



CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

PAH I RØGET FISK OG GRILLKØD 2009 KONTROLRESULTATER 2009 Projekt J. nr.: 2008-20-64-00829

BAGGRUND OG FORMÅL

Fødevarestyrelsen har udført en kontrol af indholdet af polycykliske aromatiske hydrokarboner (PAH) i røget fisk og grillstegt kød i 2009. Der er samtidig indsamlet oplysninger omkring de anvendte processer til nærmere vurdering af processernes indflydelse på indholdet af PAH. PAH dannes ved tørring, røgning og grillstegning. Stofferne kan via partikler overføres til fødevarer som fremstilles ved f.eks. grillstegning og røgning. Der er grænseværdier i EU for indholdet af et stof, nemlig benzo(a)pyren i røget fisk og kød på 5 µg/kg. 15 af PAH'erne inklusiv benzo(a)pyren er kræftfremkaldende.

Her rapporteres resultaterne af Fødevarestyrelsens kontrol og kortlægning af indholdet af PAH i røget fisk og grillstegte kødprodukter i 2009. Prøverne blev udtaget af Fødevareregionerne hos producenterne. Analyserne blev foretaget af laboratoriet ved Fødevareregion Nord.

Grænseværdier for benzo(a)pyren i fødevarer er fastsat i EU forordning 1881/2006. EU forordningerne kan findes på hjemmesiden: <http://europa.eu.int/eur-lex>.

RESULTATER

Der blev i alt analyseret 63 prøver. Oversigt over resultaterne er vist i nedenstående tabel.

INDHOLD AF BENZO(a)PYREN I RØGEDE PRODUKTER:

PRØVETYPE	ANTAL PRØVER	PRØVER MED INDHOLD > LOD ¹	PRØVER MED INDHOLD OVER GRÆNSEVÆRDI (5µG/KG)	MAKSIMALT INDHOLD (µG/KG)
HELLEFISK	2	0	0	<LOD
LAKS	5	1	0	2,0
MAKREL	7	5	0	1,0
SILD	3	1	0	1,9
ÅL	6	5	0	1,1
KIPPERS	1	1	0	0,2
TORSKEROGN	6	6	1	25

¹ LOD = Detektionsgrænsen. LOD varierer fra 0,15 (<15% fedt), 0,25 (15-30% fedt) og til 0,4 (>30% fedt) µg/kg.

INDHOLD AF BENZO(a)PYREN I GRILLSTEGT KØD:

PRØVETYPE	ANTAL PRØVER	PRØVER MED INDHOLD > LOD ¹	PRØVER MED INDHOLD OVER AKTIONSGRÆNSEN (3µG/KG)	MAKSIMALT INDHOLD (µG/KG)
LAM	3	1	0	0,9
KYLLING	8	1	0	0,4
OKSE	14	6	3	13,7
SVIN	8	1	0	0,9

INDHOLD AF SUMMEN (ΣPAH₄) AF BENZO(a)PYREN, BENZO(b)FLUORANTHEN, BENZO(a)ANTHRACEN OG CHRYSEN I RØGEDE PRODUKTER:

PRØVETYPE	ANTAL PRØVER	PRØVER MED INDHOLD > LOD ²	MINDST DETEKTERET INDHOLD (µG/KG)	MAKSIMALT INDHOLD (µG/KG)
HELLEFISK	2	1	0,4	0,4
LAKS	5	4	0,2	17,4
MAKREL	7	7	0,9	4,6
SILD	3	3	0,3	9,0
ÅL	6	5	0,9	4,5
KIPPERS	1	1	1,9	1,9
TORSKEROGN	6	6	1,7	158

INDHOLD AF SUMMEN (ΣPAH₄) AF BENZO(a)PYREN, BENZO(b)FLUORANTHEN, BENZO(a)ANTHRACEN OG CHRYSEN I GRILLSTEGT KØD:

PRØVETYPE	ANTAL PRØVER	PRØVER MED INDHOLD > LOD ²	MINDST DETEKTERET INDHOLD (µG/KG)	MAKSIMALT INDHOLD (µG/KG)
LAM	3	1	4,5	4,5
KYLLING	8	1	1,1	1,1
OKSE	14	6	1,1	33
SVIN	8	2	0,4	3,7

KONKLUSION OG VURDERING

En prøve røget torskerogn overskred signifikant den gældende grænseværdi for benzo(a)pyren, mens tre prøver grillstegt burger overskred aktionsgrænsen for benzo(a)pyren. Fødevareregionerne har efterfølgende fulgt op overfor overskridelserne. Fødevareregionerne har ved overskredne grænseværdier mulighed for at udstede påbud, give administrative bøder, nedlægge forbud mod salg m.v.

Kontaktpersoner:

Fødevarestyrelsen Mørkhøj: Dorthe Licht Cederberg, dli@fvst.dk. Tlf. 33 95 62 02

Regionslaboratoriet i Århus: Arne Højgaard, Arho@fvst.dk. Tlf. 72 27 54 65

DTU Fødevarerinstitutionen: Lene Duedhal-Olesen, lduo@food.dtu.dk Tlf. 35 88 74 70

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord

² LOD = Detektionsgrænsen. LOD varierer fra 0.20 (<15%fedt), 0,25 (15-30%fedt) og til 0.4 (>30%fedt) µg/kg.

