



שרותי בריאות הציבור
שרות המזון הארצי

Public Health Services – Food Control Services

משרד
הבריאות
לחיים בריאים יותר

06156715

חוברת הסבר

בנושא תוספי מזון

(דצמבר 2004)

מהדורת פברואר 2015

Food Control Services
Ministry of Health
P.O.B 20301 Tel-Aviv 61203
Call.habriut@moh.health.gov.il
Tel *5400 Fax: 02-5655969



שירות המזון הארצי
משרד הבריאות
ת.ד. 20301 תל אביב 61203
Call.habriut@moh.health.gov.i
טל: *5400 פקס: 02-5655969



תוכן העניינים

1. הקדמה..... 4
2. מהם תוספי מזון..... 4
3. הצורך והתועלת בתוספי מזון..... 4
4. אמות מידה לשימוש בתוספי מזון..... 5
5. בטיחות תוספי מזון..... 5
 - 5.1 חקיקה
 - 5.2 סיכון מתוספי מזון
 - 5.3 סיכום
6. שימושים ותפקידים של תוספי מזון..... 7
7. סימון תוספי מזון במוצרי מזון..... 10
 - 7.1 סימון תוספי מזון – כללי
 - 7.2 דוגמאות לסימון מזון עם תוספי מזון
8. סיכום..... 11
9. שאלות ותשובות בנושא תוספי מזון..... 11
10. מידע נוסף..... 12



שרותי בריאות הציבור
שרות המזון הארצי

Public Health Services – Food Control Services

**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

- מה שומר על לחם מפני היווצרות עבשים ?
- מה עוזר לתערובת העוגה לתפוח במהלך האפייה ?
- מה מאפשר לנקניק להיות בטוח לאכילה ?
- מה שומר על צבעו של רסק תפוחים ?
- מה מונע את התגבשות המלח במלחיה ?
- מה מאפשר למוצרי מזון רבים להיות זמינים במשך כל השנה, בכמות גדולה ובאיכות גבוהה ?

תוספי מזון



1. הקדמה

בתקופתנו, בעולם המערבי, אנשים מעטים מבצעים את כל פעולות ייצור המזון בעצמם (גידול, עיבוד, הכנה). לפיכך, אנו נאלצים לצרוך מזון שברובו עובר תהליך עיבוד תעשייתי. חלק מאתנו חש שהתהליכים שהמזון עובר הם מלאכותיים ואולי אף מסוכנים. לאחרונה, התקשורת מביאה לציבור מידע רב לגבי תוספי מזון. כתוצאה מכך מודעות הציבור גוברת, אולם היא מלווה בחששות. לצרכנים יש הזכות לדעת מה יש במזון, לשקול תועלת לעומת סיכון ולהחליט לגבי צריכה של מזון- אילו סוגי מזון לאכול ובאיזו כמות, האם לצרוך מזון ללא תוספים או ללא תוספים מסוימים. לצורך ההחלטה והבחירה, הצרכן זקוק למידע אמין. מטרת חוברת זו היא לסייע להפצת המידע לציבור בנושא תוספי מזון מגישה אחראית, שקולה ומאוזנת, ולאפשר לצרכן לשקול ולבחור בעצמו.

2. מהם תוספי מזון

תוספי מזון הם חומרים המוספים בתהליך הייצור לחלק ממוצרי המזון לצורך מטרה טכנולוגית במוצר המזון (כגון: שימור, שיפור מרקם וכו'), אשר אינם נועדו לצריכה כשלעצמם כמזון. קבוצת תוספי המזון אינה כוללת חומרים מסייעי ייצור, חומרי טעם וריח ותוספי תזונה.

3. הצורך והתועלת בתוספי מזון

יתכן וניתן היה לוותר על חלק מהתוספים אם אנשים היו מכינים לעצמם את המזון. אולם כיום רוב האנשים מעדיפים לרכוש מזון מוכן, המצריך עיבוד טכנולוגי וכולל פעולות כמו: טחינה, הקפאה, קירור, עיקור והוספת תוספי מזון. בכדי לייצר מזון העומד בציפיות הצרכן מבחינת מראה, טעם, מרקם ועמידות לתקופה ארוכה מוסיפים את תוספי המזון במהלך תהליך הייצור.

תוספי מזון נחוצים לשם:

- שמירת בטיחות המזון (כגון: מניעת התפתחות חיידקים הגורמים למחלות).
- הגדלת נוחיות הצרכן (כגון: אפשרות אחסון לתקופה ארוכה, ולפיכך צמצום תדירות הקניות).
- עיכוב תהליכי קלקול מזון המאפשר הקטנת הפחת והוזלת עלויות המזון.
- שיפור ושמירת איכות המזון.
- הגדלת מגוון מוצרי המזון וזמינותם לצרכן (כגון: אפשרות אספקה מחוץ לעונה, וכן, הודות לאפשרות אחסון לתקופה ארוכה, הרחבת אפשרויות שוק, יבוא ויצוא).
- ייצור מזון לאוכלוסיות מיוחדות וצרכים שונים (כגון: ע"י החלפת סוכר ו/או שומן בתוספי מזון).



4. אמות מידה לשימוש בתוספי מזון

תוספי מזון ניתנים לשימוש במזון בתנאים הבאים :

- לתוסף המזון יש מטרה טכנולוגית במזון, ולא ניתן להשיג את המטרה באמצעים מעשיים אחרים.
- התוסף נותן תועלת לצרכן (כגון : שמירה ו/או שיפור איכות המזון ו/או ערכו התזונתי).
- השימוש בתוסף מזון יהיה על פי דרישות החוק, התקנים והתקנות שמכוחו.
- תוסף המזון אינו גורם להטעיה של הצרכן (לדוגמא : אין להוסיף תוספי מזון לבשר לצורך שינוי צבעו בכדי שהצרכן יחשוב כאילו הבשר הוא טרי גם כשאינו טרי).
- תוסף המזון אינו מחפה על שימוש בחומרי גלם באיכות ירודה או תנאי ייצור ותברואה בלתי נאותים.
- תוסף המזון צריך להיות ברמת ניקיון ומפרט המתאימים למזון.
- ריכוז התוסף במזון מוגבל לרמה הנמוכה ביותר הנחוצה בכדי להשיג את התפקיד הטכנולוגי.

5. בטיחות תוספי מזון

5.1 חקיקה

הרשות המוסמכת בכל מדינה קובעת בחקיקה את תוספי המזון המותרים והדרישות לגבי השימוש בהם. כיום, יש מגמה של התקרבות בחקיקה בין ארצות שונות, כמו בקהילה האירופאית והבינלאומית בכלל במסגרת התקינה הבינלאומית במזון. החקיקה לאישור שימוש בתוסף מזון מתבססת, בין השאר, על קביעות המחקרים לצריכה יומית סבירה (צ"י"ס) (ADI = Acceptable Daily Intake) של כל תוסף מזון שנקבעת ע"י וועדת מומחים בינלאומית לתוספי מזון, מטעם ארגון הבריאות העולמי וארגון המזון והחקלאות עבור תוספי המזון. צריכה יומית סבירה, מייצגת אומדן לגבי כמות התוסף במזון הניתן לאכילה בתדירות יומית במשך כל החיים ללא סיכון ניכר. ערך זה, המבוטא ביחידות של מ"ג תוסף מזון לק"ג משקל גוף אדם, נקבע לתוסף מזון כאשר הנתונים מראים ששימוש ארוך טווח בתוסף הינו בטוח. משיקולי בטיחות, סך כל צריכת תוסף מזון ליום לאדם מסוגי מזון שונים בתפריט, צריכה להיות נמוכה מהערך הנ"ל. בנוסף לכך מתחשבת הרשות המוסמכת בכל מדינה גם בחשיפה (צריכה בפועל).

ב-1 בפברואר 2001 פורסמו תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001. במסגרת תקנות אלה הוגדרו אילו הם תוספי המזון המותרים לשימוש, כללי השימוש בתוספי מזון, כמות תוספי המזון המותרת במזון, דרישות המפרט של תוספי המזון, סימון תוספי המזון וסימון המזון שאליו הם הוספו.



תקנות אלה מבוססות על החקיקה בקהילה האירופאית, עם התאמה לצרכים ייחודיים בישראל. "רשימת תוספי המזון" המוסרת ע"פ התקנה הנ"ל כוללת את פירוט תוספי המזון ובמקביל להם המזונות והכמות המותרת. בצד השמות המלאים של תוספי המזון מופיעה האות E (מהמילה אירופה - Europe) ומספר שניתן לו בעת אישורו (בהתאם לקטגוריות, תכלית טכנולוגית וכו'). "הרשימה לתוספי מזון" היא "רשימה דינמית" (עוברת שינויים בהתאם לידע המדעי המצטבר, צרכי התעשייה, התפתחויות בענף המזון ועוד) ניתן לעיין ברשימה זו באתר שרות המזון הארצי http://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Documents/fcs_list.pdf

5.2 סיכון מתוספי מזון

הסיכון מתוספי מזון הוא נמוך יחסית לרכיבי המזון עצמם (כמו שומן, סוכר). לחלק קטן מהאוכלוסייה (כעשירית אחוז) יש רגישות יתר לתוספי מזון מסוימים (כמו מונוסודיום גלוטמט), כפי שלחלק מהאנשים יש רגישות יתר לסוגי מזון טבעיים מסוימים (חלב, קמח, תות שדה וכו'). סימון מתאים יכול לעזור לאנשים אלה להימנע מצריכת מזון המכיל את התוסף שאליו הם רגישים.

יש מקרים בהם משתמשים בתוסף מזון על מנת למנוע סיכון גדול יחסית בטווח המידי לעומת סיכון קטן יותר בטווח הרחוק. לדוגמא, לחלק ממוצרי הבשר מוסיפים תוסף מזון הנקרא ניטריט כחומר משמר למניעת התפתחות החיידק קלוסטרידיום בוטולינום, העלול לגרום למוות (מטרות נוספות של הוספת תוסף זה הן ייצוב צבע הבשר וכן הקניית טעם אופייני למוצרים אלו). הניטריט יכול ליצור חומרים אשר חלקם עלול לגרום לסרטן על מנת למנוע באופן חלקי את התהוות חומרים אלה מוסיפים למוצרים במקביל תוסף מזון בשם אסקורבאט. לכן, על סמך השיקול שהסיכון הוא יחסי, ממשיכים להוסיף את התוסף ניטריט, אם כי שואפים לצמצם ולהפחית את השימוש בו. קיימת טענה שיש השפעה מורכבת מאכילת תערובות תוספי מזון רבות ביחד. טענה זו תקפה גם לגבי אכילת תערובות סוגי מזון שונים, מזון עם משקאות אלכוהוליים ו/או תרופות, אך אין מספיק מידע לגבי נושא זה.

5.3 סיכום

בטיחות מוחלטת של חומר כלשהו אינה ניתנת להוכחה. החלטות בקשר לבטיחות תוספי מזון נקבעות על סמך העדות המדעית הניתנת להשגה באותו זמן. הערכה מחודשת של ההחלטות נעשית על סמך עדכון הידע המדעי.



6. שימושים ותפקידים של תוספי מזון

תוספי המזון נחלקים לקבוצות, לפי מטרתם הטכנולוגית במזון:

צבעי מאכל

צבעי מאכל הנם חומרים אשר מוסיפים או מחזירים לקדמותו צבע למזון. קבוצה זו כוללת חומרי צבע ממקורות טבעיים כגון: קרמל (E150), המופק ע"י חימום של סוכר בתנאים מבוקרים, ומשמש כצבע מאכל במשקאות קלים, מאפים, רטבים ועוד. כמו כן נכללים בקבוצה זו חומרי צבע ממקורות לא טבעיים (מלאכותיים) כגון: טרטריין (E102).

חומרים משמרים

חומרים משמרים מעכבים מיקרואורגניזמים (כמו חיידקים) המזהמים את המזון והפוגעים בבטיחותו. חומרים אלה עוזרים לשפר את איכות המזון ומאפשרים לשמור ולאחסן אותו לתקופה ארוכה. לדוגמא: סודיום בנוואט (E211) משמש כחומר משמר במוצרים כגון: משקאות מוגזים, רטבים לסלט ועוד, בכדי למנוע התפתחות של חיידקים, שמרים ועובשים.

חומרים מעכבי חמצון

חומרים מעכבי חמצון מונעים קלקול של שמנים (כתוצאה מתגובת השמנים עם חמצן), הם שומרים על הערך התזונתי של המזון (ע"י מניעת הרס חלק מהויטמינים הנגרם מתגובת עם חמצן שבאוויר), וכן הם מעכבים פגיעה בצבע מוצר המזון. לדוגמא: חומצה אסקורבית (E300), המוכרת בשם ויטמין C, המוספת למוצרי פירות.

חומרים מתחלבים

חומרים מתחלבים מסייעים לערבוב רכיבים כמו שמן ומים אשר באופן טבעי אינם מתערבבים. כמו כן, הם מאפשרים ייצור מזון מופחת שומן. לדוגמא: לציטין (E322), המופק בעיקר מפולי סויה, משמש בממרחים שונים.

חומרים מייצבים

בחומרים מייצבים משתמשים לעיתים קרובות בשילוב עם חומרים מתחלבים מכיוון שהם מונעים מהרכיבים לאחר הערבוב, להיפרד מחדש. רוב המייצבים הינם ממקורות טבעיים כגון: שרף חרובים (E410), המופק מפולי חרובים, ומשמשים במוצרים כגון: גליות, רטבים, מוצרי חלב ועוד.

חומרי המתקה

חומרי המתקה משמשים להקניית טעם מתוק למזון, עם כמות נמוכה של קלוריות יחסית לסוכר. השימוש העיקרי בהם הוא במוצרים ללא סוכר, מופחתי קלוריות, משקאות קלים וממתקים. לדוגמא: סכרין (E954).



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

שרותי בריאות הציבור
שרות המזון הארצי

Public Health Services – Food Control Services

מוסתי חומציות

חומרים אשר משנים או מסדירים את החומציות או הבסיסיות של מוצר מזון.
לדוגמא: מגנזיום ציטראט (E345).

חומצות

חומרים אשר מגבירים את החומציות של מוצר מזון או שמקנים לו טעם חמוץ.
לדוגמא: חומצה לקטית (חומצת חלב) (E270).

חומרים מונעי התגיישות

חומרים מונעי התגיישות מונעים היווצרות גושים במוצרי מזון שהנם בצורת אבקה או גבישים (כמו מלח) ומאפשרים שמירה על התכונה של זרימה חופשית של המזון. לדוגמא: סידן סיליקט (E552), ניתן להוסיף למלח למזון.

מונעי קצף

חומרים אשר מונעים או מפחיתים היווצרות של קצף במזון.
לדוגמא: דימתילפוליסילוקסאן (E900) במשקאות.

חומרי מילוי

חומרים אשר תורמים להגדלת נפח מוצר מזון, ללא השפעה משמעותית על ערכו הקלורי.
לדוגמא: פולידקסטרוז (E1200) בגלידות.

מלחים מתחלבים

חומרים אשר יוצרים מבנה מפוזר של חלבוני הגבינה ועל ידי כך מסייעים לפיזורם האחיד של שומנים ומרכיבים אחרים בתוך הגבינה.
לדוגמא: סודיום פוספט (E339) בגבינה מותכת.

מגבירי חוזק

חומרים אשר יוצרים או שומרים על קשיות ופריכות של פירות וירקות, או אשר פועלים ביחד עם חומרי הקרשה על מנת ליצור או לחזק קריש.
לדוגמא: אלומיניום סולפט (E520) בפירות מסוכרים.

מחזקי טעם

חומרים אשר מגבירים את הטעם ו/או הריח הקיימים של מוצר מזון.
לדוגמא: מונוסודיום גלוטמט (E621) באבקות מרק.

חומרים לטיפול בקמח

חומרים אשר מוספים לקמח או לבצק על מנת לשפר את תכונות האפייה שלו.
לדוגמא: ל-ציסטאין (E920).



חומרי הקצפה

חומרים אשר מאפשרים פיזור אחיד של גז במוצר מזון מוצק או נוזלי.
לדוגמא : תמצית קווילאיה (E999).

חומרי קרישה

חומרים אשר מקנים למוצר מזון מרקם באמצעות יצירת קריש.
לדוגמא : פקטין (E440) בריבות.

חומרי הזגה

חומרים אשר משתמשים בהם על פני השטח החיצוני של המזון בכדי להקנות לו מראה מבריק או ציפוי מגן.
לדוגמא : שעוות דבורים (E901) בממתקים.

חומרי הלחה

חומרים אשר מונעים ממוצר מזון להתייבש.
לדוגמא : גליצרול (E422).

עמילנים מעובדים

חומרים שהופקו ע"י טיפול כימי בעמילן למאכל.
לדוגמא : עמילן מחומצן (E1404).

חומרי הדף

גזים אשר דוחפים אתם מוצר מזון אל מחוץ למכל האריזה (למעט אויר).
לדוגמא : דו-חנקן חמצני (E942).

חומרי תפיחה

חומרים אשר מגדילים את נפח הבצק ע"י שחרור גז.
לדוגמא : נתרן-מימן פחמתי (סודיום ביקרבונט) (E500(ii)).

תצביות

חומרים אשר יוצרים תרכובות כימיות עם יונים מתכתיים.
לדוגמא : סודיום גלוקונט (E576).

מסמיכים

חומרים אשר מגדילים את הצמיגות של מוצר מזון.
לדוגמא : קרגינן (E407).

7. סימון תוספי מזון במוצרי מזון

7.1 סימון תוספי מזון כללי

תחת הכותרת "רכיבים" בתווית סימון מזון מופיעים, בין השאר, תוספי מזון. התוספים, כמו יתר הרכיבים במוצר, רשומים בסדר תכולה יורד, כלומר, תוסף המזון האחרון ברשימה נמצא בכמות הנמוכה ביותר. התוספים רשומים בשמות קבוצתיים לפי המטרה הטכנולוגית (חומרים משמרים, צבעי מאכל, חומרים מייצבים וכו'), ולאחר כל שם קבוצתי מופיע השם של תוסף המזון או מספרו לפי הקהילה האירופית (מספר E).

קיימת קבוצת תוספי מזון שלגביה קיימת חובת סימון השם המלא ואין להסתפק בציון מספר E (כגון: צבע המאכל טרטראזין). הסיבה לכך היא שתוספים אלה עלולים לגרום לרגישות יתר בקרב אחוז מסוים של האוכלוסייה, ואנשים אלה צריכים להימנע מצריכת מזון המכיל תוספים אלה.

הערה: כאשר לתוסף מזון יש כמה מטרות טכנולוגיות (כגון: סודיום מטאביסולפיט - חומר משמר, מונע השחמה, מעכב חמצון, מלבין), הסימון הוא לפי המטרה הטכנולוגית העיקרית במוצר הספציפי.

7.2 דוגמא לסימון מזון עם תוספי מזון

המוצר: **מיוז**

רכיבים: שמן צמחי, מים, חומץ, ביצים, סוכר, מלח, מייצבים (E412, E415), חומרים משמרים (E210, E211), חומר מעכב חמצון (E385), חומרי טעם וריח. הסבר: סימון הרכיבים נועד להראות באילו חומרים השתמש היצרן להכנת המיוז. רשימת הרכיבים כוללת חומרי מוצא (שמן צמחי, מים, חומץ, ביצים, סוכר, מלח) ותוספי מזון (מייצבים, חומרים משמרים, חומר מעכב חמצון). חומרי טעם וריח הנמצאים בכמות הנמוכה ביותר במוצר אינם נכללים בקבוצת תוספי המזון ואין חובה לפרטם.

במוצר זה בחרו לציין מספרי E במקום שמות מלאים של תוספי המזון. מספרים אלה שייכים לחומרים הבאים:

מייצבים - E412 גואר גאם

E415 קסנטן גאם

חומרים משמרים - E210 חומצה בנוזאית

E211 סודיום בנוזאט

חומר מעכב חמצון - E385 קלציום דיסודיום אתילן דיאמין טטרה אצטט.



בד"כ אין צורך לפרט בסימון תוספי מזון שנמצאים בתוך חומרי המוצא (כגון : חומר משמר בחומץ) אם ריכוזם נמוך מזה הנחוץ להשגת מטרה טכנולוגית במוצר הסופי (מיוזנו) אוו אין להם השפעה טכנולוגית על המוצר הסופי.

8. סיכום

השימוש בתוספי מזון החל לפני שנים רבות לצורך שימור, הוספת טעם, ערבוב וצביעת מזון. תוספי המזון מסייעים להבטיח את זמינות המזון, בטיחותו, איכותו ואת עמידתו בדרישות הצרכנים. באמצעות המידע שקיים על גבי התווית הציבור יכול לדעת אילו תוספי מזון הוספו למוצר ולהחליט אם לצרוך את המוצר, הדבר חשוב במיוחד לגבי אנשים שהם בעלי רגישות יתר לחומרים מסויימים. כיום, עם כניסת תקנות תוספי מזון לתוקף ואכיפתן, השימוש בתוספי המזון מוסדר, ברור ומפורט. כל תוספי המזון עוברים סקרי בטיחות באופן שוטף בהתאם להתפתחות והתרחבות הידע המדעי העולמי בנושא.

9. שאלות ותשובות בנושא תוספי מזון

ש- מה ההבדל בין "תוסף מזון" לבין "תוסף תזונה"?

ת- תוסף מזון הוא חומר המוסף למזון למטרה טכנולוגית, שאינו נועד לצריכה כשלעצמו כמזון או כרכיב במזון. תוסף תזונה הוא ויטמין, מינרל, חומצת אמינו, צמח או מזון אחר(כולל תמצית, נגזרת או תערובת של כל אחד מאלה), שאושר לצריכה כמזון.

ש- מה ההבדל בין תוסף מזון "טבעי" לבין "מלאכותי"?

ת- חלק מתוספי המזון מיוצרים ממקורות טבעיים כגון פולי סויה (לציטין), סלק (אבקת סלק המשמשת כצבע מאכל). תוספי מזון אחרים אינם מצויים בטבע ולכן מיוצרים ביד אדם. תוספי המזון המלאכותיים יכולים להיות מיוצרים בצורה חסכונית יותר ובאיכות אחידה יותר ממקביליהם הטבעיים. אין קשר בין סוג תוסף מזון כטבעי או כמלאכותי לבין בטיחותו.

ש- האם תוסף מזון טבעי בטוח יותר בגלל היותו "נטול כימיקלים"?

ת- לא. כל המזונות, בין אם הם נקטפים מהגינה ובין אם הם נקנים בחנות, מורכבים מכימיקלים. לדוגמא, ויטמין C (חומצה אסקורבית) המצוי בתפוז זהה לזה המיוצר במעבדה. למעשה כל החומרים בעולם מתבססים על אבני הבניין – פחמן, מימן, חנקן, חמצן ויסודות אחרים, אשר מתחברים בצורות שונות ויוצרים את החומרים המצויים במזון כגון: עמילנים, חלבונים, שומנים, מים וויטמינים.

ש- האם סולפיטים הנם בטוחים?

ת- סולפיטים המוספים למוצרי מאפה, תבלינים, חטיפים ומוצרי מזון אחרים וממלאים הנידרש בתקנות רשימה הנם בטוחים לרוב האנשים. יחד עם זאת, אצל אחוז קטן מהאוכלוסייה, לאחר צריכת סולפיטים יופיעו בחילות, שלשולים, קוצר נשימה, או לעיתים שוק שיכול לגרום למוות. מסיבה זו נאסר השימוש בסולפיטים בפירות וירקות טריים המיועדים למכירה או הגשה בצורה טרייה. סולפיטים המוספים למזונות(מעל 10מ"ג/ק"ג)



**משרד
הבריאות**
לחיים בריאים יותר

שרותי בריאות הציבור
שרות המזון הארצי

Public Health Services – Food Control Services

חייבים להיות מצוינים בתווית ברשימת הרכיבים בשם המלא ובציון הקבוצה לפי המטרה הטכנולוגית.

ש- האם צבע המאכל טרטרזין גורם לתגובות אלרגיות?

ת- צבע המאכל טרטרזין משמש במשקאות, קינוחים, ממתקים, גלידות ומזונות אחרים. צבע זה עלול לגרום לגירוי בעור אצל אחוז קטן מהאוכלוסייה. אי לכך, במוצרים המכילים טרטרזין, חלה החובה לסמן בתווית ברשימת הרכיבים את שם התוסף (טרטרזין) וכן את הקבוצה הטכנולוגית (צבע מאכל), וזאת על מנת לאפשר לאותם אנשים הרגישים לרכיב זה להימנע מצריכתו.

ש- האם תוספי מזון גורמים להיפראקטיביות אצל ילדים?

ת- לא. אף על פי שתיאוריה זו הופצה בשנות השבעים, מאז נערכו מחקרים מבוקרים רבים ולא נמצאה הוכחה מדעית לכך שתוספי מזון גורמים להיפראקטיביות או קשיי למידה אצל ילדים.

ש- מדוע ההחלטות בנוגע לבטיחות רכיבי מזון משתנות מעת לעת?

ת- לאור העובדה שלא ניתן להוכיח בטיחות מוחלטת של אף חומר, ההחלטות לגבי בטיחותם של רכיבי מזון מתקבלות על סמך הוכחות מדעיות קיימות. הידע המדעי מתפתח עם הזמן ולכן יש צורך לבדוק ולעדכן את מידת בטיחותם של רכיבי המזון בהתאם.

ש- מה ההבדל בין חומרים מסייעי ייצור לבין תוספי מזון?

ת- לחומרים מסייעי ייצור אין מטרה טכנולוגית במוצר המזון הסופי, אולם השתמשו בהם בתהליכי הייצור ושאריות שלהם עלולות להימצא במוצר. חומרים אלה כוללים, בין השאר: ממיסים, קטליזטורים (זרזים), חומרי ניקוי וחיטוי, מסייעי סינון, חומרים לקילוף וחומרי סיכה.

ש- האם בארץ מותרים לשימוש תוספים שאסורים בארצות אירופה ובארה"ב?

ת- כל תוספי המזון המותרים לשימוש בארץ מפורטים ברשימת תוספי מזון המצוינת בתקנת תוספי מזון. תקנה זו מבוססת על החקיקה בקהיליה האירופאית, בנוסף אנו פועלים על-פי הנחיות ארגון הבריאות העולמי וחקיקה של רשויות מוסמכות בארה"ב.

10.מידע נוסף:

את תקנות בריאות הציבור (מזון)(תוספי מזון)-התשס"א 2001 ורשימת תוספי המזון המותרים לשימוש בארץ ניתן למצוא באתר שירותי המזון הארצי-

<http://www.health.gov.il/fcs>