



## CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

### PAH I RØGET FISK OG FISKEVARER 2010 KONTROLRESULTATER 2010 Projekt J. nr.: 2009-20-64-00188

#### BAGGRUND OG FORMÅL

Fødevarestyrelsen har udført en kontrol af indholdet af polycykliske aromatiske hydrokarboner (PAH) i røget fisk og fiskevarer i 2010. 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. røgning. Der er grænseværdier i EU for indholdet af et stof, nemlig benzo[*a*]pyren i røget fisk, herunder røget krebsdyr på 5 µg/kg. 15 af PAH'erne inklusiv benzo[*a*]pyren er kræftfremkaldende og summen af 4 PAH (benzo[*a*]pyren, benzo[*a*]anthracen, chrysen og benzo[*b*]fluoranthen) vil fra 2012 indgå i lovgivningen.

Her rapporteres resultaterne af Fødevarestyrelsens kontrol af indholdet af PAH i 15 røget fisk i 2010. 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. Analysemetoden følger retningslinier for analysemetoder for offentlig kontrol angivet i Kommissionens direktiv nr. 333/2007 af 28 marts 2007. EU forordningerne og direktiver kan findes på hjemmesiden: <http://europa.eu.int/eur-lex>.

#### RESULTATER

Der blev i alt analyseret 15 prøver røget fisk fordelt på følgende fiskearter med resultaterne for indhold af benzo[*a*]pyren og PAH 4 beregnet som "lower bound" herunder.

##### INDHOLD AF BENZO[*a*]PYREN (BAP) OG PAH 4 I RØGEDE FISK:

PRØVETYPE	ANTAL PRØVER	BAP GENNEMSIT (µG/KG)	BAP INTERVAL (µG/KG)	PAH 4 GENNEMSIT (µG/KG)	PAH 4 INTERVAL (µG/KG)
LAKS	2	<0,3	<0,3-<0,3	0,4	<0,3-0,7
MAKREL	3	<0,3	<0,3	0,5	<0,3-1,0
SILD	3	1,4	<0,3-2,3	10	1,0-18
ÅL	3	0,6	<0,3-1,1	3,5	0,9-7,4
SMØRFISK	1	0,3	-	2,4	-
SVÆRFISK	1	<0,3	-	0,7	-
MUSLING	1	1,6	-	12	-
REJER	1	0,8	-	2,6	-

-IKKE RELEVANT AT ANGIVE

---

## KONKLUSION OG VURDERING

---

Analyseresultaterne viser at 8 af 15 røgede fiske prøver har indhold under kvantificeringsgrænsen for benzo[a]pyren. Røget rejer og muslinger har et indhold af benzo[a]pyren på niveau med røget sild og ål, som i øvrigt har de højeste indhold. Antallet af prøver er dog for lille til en generel vurdering.

Kontaktpersoner:

Lene Duedahl-Olesen, [lduo@food.dtu.dk](mailto:lduo@food.dtu.dk)

Arne Højgaard, Fødevarestyrelsens laboratorium, [ARHO@FVST.DK](mailto:ARHO@FVST.DK)

Dorthe Licht Cederberg, Fødevarestyrelsen, [DLI@FVST.DK](mailto:DLI@FVST.DK)

*Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord*