruprich

CZVP Brno