

KONCEPTUÁLNÍ RÁMEC MONITORINGU DIETÁRNÍ EXPOZICE ČLOVĚKA

prof. MVDr. Jiří Ruprich, CSc. - RNDr. Irena Řehůrková, Ph.D.

*Státní zdravotní ústav, Centrum zdraví, výživy a potravin, Palackého tř. 3a, 612 42 Brno,
tel. +420 515 577 511, www.szu.cz, e-mail: jrurich@chpr.szu.cz*

Národní monitoring dietární expozice běží v praxi již od roku 1993, kdy proběhla pilotní fáze projektu. Od roku 1994 běží v plném rozsahu každým rokem a jeho výsledky se staly dobrým základem pro hodnocení zdravotních rizik řady chemických látek, které jsou pravidelně sledovány. Historii projektu jsme shrnuli v roce 2017 (Ruprich et al., 2017). Věnujme se proto spíše současnému konceptu projektu a některým výsledkům, které budou představeny v samostatných příspěvcích. Organizace projektu zahrnuje v současnosti několik částí, které jsou úzce provázány. Základem je znalost individuální spotřeby potravin, ze které se odvíjí výběr vzorků pro chemické analýzy. V nedávné době jsme připravili docela zásadní materiál, který shrnuje distribuci spotřeby potravin v průběhu dne. Tato data se významným způsobem uplatnila při propočtech a zdůvodňování novely tzv. pamlskové vyhlášky (vyhláška č.160/2018 Sb.). V projektu se nyní věnujeme zejména stanovení chemických látek. Mikrobiální agens jsou součástí jiných projektů. Z prioritních látek jsou zákonitě do projektu zařazeny perzistentní organické polutanty (závazek ČR v rámci Stockholmské konvence). Vedle toho se pravidelně sledují i obsahy anorganických látek, neboť jejich význam nepomíjí. Nedávné mediální zprávy ze světa se celkem intenzivně zabývaly vlivem olova a jódu na „intelektuální potenci národa“. Zopakujme si proto, jak se v posledních letech situace vyvíjela v ČR. Dietární přívod olova poklesl u dětí o polovinu. Souvisí to jistě i s omezením prodeje olovnatého benzínu. U jódu se aktivity projevují tak, že přívod u většiny populace stoupl. K zamyšlení je ale někdy až moc vysoký přívod. To není dobré pro stav štítné žlázy. Trvalé sledování chemických látek souvisí také s výrazným růstem obchodu s potravinami, jichž ČR dováží již 50% a výměna stále roste. Je již celkem známé, že design dietárního monitoringu se opírá o tzv. Total Diet Study. V tomto směru jsme uspěli prakticky globálně, jsme vzorem pro řadu zemí a daří se nám publikovat v prestižních časopisech. Součástí této technologie je také model obvyklé kulinární úpravy potravin. Analyzuje se to, co člověk skutečně zkonsumuje, nikoli to, co je v surovině. Nedávno se nám podařilo technologicky pozvednout modelové kulinární úpravy pomocí vysoce přesného konvektomatu. Má tu výhodu, že se proces modelové tepelné úpravy potravin přesně naprogramuje a přístroj pak vše přesně opakuje. Možná se to zdá triviální, ale zásadně se snižuje systematická chyba, která je u některých komodit a chemických látek výrazná. Vše je zpětně kontrolovatelné a reprodukovatelné. Zařízení bylo uvedeno do provozu od roku 2018. Součástí projektu je i dlouhodobé sledování výskytu GM potravin na trhu v ČR. Dlouhodobě se věnujeme rýži, která se na trh ilegálně

dostávala celkem pravidelně. Situaci se ale podařilo dostat pod kontrolu, záchyty jsou minimální. Ale pozor, objevují se nové technologie, které nahrazují obsoletní genetickou transgenozí. Projekt monitoringu dietární expozice neprodukuje data pouze pro domácí využití, ale rovněž jimi přispívá do celoevropské databáze výsledků, jež se pak v EU používají ke stanovení mezinárodně platných hygienických limitů pro potraviny, případně pro doporučení k ochraně zdraví spotřebitelů. Je jasné, že k tomu je potřeba používat harmonizované postupy sdílení dat. Systém je velice košatý a dnes mu rozumí jen specialisté. I v tomto směru se odvedl kus práce, protože se muselo přejít na mezinárodní nomenklaturu, na strukturovaný popis dat (sytém FoodEx2). V poslední době se projekt monitoringu rozšířil i na aktivity zaměřené na školní stravování. Je to vlastně určitá společenská objednávka. 1,6 milionu dětí zkonsumuje za rok přes 250 milionů obědů v související hodnotě přes 20 miliard Kč. Je jejich nutriční hodnota odpovídající požadavku zákona č. 258/2000 Sb. „o ochraně veřejného zdraví ...“? Opakovaná šetření jednoznačně popisují systematický problém nutričních hodnot obědů. Je otázkou, co s tím řídicí sféra hodlá udělat. Zatím není vidět odpovídající reakce. Několik řešení již bylo ze SZÚ navrženo veřejně. V souvislosti s řešením problematiky expozice populace trans-mastným kyselinám (TFA) a soli proběhla také studie zaměřená na rychlé občerstvení, tolik oblíbené zejména mezi mládeží. Dřívější mezinárodní údaje označovaly ČR jako „ráj použití TFA a soli v rychlém občerstvení“. Se souhlasem MZ ČR byla provedena pilotní studie, která zhodnotila pokrmy ze známých řetězců rychlého občerstvení. Výsledky, ač stále mimo přání výživových odborníků, ukázaly mírný posun k lepšímu. Naznačená problematika je rozebrána v příspěvcích bloku věnovaného monitoringu dietární expozice.

Tato práce je také podpořena MZ ČR – RVO (Státní zdravotní ústav – SZÚ, 75010330)