

Zusatzmaterial für Auftrag B3:

Informationen über Anreicherungsprogramme:

Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) stellt Leitlinien zur Verfügung, die die Länder bei der Ausarbeitung und Durchführung wirksamer Anreicherungsprogramme für Lebensmittel unterstützen.

Es gibt unterschiedliche **Träger für die Anreicherung** von Lebensmitteln, von Grundstoffen wie Mehl, Zucker und Salz, die im Einzelhandel für den Verbraucher erhältlich sind, bis hin zu verarbeiteten Lebensmitteln, die bei der Herstellung angereichert werden. Grundnahrungsmittel eignen sich besser für eine **Massenanreicherung**, die die gesamte Bevölkerung erreichen soll. Im Gegensatz dazu sind bestimmte verarbeitete Lebensmittel ideal für **gezielte Anreicherungsinitiativen**, die sich an bestimmte Bevölkerungsgruppen richten.

Die Wahl von Salz als Anreicherungsstrategie beruht auf mehreren Faktoren:

- Salz wird von der gesamten Bevölkerung konsumiert
- Der Salzkonsum bleibt das ganze Jahr über stabil
- Die Salzproduktion ist in der Regel auf bestimmte geografische Gebiete beschränkt.
- Die Technologie zur Jodierung von Salz ist in Ländern mit niedrigem Einkommen leicht umzusetzen und kosteneffizient
- Die Zugabe von Jod zum Salz beeinträchtigt weder Farbe noch Geschmack oder Geruch des Salzes.
- Die Qualität von Jodsalz kann bei der Herstellung, im Einzelhandel und in den Haushalten überwacht werden.

(Referenz: Weltgesundheitsorganisation:

https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/43412/9241594012_eng.pdf?sequence=1)

Hier ein Beispiel aus Dänemark (2024):

Seit dem Jahr 2000 ist die Jodanreicherung von Kochsalz und von Salz, das Brot und Backwaren zugesetzt wird, vorgeschrieben. Der Anreicherungsgrad von Jod im Salz betrug ursprünglich 13 µg Jod/g Salz. Im Jahr 2019 wurde er auf 20 µg Jod/g Salz erhöht, um die Jodversorgung der dänischen Bevölkerung sicherzustellen.

Neben der obligatorischen Jodierung von Kochsalz und Salz, das Brot und Backwaren zugesetzt wird, ist in Dänemark die freiwillige Anreicherung bestimmter Lebensmittelgruppen mit Jod erlaubt. Dazu gehören u. a. Getränke auf Milchbasis und ihre entsprechenden pflanzlichen Alternativen (18 µg Jod/g) sowie Salz, das verschiedenen Lebensmitteln als Zutat zugesetzt wird (27-50 µg Jod/g).