

STANOVISKO K LETÁKU KLINIKY DĚTSKÉ ONKOLOGIE UNIVERSITY **DÜSSELDORF**

Leták výše citované kliniky, jehož původ není potvrzený, se opakovaně objevuje mezi českými spotřebiteli. Leták uvádí přídatné látky, označené číselným kódem E, které rozdělují do několika skupin podle jejich údajné škodlivosti lidskému organismu. Tento leták a jiné obdobné tiskoviny šíří mezi lidmi především obavy a paniku, neboť uvádějí nepřesné, zavádějící a nepravdivé informace.

Především upozorňujeme, že v seznamu jsou zařazeny přídatné látky, které vůbec nejsou povoleny k používání v potravinářském průmyslu a to jak v České republice, tak v celé Evropské unii. Jde např. o tyto látky:

- ♦ skupina 1: neškodné přísady E 121,152,181, 201, 236-238, 305, 382, 408, 411 a 480
- ♦ skupina 2: podezřelé přísady E 125, 240, 241
- ♦ skupina 4: poškozující zdraví E 485, 486, 107, 233.

Jako nejnebezpečnější rakovinotvornou přídatnou látku označuje leták kyselinu citronovou E 330. Stanovisko k používání kyseliny citronové je uvedeno [zde](#).

Ve skupině přísady poškozující zdraví např. stěv jsou uvedeny přídatné látky s číslem E 220-224 oxid siřičitý a soli kyseliny siřičité. Tyto látky mají nejen konzervační účinky, ale i antioxidační účinky, používají se v potravinářském průmyslu k zabránění hnědnutí, bělení. Oxid siřičitý je látkou běžně používanou po staletí např. k ošetření sudů k výrobě vína, používá se rovněž k ošetření sušeného ovoce např. meruněk, hrozin k zabránění oxidace při vlastním sušení. Nařízením Komise (EU) č. 1129/2011 ze dne 11. listopadu 2011 (viz [zde](#)) přesně stanovuje jaká množství oxidu siřičitého lze použít (tzv.nejvyšší povolená množství), aby byla dodržena zdravotní nezávadnost a bezpečnost potravin. U některých citlivých osob však přesto oxid siřičitý či siřičitany mohou vyvolat potravinou přecitlivělost a proto jejich obsah v potravině v množstvích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l vyjádřeno jako SO₂ musí být označen ve složení potraviny na obalu určeném pro spotřebitele. Tato povinnost neplatí pro víno.

Látky označené číslem E 463 - 466 představuje celuloza a její deriváty, tyto látky se získávají z přírodních druhů vláknitých rostlinných materiálů. Z fyziologického hlediska jsou to látky pro lidský organismus energeticky nevyužitelné a zcela neškodné, neboť se nevstřebávají ze střeva, ale vylučují se z těla beze změny. Jsou proto používány pro příznivé ovlivnění činnosti střev a nepoškozují zdraví poruchami zažívání, jak uvádí leták. V potravinářském průmyslu se používají zejména jako zahušťovadla a želírující látky.

Amarant E 123 se podle svého účelu použití zařazuje mezi syntetická barviva povolená pro barvení potravin v Evropské unii. Jeho použití však není nijak rozšířené, podle vyhlášky je povolen pro omezený rozsah aplikací a to pouze pro barvení aromatizovaných vín, alkoholických nápojů, rybích jiker a mlíčí ve stanoveném nejvyšším přípustném množství.

Jako nebezpečné přísady označuje leták dále barviva E 102 tartrazin, E 110 žlut' SY, E 120 košenila, a E 124 ponceau 4R (syn. košenilová červeně). Jde o syntetická barviva s výjimkou E 120 košenily, která je přírodním barvivem, získaným z extraktů košenily a kde barevnou složkou je kyselina karmínová. Potravinářská barviva jsou v používaných koncentracích zdravotně nezávadná, legislativa přesně stanovuje pravidla přibarvování potravin. Některé druhy potravin se nesmějí přibarvovat vůbec. Vesměš jde o základní potraviny jako je např. mouka, mléko, chléb, minerální a stolní vody, cukr, maso, drůbež, ryby, vejce, oleje a tuky živočišného a rostlinného původu, nezpracované potraviny, potraviny určené pro kojence a malé děti.

Kyselina fosforečná E 338 a její soli fosforečnany E 339 - 343 a polyfosforečnany E 450 - 452 jsou uvedeny v letáku ve skupině přísady do potravin poškozující zdraví poruchami zažívání. Fosforečnany se přidávají do potravin především kvůli svým emulgačním a disperzním schopnostem např. jako stabilizátor mléčných disperzí našly fosfáty nejširší uplatnění při výrobě tavených sýrů. Zdrojem fosforu v mase mohou být anorganické sloučeniny fosforu vznikající jako důsledek rozkladu přirozených složek masa (ATP a DNK) při působení enzymů nebo mikroorganismů, dále přirozené sloučeniny z koření a kořenicích směsí a rovněž fosforečnany přidávané. V masném průmyslu přidávání fosforečnanů umožňuje zlepšit vaznost a emulgační schopnosti masa. Polyfosfáty se během zpracování a skladování masných výrobků hydrolyzují na neškodný ortofosfát.

Závěrem lze konstatovat, že přídatné látky používané při výrobě potravin v souladu s platnými právními předpisy (viz [zde](#)) nepředstavují pro spotřebitele významné zdravotní riziko.

Vypracovala:

Ing. Daniela Winklerová

Státní zdravotní ústav

Centrum toxikologie a zdravotní bezpečnosti

Oddělení pro bezpečnost speciálních druhů potravin a mikrobiologii PBU