



Główny Inspektorat Weterynarii

<https://www.wetgiw.gov.pl/main/aktualnosci/Komunikat-Glownego-Lekarza-Weterynarii-w-sp/main/aktualnosci/Komunikat-w-sprawie-badan-zawartosci-azotynow-i-azotanow-w-zywnosci-pochodzenia-zwierzecego/idn:1629>

Komunikat w sprawie badań zawartości azotynów i azotanów w żywności pochodzenia zwierzęcego

Komunikat w sprawie badań zawartości azotynów i azotanów w żywności pochodzenia zwierzęcego

2021-02-17

Główny Lekarz Weterynarii informuje, że jedynie wyniki badań uzyskane za pomocą zwalidowanych metod analitycznych mogą być wiarygodnym źródłem danych dotyczących zawartości azotanów i azotynów w środkach spożywczych. W przypadku stosowania „testerów żywności” wyniki badań nie są wiarygodne, gdyż urządzenia te nie spełniają wymogów dla przyrządów pomiarowych. Nie zostały bowiem przeprowadzone badania sprawdzające dokładność pomiarów tych urządzeń w odniesieniu do świeżego mięsa, surowych wyrobów mięsnych ani produktów mięsnych przetworzonych, takich jak parówki czy wędliny, a wykorzystywana w tych urządzeniach metoda badania jest obarczona dużym błędem pomiaru.

Jednocześnie należy podkreślić, że azotany i azotyny sodu oraz potasu (E249-E252) są dozwolone do stosowania jako dodatki do żywności w Unii Europejskiej. Wykorzystuje się je w produktach mięsnych, rybnych, a także w serach celem zahamowania wzrostu mikroflory niepożądanej, a w szczególności bakterii *Clostridium botulinum*, która wytwarza silną toksynę zwaną jadem kiełbasianym. W 2017 r. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności przeprowadził ponowną ocenę bezpieczeństwa wykorzystywania azotanów i azotynów jako dodatków do produktów żywnościowych, w wyniku której stwierdził, że nie ma konieczności zmiany ustalonych wcześniej limitów dotyczących dawkowania tych substancji w produktach żywnościowych.

