

Hexachlorbenzen (HCB)

Expozice populace hexachlorbenzenu je zjišťována od roku 1994. Podrobné informace o monitoringu jsou uvedeny v publikacích Státního zdravotního ústavu v Praze, popisujících dietární expozici člověka v ČR (Ruprich aj., 1995 – 2008).

Analytické údaje :

V období 2008/2009 bylo analyzováno 220 tzv. reprezentativních kompozitních vzorků (jeden průměrný spotřební koš potravin pro ČR), které reprezentovaly 205 druhů potravin v podobě 3696 individuálních vzorků (metoda B). Meze stanovitelnosti analytické metody se pohybovaly, v závislosti na povaze matrice a metody, v rozmezí :

Látka	Anal. metoda	Minimální LoQ	Maximální LoQ	Jednotka
HCB	B	0.002	0.080	ug/kg

Charakter reziduí : HCB = hexachlorbenzen, CAS 118-74-1.

Charakterizace nebezpečí :

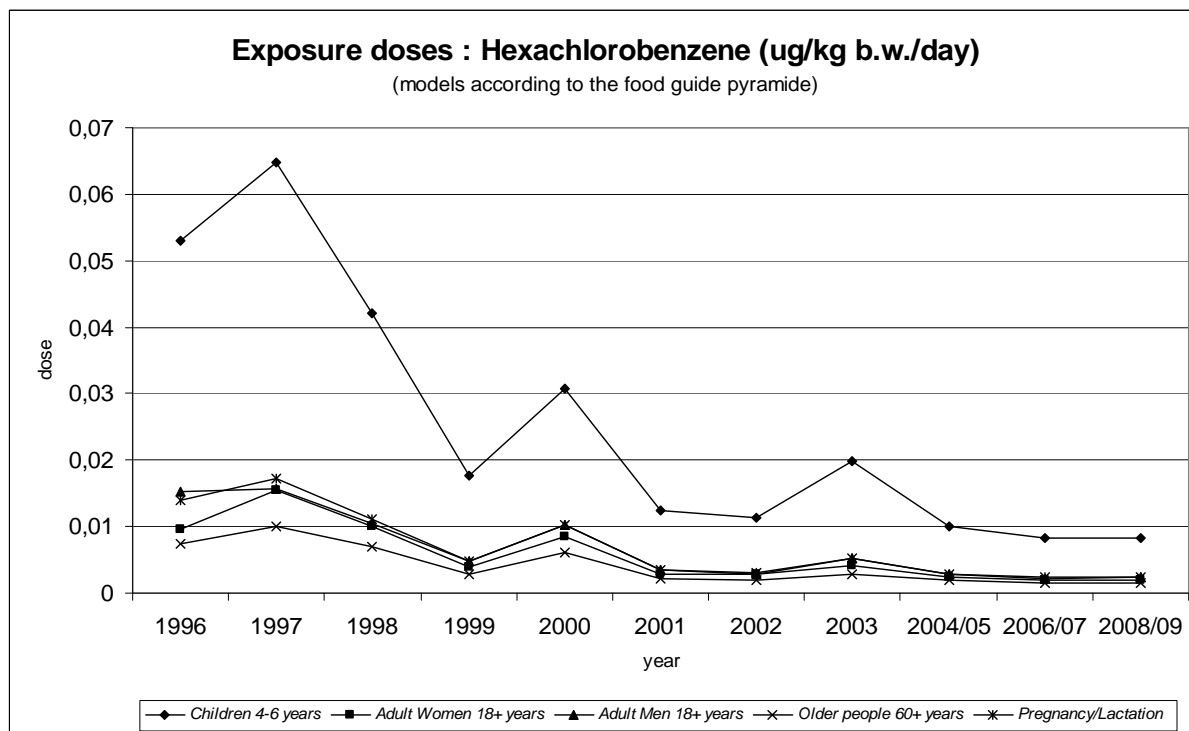
Limitní expoziční dávka JECFA FAO/WHO nebyla pevně stanovena (CA, 1995). Podle monografie IPCS (EHC 195, 1997, str. 8) byl doporučen TDI (tolerable daily intake) ve výši 0.00016 mg / kg t.hm. / den pro neoplastický efekt a 0.00017 mg / kg t.hm. / den pro nekarcinogenní efekt (použit pro hodnocení). Hodnota RfD (IRIS 2010, poslední revize hodnoty - 1991) je stanovena ve výši 0.0008 mg / kg t.hm. / den. OSF (IRIS 2010, poslední revize hodnoty - 1996) byl stanoven ve výši 1.6 E+00.

Hodnocení expozice :

Expoziční dávka zjištěná ve 4 regionech ČR je nízká. Průměrná expoziční dávka odhadovaná pro populaci v ČR činí asi 1.4 % TDI nebo 0.3 % RfD.

Trend expozičních dávek :

Srovnání bylo provedeno pomocí modelu doporučených dávek potravin. Odhad expoziční dávky má ve sledovaném období tendenci k poklesu.



Významné expoziční zdroje :

Významnou roli hrají zejména potraviny živočišného původu. Na předních místech z hlediska koncentrace se objevuje máslo, pomazánkové máslo, smetana, ryby a rybí výrobky, sýry.

Charakterizace rizika a závěry pro řízení zdravotních rizik :

Expoziční dávka pro naši populaci nesignalizuje vysoké zdravotní riziko. Přetrvat by zatím měla kontrola vybraných komodit živočišného původu.

Výběr 10 nejvyšších analytických záchytů v období 2008/2009 po přepočtu na hodnotu „jak nakoupeno“ :
Analytická metoda B : n = 220 (130 pozitivních)

Region	Rok	C	C(sd)	Jednotka	Název
R	2008	3,43	0,10	ug/kg	MASLO
R	2008	1,53	0,07	ug/kg	MASLO POMAZANKOVE
R	2008	1,53	0,08	ug/kg	RYBY MARINOVANE
R	2008	1,51	0,02	ug/kg	KONZERVY RYBI
R	2008	1,24	0,01	ug/kg	SYRY S PLISNI UVNITR HMOTY
R	2009	1,23	0,01	ug/kg	SMETANA KE SLEHANI
R	2008	1,22	0,01	ug/kg	RYBY UZENE
R	2008	1,19	0,02	ug/kg	RYBY SLADKOVODNI
R	2009	1,16	0,03	ug/kg	RYBY SLADKOVODNI
R	2008	1,08	0,06	ug/kg	SYRY CERSTVE