

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 – 2008).

Analytické údaje :

V období 2008/2009 bylo analyzováno 220 reprezentativních kompozitních vzorků, 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 :

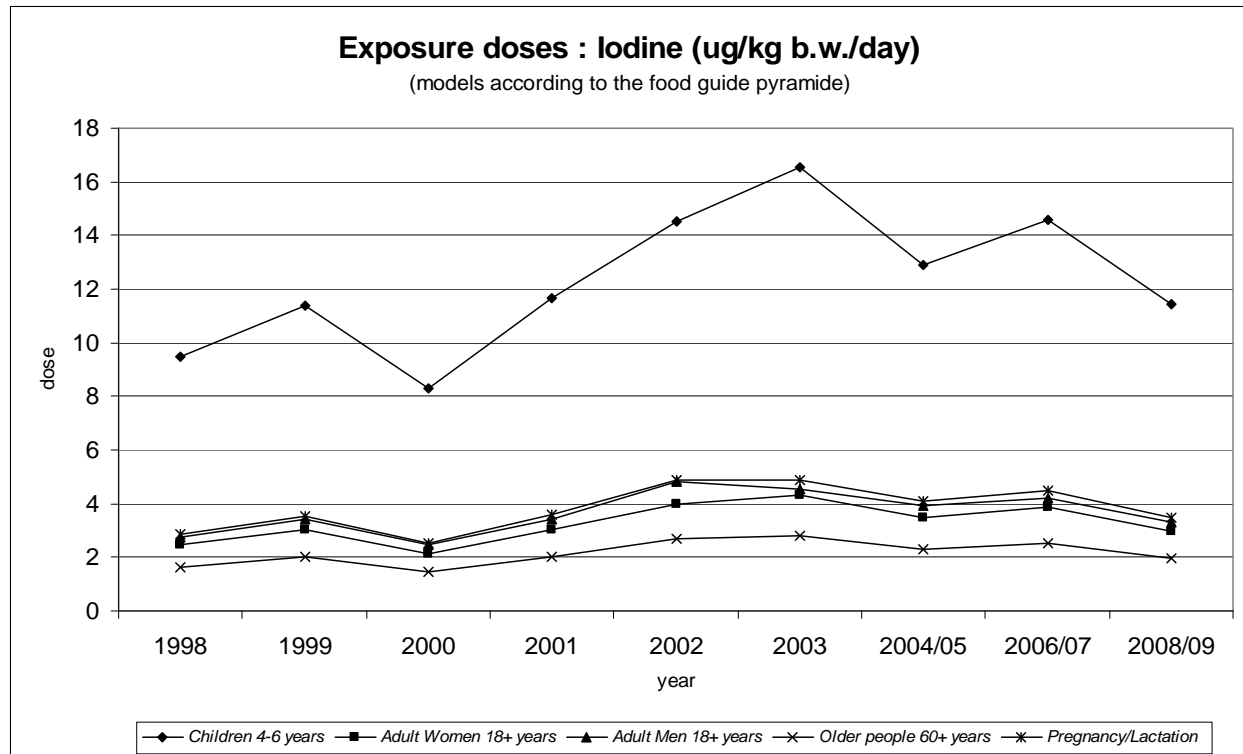
Limitní expoziční hodnota JECFA FAO/WHO v podobě PMTDI činí 0.017 mg / kg t.hm. / den (WHO, TRS 776, 1989). Hodnota průměrného doporučeného denního přívodu je podle stejného zdroje 0.10 - 0.14 mg na osobu a den. Vyhláška č. 225/2008 Sb. ve znění vyhlášky 352/2009 Sb., kterou se stanoví požadavky na doplňky stravy a na obohacování potravin potravními doplňky uvádí v příloze č. 5 doporučenou denní dávku 150 ug jódu / osobu. SCF EC (1993) doporučuje hodnotu PRI (Population Reference Intake = RDA) na úrovni 130 ug / osobu 60 kg a den, LTI (Lowest Threshold Intake) na úrovni 70 mg / osobu 60 kg a den.

Hodnocení expozice :

Průměrná expoziční dávka pro populaci v ČR dosáhla hodnoty 2.28 ug jódu / kg t.hm. / den, což odpovídá 146 ug / osobu / den. To je asi 98 % doporučené denní dávky podle vyhlášky č. 225/2008 Sb. ve znění vyhlášky 352/2009 Sb. Těto hodnoty bylo dosaženo i bez použití jódované soli při kulinární úpravě potravin. Při použití jódované soli při přípravě pokrmů v domácnostech je možné zcela pokrýt denní potřebu jódu z běžných potravin. Přiměřené použití jódované soli neohrožuje zdraví konzumentů ve smyslu vysoké dávky jódu. Průměrná expozice dosáhla 13.4 % 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 :

Mezi nejvýznamnější expoziční zdroje patřilo mléko, běžné pečivo, jogurty, vejce a některé druhy masných výrobků. K nejbohatším zdrojům jódu patřily polévky v prášku (v důsledku použití jódované soli při výrobě), mléčné výrobky, masné a rybí výrobky.

Charakterizace rizika a závěry pro řízení zdravotních rizik :

Opatření přijatá ke zlepšení saturace populace jódem přinášejí úspěch. Při použití jódované soli k výrobě pekařských a masných výrobků pokrývá přívod jódu doporučenou dávku, a to i bez započtení jódované soli užívané v domácnostech pro přípravu pokrmů. Bohatým zdrojem jódu může být mléko a mléčné výrobky, pokud dochází k suplementaci krmiv pro dojnice. Pozornost si zasluhuje nastavení regulace vstupu dalších jódem fortifikovaných výrobků na trh v ČR.

Výběr 10 nejvyšších analytických záchytů v roce 2008/2009 po přepočtu na hodnotu „jak nakoupeno“ :
n = 220 (122 pozitivních)

Region	Rok	C	C(sd)	Jednotka	Název
R	2008	1310	31,7	ug/kg	POLEVKY V PRASKU
R	2009	803	20,7	ug/kg	VYZIVA KOJENECKA MLECNA
R	2009	567	12,8	ug/kg	MLEKO ZAHUSTENE
R	2008	556	39,4	ug/kg	RYBY MARINOVANE
R	2008	541	11,1	ug/kg	TVAROH
R	2008	492	26,8	ug/kg	RYBY UZENE
R	2008	453	18,2	ug/kg	SALAMY TRV. FERMENTOVANE
R	2009	446	11,2	ug/kg	SUNKA VEPROVA
R	2009	438	11,4	ug/kg	SPECIALITY DRUBEZI
R	2008	437	32,1	ug/kg	SYRY S PLISNI UVNITR HMOTY