



CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

DIOXIN OG PCB I FISK OG FISKEPRODUKTER. KONTROLRESULTATER 2010

Projekt J. nr.: 2009-20-64-00102, 2008-20-64-00877, 2009-20-64-00175, 2009-20-64-00173 OG 2009-20-64-00174

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 fisk og fiskeprodukter på det danske marked i 2010. Prøver af sild blev udtaget af DTU Aqua i forbindelse med deres togter i østlige Østersø, da det er områder med fangstforbud. Øvrige prøver blev udtaget af Fødevareregionerne hos grossister og detailvirksomheder. Analyserne blev foretaget af laboratoriet ved Fødevareregion Øst.

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. I Bekendtgørelse nr. 457 af 10/06/2009 beskrives forbudet mod fiskeri og fangst af sild til humant konsum i østlige Østersø.

RESULTATER

Der blev i alt analyseret 49 prøver af fisk og fiskeprodukter i 2010. 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 (ICES-6) (NG/G PRØVE)
FISKEOLIE TIL KONSUM	6	0.20	0.74	0.94	5.4
DETAILFISK	18	0.085	0.090	0.18	0.64
SILD FRA ØSTLIGE ØSTERSØ	23	2.1	1.8	3.8	13
TORSKELEVER, RØGET	1	2.6	8.5	11	59
LAKS, RØGET	2	0.23	0.62	0.85	4.5

KONKLUSION OG VURDERING

- Fiskeolie til konsum: Kontrollen bestod af både danske og udenlandske produkter. Alle de analyserede prøver havde meget lavt indhold af både dioxin og PCB.
- Detailfisk: 5 havtasker, 3 laks, 2 pangasius, 2 tilapia, 2 helleflynder, samt en prøve af diverse importerede fisk (kongemakrel, Alask pollock, haj, trommefisk). Alle fisk havde indhold af dioxin og PCB langt under grænse- og indgrebsværdierne.
- Sild fra østlige Østersø: Prøverne var spredt ud i hele området fra 15°E til 18°E. Prøverne udtages af de største/ældste sild fra hver station af DTU Aqua på deres forårs og efterårs togter. En enkelt prøve af sild overskred indgrebsværdien for dioxin. Alle øvrige prøver var under indgrebs- og grænseværdierne.
- Røget torskelever: For fiskelever er der kun grænseværdi for summen af dioxin og PCB og den analyserede prøve lå langt under denne grænse på 25 pg TEQ/g friskvægt.
- Røget laks: indholdet i begge laks var langt under indgrebs- og grænseværdierne.

Kontaktpersoner:

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

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

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

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

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord