

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).

Hier einige Beispiele für Jodsalzprogramme in verschiedenen Ländern:

1. **Pakistan:** Universelle Salzzodierung (15-40 µg/g Salz). Ein Teelöffel enthält 75-200 µg Jod.
2. **Bangladesch:** Obligatorische Jodierung von Salz (30-50 µg/g Salz), einschließlich des in verarbeiteten Lebensmitteln verwendeten Salzes. Ein Teelöffel enthält etwa 150-250 µg Jod. Verarbeitete Lebensmittel wie Brot, Getreideprodukte, Fertiggerichte, Wurstwaren, Käse, salzige Snacks und Instantnudeln enthalten aufgrund der Verwendung von Jodsalz ebenfalls Jod.
3. **Slowenien:** Das gesamte Speise- und Haushaltssalz sowie das an die Lebensmittelindustrie verkaufte Salz müssen jodiert werden (25 µg/g Salz). Einzige Ausnahme ist Meersalz, für das eine Anreicherung nicht vorgeschrieben ist.
4. **Zypern:** Obwohl es keine obligatorischen Jodierungsprogramme gibt, ist jodiertes Salz in Supermärkten erhältlich. Allerdings bietet nur etwa 1 von 15 Marken, die Speisesalz verkaufen, jodierte Varianten an.
5. **Groß Britannien und Nordirland:** Jodiertes Salz ist in britischen Supermärkten nicht häufig zu finden, aber in ausgewählten Supermärkten kann es zu finden sein. Außerdem enthalten jetzt einige Milchalternativen (wie Soja oder Hafermilch) zugesetztes Jod.
6. **Deutschland** Die Jodanreicherung von Kochsalz ist in Deutschland freiwillig. Der Jodgehalt von jodiertem Salz liegt zwischen 15-25 Mikrogramm pro Gramm Speisesalz und darf den Wert von 25 Milligramm Jod pro Kilogramm Speisesalz nicht übersteigen.

