



CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

Chlorpesticider og PCB i fødevarer KONTROLRESULTATER 2009

Projekt J. nr.: 2008-20-65-00732 og 2008-20-64-00789

BAGGRUND OG FORMÅL

Fødevarestyrelsen har igennem en årrække fulgt indholdet af OCP (chlorpesticider) og PCB'er (Polychlorerede bifenyler) i en række animalske fødevarer. Til prøverne er udvalgt de fødevarer, der bidrager væsentligt til indtaget af chlorpesticider og PCB. Stofferne har tidligere været anvendt i Danmark og da de nedbrydes meget langsomt forekommer de stadig i naturen og bidrager til opkoncentring i dyr og mennesker.

Kontrollen sker både af hensyn til fødevarerens sikkerhed, men også som dokumentation for kvaliteten af danske fødevarer. Der udtages fedtprøver fra kød, æg, mælk og fisk til analyse for indhold af miljøforureninger som inkluderer Chlorpesticider og PCB. Analyserne blev foretaget af laboratoriet ved Fødevareregion Vest.

RESULTATER

Niveauerne af OCP og PCB i prøverne [ng/g for fisk og æg; ng/g fedt for mælk, æg og ost]

	Antal prøver	OCP indhold (enkeltstoffer)	PCB indhold (enkeltstoffer)
Ål	7	<LOQ - 14.5	<LOQ - 5.3
Havbrugsørred	15	<LOQ - 7.8	<LOQ - 3.9
Dambrugsørred	68	<LOQ - 1.7	<LOQ - 0.9
Mælk	55	<LOQ - 11.7	<LOQ - 28.9
Æg	40	<LOQ - 25.5	<LOQ
Udenlandsk mejeri (ost, mælk og smør)	55	<LOQ - 14.7	<LOQ - 2.5
Fedt (kylling, okse, svin, lam, hjort)	142	<LOQ - 21	<LOQ - 19
Udvalgte fisk	46	<LOQ - 43	<LOQ - 19

LOQ: Bestemmelsesgrænsen

KONKLUSION OG VURDERING

Generelt svarer alle de fundne niveauer, til niveauerne der er fundet de tidligere år og der blev ikke påvist nogen overskridelse af grænseværdier eller det vejledende aktionskrævende niveau. Der påvises mange af stofferne i fiskeprøverne, men for mælk er det stort set kun HCB og DDE, og for udenlandske mejeriprodukter og fedtprøver påvises oftest DDE, HCB og PCB. For æg påvises der sjældent chlorpesticider og PCB.

Kontaktpersoner:

Fødevarestyrelsen: Lulu Krüger (LCHK@FVST.dk)

Fødevarestyrelsens laboratorium: Arne Højgård (ARHO@FVST.DK)

DTU Fødevareinstituttet: Arvid Fromberg (ARFR@FOOD.DTU.DK)

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord