



CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

PAH I RØGET FISK OG GRILLKØD 2010 KONTROLRESULTATER 2010 Projekt J. nr.: 2008-20-64-00829

BAGGRUND OG FORMÅL

Fødevestyrelsen har udført en kontrol af indholdet af polycykliske aromatiske hydrokarboner (PAH) i røget fisk og grillstegt kød 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. 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 og summen af 4 PAH (benzo[a]pyren, benzo[a]anthracen, chrysen og benzo[b]fluoranthren) vil fra 2012 indgå i lovgivningen.

Her rapporteres resultaterne af Fødevestyrelsens kontrol og kortlægning af indholdet af PAH i 36 røget fisk og 28 grillstegte kødprodukter 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 36 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 PRODUKTER:

PRØVETYPE	ANTAL PRØVER	BAP GENNEMSIT (µG/KG)	BAP INTERVAL (µG/KG)	PAH 4 GENNEMSIT (µG/KG)	PAH 4 INTERVAL (µG/KG)
LAKS	7	0,4	<0,3-1,7	2,0	<0,3-7,9
MAKREL	7	0,1	<0,3-0,5	0,7	<0,3-2,7
SILD	4	0,7	<0,3-1,8	4,2	0,6-9,7
SMØRFISK	5	0,5	<0,3-0,8	3,4	0,5-9,9
STENBIDER	2	<0,3	<0,3	0,3	<0,3-0,6
TORSKEROGN	5	4,8	<0,3-13,3	23	0,3-67
ÅL	2	0,2	<0,3-0,3	1,0	0,6-1,5

ANDRE	4	<0,3	<0,3	0,5	<0,3-1,5
-------	---	------	------	-----	----------

Der blev i alt analyseret 28 prøver grillstegt kød fordelt på følgende typer 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 GRILLSTEGT KØD:

PRØVETYPE	ANTAL PRØVER	BAP GENNEMSIT (µG/KG)	BAP INTERVAL (µG/KG)	PAH 4 GENNEMSIT (µG/KG)	PAH 4 INTERVAL (µG/KG)
OKSE	14	0,9	<0,3-2,9	2,4	<0,3-7,3
KYLLING	6	0,2	<0,3-0,6	0,9	<0,3-4,4
SVIN	6	<0,3	<0,3	0,5	0,4-0,6
LAM	2	<0,3	<0,3	<0,3	<0,3

KONKLUSION OG VURDERING

Analyseresultaterne viser at 23 af 36 røgede fiske prøver samt 19 ud af 28 grillstegte prøver har indhold under kvantificeringsgrænsen for benzo[a]pyren. To prøver røget torske- rogn overskred den gældende grænseværdi for benzo[a]pyren med indhold på henholdsvis 13,3 og 5,8 µg/kg. 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.

Udover anvendelsen af lidt højere forbehandlingstemperaturer for fisk og lidt højere grillstegnings temperaturer for kød med de højeste PAH indhold er der ikke fundet direkte sammenhæng mellem produktionsmetoder og indhold af PAH.

Kontaktpersoner:

Lene Duedahl-Olesen, lduo@food.dtu.dk

Arne Højgaard, Fødevarestyrelsens laboratorium, ARHO@FVST.DK

Dorthe Licht Cederberg, Fødevarestyrelsen, dli@fvst.dk

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord