



LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

FLOUREREDE FORBINDELSER I ANIMALSKE PRODUKTER jf. henstilling 2010/161

Projekt J. nr.:
2010-20-65-00219 Animalske fødevarer undtagen fisk
2010-20-65-00220 Opdrættet fisk

BAGGRUND OG FORMÅL

Perfluoralkyl stoffer (herefter perfluorerede forbindelser) anvendes i pletafvisende belægninger til tekstiler og tæpper, oliebestandige belægninger til papirprodukter, brandslukningsskum, overfladeaktive midler og insektmidler. Vigtige stoffer i denne gruppe er perfluorooctansulfonat (PFOS) og perfluorooctansyre (PFOA). EFSA har vurderet stofferne og fundet, at der mangler data for indhold af perfluorerede forbindelser i fødevarer som kan stamme fra pap- og papir emballage. I henhold til Kommissionens henstilling 2010/161/EU af 17. marts 2010 om overvågning af perfluoralkylstoffer i fødevarer, skal indholdet i fødevarer derfor overvåges.

Prøverne i dette projekt er håndteret i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 1883/2006 af 19. december 2006 om prøveudtagnings- og analysemetoder til offentlig kontrol af indholdet af dioxiner og dioxinlignende PCB'er i visse fødevarer.

RESULTATER

Der blev analyseret 43 prøver udtaget i 2011 fordelt på 8 prøver akvakulturfisk (4 dambrugsørred og 4 havbrugsørred) og 35 øvrige prøver af animalsk oprindelse (4 kvæg, 3 kylling og 28 svin).

De perfluorerede forbindelser er analyseret i muskelvæv, da det er her de findes. Prøverne er analyseret af DTU Fødevareinstituttet ved LC-MS/MS. Bestemmelsesgrænsen har været 0,5 µg/kg våd vægt.

	antal prøver	antal >0.5ng/g PFOS	max PFOS ng/g	antal >0.5ng/g PFOA
kylling	3	0	<0.5	0
okse	4	0	<0.5	0
svin	28	0	<0.5	0
ørred, hav	4	1	0.53	0
ørred, dam	4	0	<0.5	0

KONKLUSION OG VURDERING

- Der blev ikke fundet perfluorerede stoffer over detektionsgrænsen, på 0,5 ng/g vådvægt, i de 35 prøver kød.
- Der blev fundet indhold af PFOS (perfluoroktansulfonat) på 0,53 ng/g vådvægt (lige over detektionsgrænsen) i en prøve af havbrugsørred mens der i de øvrige prøver fra fisk ikke blev fundet indhold.

Kontaktpersoner:

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

Fødevarestyrelsen, Kemi og Fødevarekvalitet: Dorte Licht Cederberg dli@fvst.dk

Danmarks Tekniske Universitet, Fødevareinstituttet: Kit Granby kgra@food.dtu.dk

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord