



## CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

### Kontrol og overvågning af indholdet af PCB congener og chlorpesticider i animalske produkter, samt opdrættede fisk iht. dir. 96/23/EF, samt i sild og torskelever

#### KONTROLRESULTATER 2010 Projekt J. nr.: 2009-20-65-00105

---

#### BAGGRUND OG FORMÅL

---

Fødevarestyrelsen har igennem en årrække fulgt indholdet af chlorpesticider (OCP) og PCB congener i en række animalske fødevarer. Dels som en del af kontrollen af animalske produkter iht. EU direktiv 96/23 og dels i andre fødevarer, for at give indtryk af niveauerne i udvalgte fødevarer der bidrager væsentligt til indtaget af chlorpesticider og PCB. Dette gøres både af hensyn til fødevareresikkerheden, men også som dokumentation for kvaliteten af danske fødevarer, samt på baggrund af blandt andet krav fra amerikanske myndigheder. Der udtages fedtprøver for kød, æg, mælk og fisk der analyseres for indhold af miljøforureningerne som inkluderer udvalgte chlorpesticider og PCB.

---

#### RESULTATER

---

Generelt svarer alle de fundne niveauer til dem 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 i mælk og fedtprøver påvises oftest kun chlorpesticiderne DDE, HCB og PCB og i æg er stofferne ikke fundet.

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 – 13.4	<LOQ – 7.4
Havbrugsørred	25	<LOQ – 8.1	<LOQ – 4.3
Dambrugsørred	59	<LOQ – 7.5	<LOQ – 2.4
Mælk	52	<LOQ – 7.6	<LOQ – 6.3
Æg	42	<LOQ	<LOQ
Fedt (kylling, okse, svin, får, hjort, hest)	144	<LOQ - 28	<LOQ - 22

LOQ: Bestemmelsesgrænsen

---

## KONKLUSION OG VURDERING

---

Der er ingen grænseværdier for PCB i fødevarer. Alle de fundne indhold er dog lave og giver ikke anledning til bekymring. Indholdene vurderes efter fødevarereforordningens artikel 14 (forordning 178/2002).

Kontaktpersoner:

Fødevarestyrelsen: Lulu Krüger ([LCHK@FVST.DK](mailto:LCHK@FVST.DK))

Fødevarestyrelsens laboratorium: Arne Højgård ([ARHO@FVST.DK](mailto:ARHO@FVST.DK)) og Laust Østergaard ([LAOE@FVST.DK](mailto:LAOE@FVST.DK))

DTU Fødevarerinstitutionen: Arvid Fromberg ([ARFR@FOOD.DTU.DK](mailto:ARFR@FOOD.DTU.DK))

*Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord*