

י"ט בתמוז, התשע"ט
 22 יולי 2019
 סימוכין: 504136019

לכבוד

אינג' אלי גורדון, ראש שרותי המזון

הנדון: המלצת אגף התזונה לנושא תקן למלח מיודד שולחני – קמעונאי

לאחר בדיקה של צריכת מלח ורמת היוד של האוכלוסייה המלצת אגף התזונה היא לאשר העשרה של מלח שולחני ב 30 PPM, של יוד 30 מק"ג ל 1 גרם מלח.

הערכת כמות המלח השולחני הנצרך בישראל בנויה על מודל שנעשה על בסיס ניתוח של נתוני צריכת נתרן כחלק מסקר נתרן 2014-2016 וסקר רב מבי"ת 2014-2016.

בשני הסקרים שכללו דגימות נפרדות נעשתה הערכה של כלל כמות הנתרן הנצרך במזון יחד עם חלוקה של מקורות הנתרן במזון על פי סקירה של המזונות שהנסקרים צרכו ב-24 שעות הקודמות לסקר על פי שאלון מפורט. יצוין שעל מנת לבצע אומדן קיימות השערות לגבי כמות הנתרן המוספת במזונות מבושלים על בסיס מתכונים מקובלים.

1. סקר רב מבת (גילאי 25-64) – הערכה שכ-15% מכלל צריכת הנתרן מקורם במלח שולחני, (בשימוש בבישול או בשולחן).
2. סקר נתרן בו נאסף שנתן נפרד (גילאי 18-64) – הערכה שכ-15% מכלל צריכת הנתרן מקורם במלח שולחני, בסקר הנתרן, בנוסף לשאלון, נערך אף איסוף שנתן 24 שעות הנחשב כ – gold standard לבדיקת רמות נתרן.

כפי שניתן לראות מתוצאות הסקרים והמודלים קיים דמיון בנוגע לכמות הנתרן ממלח השולחני הנצרך באוכלוסייה אותו ניתן להעריך בכ-15% מכלל הנתרן היומי הנצרך ועל כן תוספת של 30 PPM למלח תספק את הצורך של רב האוכלוסייה ליוד.

הקביעה של ערך מטרה 30 ppm, במקום הטווח של 25-65 חל"מ שהיה בטיטות התקן נובעת מכך שניתן לעשות הערכה של תצורות היוד רק כאשר יש ערך אחד קבוע במלח המיודד ולא טווח.

העשרת המלח היא רק למלח שולחני – לצרכן הסופי ולא למלח המיועד לייצור בתעשיית המזון בגלל שרק כך נוכל להעריך את כמות היוד והשפעתו על הבריאות.

הוספת מלח למוצרים תעשייתיים לא תאפשר הערכה של תרומת המלח המיודד לבריאות ועלולה להזיק ולגרום לבעיות בריאות של עודף יוד.

לכן המלצתנו היא להעשרה של המלח השולחני בלבד לשימוש קמעונאי ולא לשימוש מסחרי במינון של 30 PPM.

בברכה
 ליהודי גורדון

פרופ' רונית אנדוולט, מנהלת אגף התזונה, שרותי בריאות הציבור, משרד הבריאות