



LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

Fluorerede forbindelser i vilde fisk - 2011 jf. henstilling 2010/161

Projekt J. nr.:
2010-20-64-00290

BAGGRUND OG FORMÅL

Perfluoralkyl stoffer (fluorerede forbindelser) er industrielle forureninger som anvendes i pletafvisende belægninger til tekstiler og tæpper, oliebestandige belægninger til papirprodukter, brandslukningsskum, overfladeaktive midler og insektmidler. Vigtige stoffer i denne gruppe er perfluoroktansulfonat (PFOS) og perfluoroktansyre (PFOA). EFSA har vurderet stofferne og fundet, at der mangler data for indhold af fluorerede forbindelser i fødevarer. I henhold til henstilling 2010/161 skal indholdet i fødevarer derfor overvåges.

Regler: Kommissionens henstilling 2010/161/EU af 17. marts 2010 om overvågning af perfluoralkylstoffer i fødevarer.

RESULTATER

Der er af Fiskeridirektoratet i Randers i 2011 udtaget 9 prøver vilde fisk, fordelt med 6 prøver sild, 1 prøve ising, 1 prøve rødspætte og 1 prøve torsk. De perfluorerede forbindelser er analyseret på muskelvæv, da det er her stofferne findes. Prøverne er analyseret af DTU Fødevarerinstitutionen ved LC-MS/MS. Bestemmelsesgrænsen er 0,5 ng/g våd vægt.

	antal prøver	antal >0.5ng/g PFOS	max PFOS ng/g	Middel PFOS ng/g	antal >0.5ng/g PFOA
Sild	6	6	2,0	1,6	0
Ising	1	1	1,7	1,7	0
Rødspætte	1	1	3,3	3,3	0
Torsk	1	1	1,3	1,3	0

KONKLUSION OG VURDERING

- Der er fundet indhold af PFOS (perfluoroktansulfonat) i alle prøver af vilde fisk, men i lave niveauer langt under aktionsgrænsen. Indholdet er højest i rødspætte, som er en bundlevende fisk (fladfisk).

- Der er ikke fundet indhold af perfluorooctansyre (PFOA) over detektionsgrænsen på 0,5 ng/g vådvægt.
- Da de perfluorerede stoffer akkumuleres i muskelvæv, ses ingen sammenhæng med fedtindholdet, som det er tilfældet for andre organiske miljøforureninger, f.eks. dioxin.

Kontaktpersoner:

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

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

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

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord