

## Jód

Přívod jódu je zjišťován od roku 1998. Podrobné informace o monitoringu jsou uvedeny v publikaci Státního zdravotního ústavu v Praze, popisující dietární expozici člověka v ČR (Ruprich aj., 1999 – 2013).

### Analytické údaje:

V období 2012/2013 bylo analyzováno 220 reprezentativních kompozitních vzorků (jeden průměrný spotřební koš potravin pro ČR), které představovaly 205 druhů potravin v podobě 3696 individuálních vzorků. Meze stanovitelnosti analytických metod se pohybovaly, v závislosti na povaze matrice a metody, v rozmezí:

Látka	Minimální LoQ	Maximální LoQ	Jednotka
jód	15	15	ug/kg

Charakter analytu: jód = celkový jód, CAS 7553-56-2.

### Charakterizace nebezpečí:

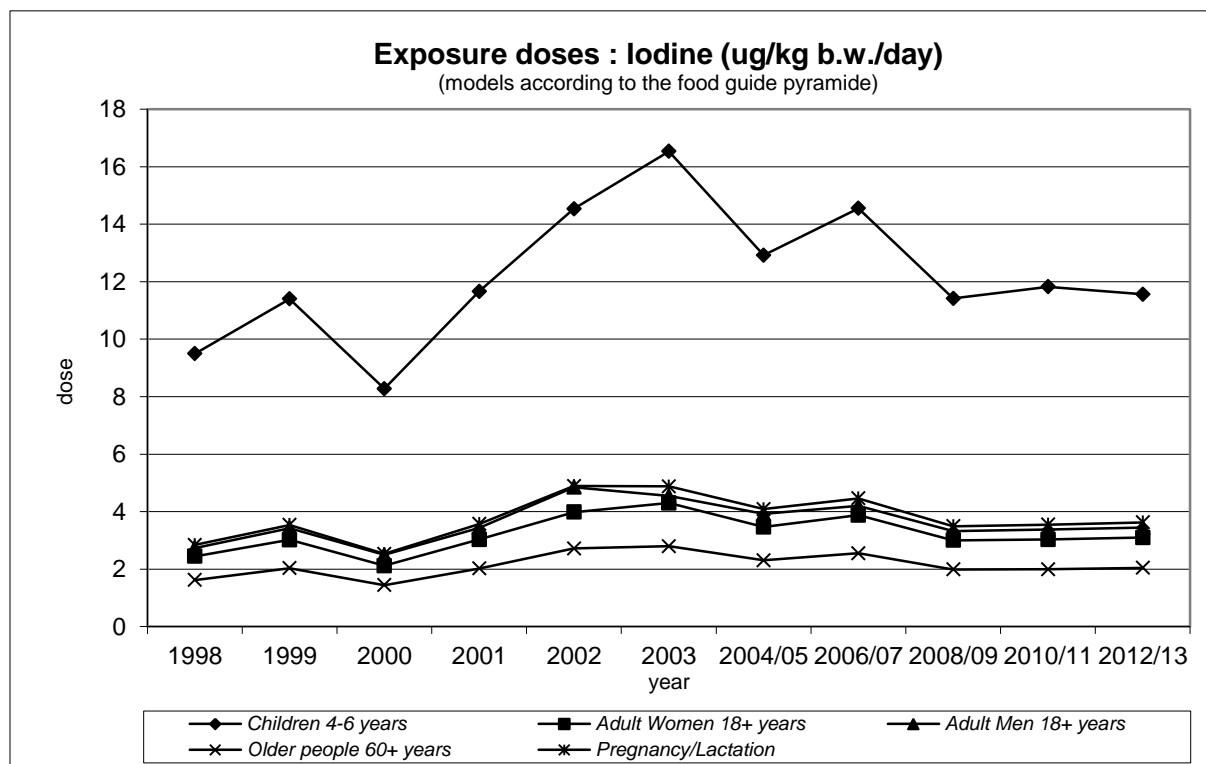
Limitní expoziční hodnota JECFA FAO/WHO v podobě PMTDI činí 0.017 mg / kg t.hm. / den (WHO, TRS 776, 1989).

### Hodnocení expozice:

Průměrná expoziční dávka pro populaci v ČR dosáhla hodnoty 2.2 ug jódu / kg t.hm. / den, což odpovídá 145 ug / osobu / den. Průměrná expozice dosáhla 13 % hodnoty PMTDI (do této hodnoty není započten přívod jódu z jódované soli používané pro kulinární přípravu pokrmů v domácnostech).

### Trend expozičních dávek:

Srovnání expozičních dávek jódu bylo provedeno pomocí modelu doporučených dávek potravin. Expoziční dávka v předchozích letech rostla, což souviselo s narůstajícím použitím jódované soli při výrobě potravin. Počínaje obdobím 2004/2005 je odhad přívodu jódu opět nižší, vzhledem k tomu, že byl upraven postup preanalytické přípravy vzorků v Monitoringu. Kuchyňská sůl se již nepoužívá při kulinární úpravě potravin.



**Významné expoziční zdroje:**

K nejvýznamnějším expozičním zdrojům patřilo mléko a běžné pečivo. K potravinám s nejvyšším obsahem jódu patřily polévky v prášku (v důsledku použití jódované soli při výrobě), kojenecká mléčná výživa, trvanlivé fermentované salámy, drůbeží speciality a mořské ryby.

**Charakterizace rizika a závěry pro řízení zdravotních rizik:**

Expoziční dávka odhadovaná pro populaci v ČR nepředstavuje zdravotní riziko z hlediska toxicity. Přiměřené použití jódované soli neohrožuje zdraví konzumentů ve smyslu vysoké dávky jódu.

Výběr 10 nejvyšších analytických záchytů v roce 2012/2013 po přepočtu na hodnotu „jak nakoupeno“:  
n = 134 (114 pozitivních)

<b>Region</b>	<b>Rok</b>	<b>C</b>	<b>C(sd)</b>	<b>Jednotka</b>	<b>Název</b>
R	2012	1371	47,5	ug/kg	POLEVKY V PRASKU
R	2013	1076	76,8	ug/kg	VYZIVA KOJENECKA MLECNA
R	2013	633	16,9	ug/kg	SALAMY TRV. FERMENTOVANE
R	2012	605	40,1	ug/kg	SPECIALITY DRUBEZI
R	2013	572	31,8	ug/kg	RYBY MORSKE
R	2013	506	23,0	ug/kg	SALAMY MEKKE
R	2013	486	40,7	ug/kg	SALAM TOCENY
R	2012	452	16,4	ug/kg	SYR TVRDY EIDAM
R	2012	438	8,0	ug/kg	COKOLADA
R	2013	424	19,4	ug/kg	MLEKO ZAHUSTENE