



LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

DIOXIN OG PCB I MUSLINGER FRA DANMARK KONTROLRESULTATER 2005-2008

Projekt J. nr.: 2004-20-64-00392, 2006-20-64-00513, 2006-20-64-00598 og 2007-20-64-00715

BAGGRUND OG FORMÅL

Dioxin og PCB hører til gruppen af organiske miljøforureninger og forekommer i fødevarerne dels som følge af den generelle baggrundsforurening og dels som følge af punktkildeforureninger.

Her rapporteres resultaterne af analyse af stikprøver af forskellige muslinger fra danske opdrætsanlæg og produktionsområder i perioden 2005-2008. Prøverne blev udtaget af Fødevarestyrelsens Kontrolafdelingerne, koordineret af Kontrolafdeling Viborg. Analyserne blev foretaget af Fødevarestyrelsens laboratorium i Ringsted.

EU har i forordning 1881/2006/EF fastsat grænseværdier for dioxin og dioxinlignende PCB i fødevarer. Endvidere har EU i henstilling 2006/88/EF fastsat indgrebsværdier for dioxin og dioxinlignende PCB i fødevarer.

RESULTATER

Der blev i alt analyseret 42 prøver. Oversigt over resultaterne er vist i nedenstående tabel.

Indhold af Dioxin og pcb (middelværdier):

Produkter af	Antal prøver	Dioxin TEQ (UB) (pg/g PRØVE)	PCB TEQ (UB) (pg/g PRØVE)	SUM Dioxin og PCB TEQ (UB) (pg/g PRØVE)	IKKE Dioxin- lignende PCB (i-PCB-sum) (ng/g PRØVE)
Blåmuslinger	32	0,18	0,15	0,33	1,45
Hjertemusling	2	0,16	0,07	0,23	0,49
Trugmusling	2	0,11	0,07	0,18	0,81
Østers	6	0,60	0,14	0,74	1,05

KONKLUSION OG VURDERING

- Ingen prøver overskred indgrebs- eller grænseværdier for indhold af dioxin og PCB.
- Der er generelt lavt indhold af både dioxin og PCB i muslinger og østers uanset fangstområde.

- De højeste fund af dioxin i muslinger og østers var henholdsvis 0.7 og 1.0 pg PCDD/F-TEQ/g prøve.
- De højeste fund af PCB i muslinger og østers var henholdsvis 0.7 og 0.3 pg PCB-TEQ/g prøve.

Kontaktpersoner:

Fødevarestyrelsen Øst, Laboratoriet: Søren Sørensen (ssn@fvst.dk)

Fødevarestyrelsen Øst, Laboratoriet: Kirsten Halkjær Lund (khl@fvst.dk)

Fødevarestyrelsen, Kemi og Fødevarekvalitet: Lulu Krüger (lchk@fvst.dk)

DTU Fødevareinstituttet: Tommy Licht Cederberg (tice@food.dtu.dk)

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord