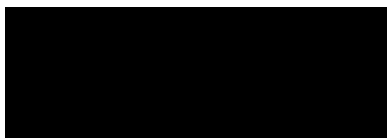




Ministerstwo Zdrowia

Departament
Zdrowia Publicznego

ZPN.055.5.2025.KM
Warszawa, 16 grudnia 2025



Szanowny Panie,

w odpowiedzi na petycję z dnia 1 listopada 2025 r., która wpłynęła do Ministerstwa Zdrowia w dniu 18 listopada 2025 r., w sprawie bezpieczeństwa żywności w kontekście dodatków azotynu sodu (potasu), Departament Zdrowia Publicznego prosi o przyjęcie poniższych wyjaśnień.

Stosowanie substancji dodatkowych do żywności w Unii Europejskiej, w tym także w Polsce, jest aktualnie uregulowane rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności. W ww. akcie prawnym są zawarte m.in. szczegółowe przepisy dotyczące stosowania dozwolonych substancji dodatkowych, tzn. zostało sprecyzowane, jakie substancje i w jakich dawkach mogą być dodawane do określonych środków spożywczych. Skonsolidowana wersja tego obszernego dokumentu jest dostępna na wielojęzycznej, bezpłatnej, internetowej stronie bazy aktów prawnych Unii Europejskiej – [EUR-Lex](#).

Zgodnie z art. 6 ww. rozporządzenia nr 1333/2008 dodatki do żywności są substancjami, które w normalnych warunkach nie są spożywane same jako żywność, ale są dodawane do środków spożywczych i mogą być stosowane w produkcji żywności pod warunkiem, że:

- 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.

Proces dopuszczania substancji dodatkowych do spożycia przez ludzi opiera się na ocenie naukowej, a jednym z najważniejszych kryteriów jest ocena bezpieczeństwa substancji zdrowia konsumenta. W Unii Europejskiej oceny tej dokonuje Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA). EFSA przy dokonywaniu oceny bezpieczeństwa substancji dodatkowych opiera się na wynikach najnowszych badań toksykologicznych, chemicznych i biologicznych. Akceptację uzyskują substancje, które zostały poddane wszechstronnym badaniom toksykologicznym, a ich wyniki nie budzą zastrzeżeń. W oparciu o wyniki badań ustanawia się poziomy stosowania określonej substancji dodatkowej oraz określa się akceptowalne, dzienne pobranie (ADI) substancji. Wartość ta oznacza ilość substancji (wyrażonej w mg/kg masy ciała człowieka/dzień), która może być pobrana przez człowieka ze wszystkich źródeł przez całe życie bez szkody dla zdrowia i życia człowieka. Zazwyczaj wartość dziennego pobrania jest ok. 100-krotnie niższa od ilości substancji, przy której nie obserwowano negatywnego wpływu na organizmy zwierząt doświadczalnych. Pobranie danej substancji dodatkowej z żywnością nie może przekraczać wartości ADI.

W Unii Europejskiej na podstawie opinii EFSA, w ramach zarządzania ryzykiem, Komisja Europejska przy współudziale państw członkowskich, ustala maksymalne dopuszczalne poziomy dla poszczególnych substancji dodatkowych w środkach spożywczych. Następnie jest opracowywany i zatwierdzany odpowiedni akt prawny – aktualnie jest to ww. rozporządzenie nr 1333/2008 z późniejszymi zmianami.

W produkcji żywności mogą być stosowane tylko takie dozwolone substancje dodatkowe, które spełniają wymagania rozporządzenia Komisji (UE) nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. ustanawiającego specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady.

Co istotne, przepisy prawne nie nakładają obowiązku stosowania substancji dodatkowych w produkcji żywności. Przedsiębiorca na zasadzie dobrowolności podejmuje decyzje o użyciu do produkcji żywności substancji dodatkowych, co powinno być uzasadnione określonym procesem technologicznym. Substancje dodatkowe stosowane zgodnie z obowiązującymi przepisami nie stanowią zagrożenia dla zdrowia konsumenta w świetle dostępnych wyników badań naukowych.

Ponadto niedopuszczalne jest produkowanie i wprowadzanie do obrotu żywności szkodliwej dla zdrowia i życia człowieka. Zgodnie z przepisami art. 6 ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, środki spożywcze niespełniające wymagań zdrowotnych nie mogą być wprowadzane do obrotu lub stosowane do produkcji innych środków spożywczych. Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi każde takie działanie miałoby charakter przestępstwa, za które, w przepisach art. 96 tej ustawy, przewidziane są sankcje karne, włączając karę pozbawienia wolności.

W odniesieniu do powyższego podkreślenia wymaga, że zgodnie z generalną zasadą, żywność znajdująca się w obrocie nie może być niebezpieczna dla zdrowia i życia człowieka, a odpowiedzialność za jej bezpieczeństwo ponosi przedsiębiorca. Wynika to z art. 14 i 17 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności

Obowiązujące wymagania, jakie środki spożywcze muszą spełniać, są kontrolowane przez organy urzędowej kontroli żywności, w tym m.in. przez Państwową Inspekcję Sanitarną i Inspekcję Weterynaryjną, zgodnie z ustawowymi kompetencjami. Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego przeprowadza kontrole w zakładach prowadzących produkcję żywności pochodzenia roślinnego lub obrót żywnością. Kontrole takie są przeprowadzane wyrywkowo zgodnie z harmonogramem kontroli ustalonym corocznie. W przypadku stwierdzenia niezgodności z obowiązującymi przepisami organy PIS podejmują odpowiednie działania. Natomiast stosowanie substancji dodatkowych w produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego (w wyrobach mięsnych) podlega nadzorowi organów Inspekcji Weterynaryjnej.

Dodatek azotynów w przemyśle mięsnym jest niezbędny dla zachowania bezpieczeństwa mikrobiologicznego tego typu produktów – azotyny zwiększają trwałość produktów poprzez zahamowanie rozwoju niepożądanych drobnoustrojów (w tym pałeczki jadu kiełbasianego - *Clostridium botulinum*); pozwalają również na zachowanie różowej barwy przetworów mięsnych i nadają im pożądane cechy organoleptyczne (smak i zapach).

W dawkach dopuszczonych do stosowania konserwanty te zostały ocenione przez EFSA jako bezpieczne dla zdrowia konsumentów. Korzyści wynikające z zapobiegania psuciu i rozwojowi mikroorganizmów znacząco przewyższają potencjalne ryzyka. Choć można zachęcać do stosowania soli kuchennej jako jednego z tradycyjnych środków utrwalających, to zastosowanie konserwantów wynika z receptur opracowywanych przez producentów, tak aby zapewnić odpowiednią trwałość i bezpieczeństwo produktów.

Należy podkreślić, że nie można stwierdzić bezpośredniej korelacji pomiędzy ilością azotanów i azotynów wprowadzaną do produktu, a pozostałością tych związków. Zawartość azotanów i azotynów w finalnym produkcie zależy od wielu czynników, tj.: rodzaj obróbki cieplnej, pH produktu, warunki i czas przechowywania oraz dodatek kwasu askorbinowego. Generalnie zawartość azotynów i azotanów w produkcie po zakończeniu procesu produkcji oraz przez cały okres przydatności produktu do spożycia jest znacznie niższa od ilości tych związków wprowadzanych do produktu.

Wiadomo, że obecność azotynów i azotanów może prowadzić do powstawania nitrozoamin, z których część ma działanie rakotwórcze. Ponieważ nie jest możliwe całkowite zrezygnowanie ze stosowania ww. substancji należy zapewnić równowagę między ryzykiem powstawania nitrozoamin w wyniku obecności azotynów i azotanów a ich działaniem ochronnym przed namnażaniem się bakterii, w szczególności odpowiedzialnych za zatrucie jadem kiełbasianym. W opinii z 2003 r. EFSA zaleciła obniżenie dopuszczalnych poziomów azotynów i azotanów w żywności do wartości niezbędnych jedynie do zachowania bezpieczeństwa mikrobiologicznego produktów. Biorąc pod uwagę zalecenia EFSA Komisja Europejska przygotowała nowe wymagania dla producentów żywności obniżające dopuszczalne ilości azotynów i azotanów, które mogą być wprowadzone do produktów mięsnych oraz serów oraz ustanowiła limity pozostałości tych związków w produkcie po zakończeniu procesu produkcji i przez cały okres przydatności produktu do spożycia. Nowe warunki stosowania azotanów i azotynów w żywności są zawarte w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 2023/2108 z 6 października 2023 zmieniającym załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 oraz załącznik do rozporządzenia Komisji (UE) nr 231/2012 w odniesieniu do dodatków do żywności: azotyny (E 249-250) i azotany (E 251-252). Wymagania ww. rozporządzenia dotyczące limitów azotynów i azotanów w produktach mięsnych są stosowane od 9 października 2025 r.

Dodatkowo aktualne przepisy zobowiązują producentów żywności do znakowania produktów w celu przekazania konsumentom informacji m.in. na temat ich składu. Przy pełnej informacji podanej na opakowaniu, konsument może świadomie dokonywać wyboru przy zakupie środków spożywczych i wybierać produkty zgodnie z indywidualnymi preferencjami. Aby konsument miał pełną informację o kupowanej żywności, w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...), zostały określone wymagania dotyczące jej znakowania. Rozporządzenie to nakłada na podmioty wprowadzające żywność do obrotu (producentów / dystrybutorów / importerów) obowiązek wskazania na opakowaniu, w informacji na temat składu produktu, wszystkich substancji dodatkowych obecnych w produkcie, z podaniem ich nazwy lub numeru wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej (np. kwas cytrynowy lub E 330). Ponadto dla każdej substancji należy wskazać nazwę funkcji technologicznej, jaką pełni ona w danym środku spożywczym, np. barwnik, regulator kwasowości, substancja konserwująca.

Odnosząc się do zawartej w petycji prośby o rozważenie wprowadzenia w Polsce ograniczenia stosowania azotynów i azotanów w żywności lub wnioskowania o zmianę rozporządzenia nr 1333/2008 należy wskazać, że aktualnie regulacje prawne w zakresie dodatków do żywności są projektowane i wprowadzane jedynie na poziomie unijnym.

Podejmowanie inicjatyw legislacyjnych w tym zakresie należy do Komisji Europejskiej m.in. na podstawie złożonych wniosków, jednakże wnioski w tego typu sprawach muszą mieć odpowiednie uzasadnienie merytoryczne i technologiczne. Wprowadzając zmiany lub ograniczenia w stosowaniu określonych dodatków do żywności, trzeba mieć także na względzie alternatywne możliwości do stosowania przez producentów żywności o analogicznym działaniu nie tylko w zakresie technologii produkcji, ale także w aspekcie jej kosztów.

Reasumując, biorąc pod uwagę powyższe, a przede wszystkim fakt, że ilość azotynu sodu i potasu oraz azotanu sodu i potasu, która jest określona w obowiązujących przepisach dotyczących ich stosowania w żywności, jest uznawana za bezpieczną, należy stwierdzić, że nie ma podstaw do wprowadzania zmian przepisów w tym zakresie.

Z wyrazami szacunku

Kuba Sękowski
Zastępca Dyrektora
/dokument podpisany elektronicznie/