

Sodík

Přívod sodíku je zjišťován od roku 1996. Podrobné informace o monitoringu jsou uvedeny v publikacích Státního zdravotního ústavu v Praze, popisujících dietární expozici člověka v ČR (Ruprich aj., 1997 – 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
sodík	2	40	mg/kg

Charakter analytu : sodík = celkový sodík, CAS 7440-23-5.

Charakterizace nebezpečí :

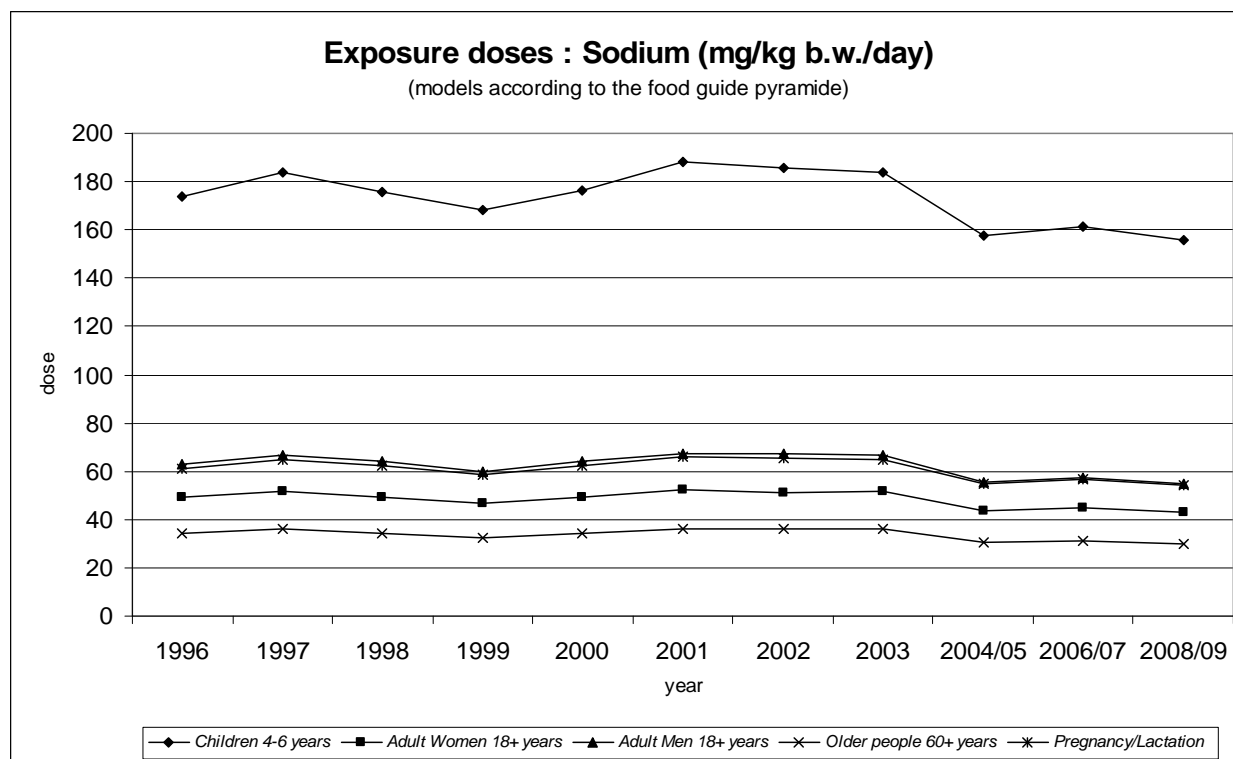
Existuje poměrně málo oficiálních údajů, které by popisovaly doporučené denní dávky a “toxická množství” sodíku. Pro hodnocení jsme zvolili horní doporučený limit WHO pro průměr populace (upper limit) ve výši 65 mg / kg t.hm. / den (Garrow and James, 1993). Doporučená horní hodnota přívodu sodíku N.A.S. USA (Greeley, 1997) je nižší - 37.5 mg / kg t.hm. / den (2400 mg sodíku / osobu / den děleno hmotností 64 kg). SCF EC (1993) doporučuje akceptovatelný přívod na úrovni 575 - 3500 mg / osobu 60 kg a den.

Hodnocení expozice :

Expoziční dávka sodíku z potravin zjištěná pro populaci v ČR dosáhla hodnoty 37.8 mg / kg t.hm. / den, což představuje 2419 mg / osobu / den. Takový přívod představuje 58 % horního limitu podle WHO nebo 101 % doporučení N.A.S. USA nebo 69 % horní hranice doporučení SCF EC. Uvedené expoziční dávky bylo dosaženo bez použití kuchyňské soli při kulinární úpravě potravin během preanalytické přípravy vzorků. Hodnoty jsou proto nižší ve srovnání s předchozími roky, kdy se sůl při kulinární přípravě používala.

Trend expozičních dávek :

Srovnání expozičních dávek sodíku bylo provedeno pomocí modelu doporučených dávek potravin. Počínaje obdobím 2004/2005 je odhad přívodu sodíku nižší, vzhledem k tomu, že se již nepoužívá kuchyňská sůl při kulinární úpravě potravin.

**Významné expoziční zdroje :**

Mezi významné expoziční zdroje z hlediska absolutní expozice patřily především různé druhy běžného pečiva a masné výrobky. Nejbohatším zdrojem sodíku v přepočtu na kg potraviny, nepočítáme-li koncentráty, byly především sýry a masné výrobky.

Charakterizace rizika a závěry pro řízení zdravotních rizik :

Z hlediska výše uvedených doporučení pro příjem sodíku lze vyjádřit přesvědčení o potřebě omezovat populační příjem soli. Přisolování se jeví jako nadbytečný zdroj sodíku. Jódovaná sůl je i bohatým zdrojem jódu. Cílem by proto mělo být používání menšího množství soli, která by vždy měla být jódovaná.

Výběr 10 nejvyšších analytických záchytů v roce 2003 po přepočtu na hodnotu „jak nakoupeno“ :
n = 220 (199 pozitivních)

Region	Rok	C	C(sd)	Jednotka	Název
R	2008	86160	1738,1	mg/kg	POLEVKY V PRASKU
R	2008	18100	113,0	mg/kg	SALAMY TRV. FERMENTOVANE
R	2009	15731	267,0	mg/kg	SALAMY TRV. FERMENTOVANE
R	2009	15302	68,9	mg/kg	SYRY S PLISNI UVNITR HMOTY
R	2008	14399	34,3	mg/kg	SALAMY TRV. TEP. OPRACOVANE
R	2008	13834	304,0	mg/kg	SYRY S PLISNI UVNITR HMOTY
R	2009	13180	1016,0	mg/kg	PECIVO TRVANLIVE SLANE
R	2009	13010	88,8	mg/kg	SALAMY TRV. TEP. OPRACOVANE
R	2008	10502	197,0	mg/kg	RYBY MARINOVANE
R	2008	10428	79,7	mg/kg	SUNKA VEPROVA