



## CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

### PAH I RÅ FISK OG FISKEVARER 2011 KONTROLRESULTATER 2011 Projekt J. nr.: 2009-20-64-00188

#### BAGGRUND OG FORMÅL

Fødevestyrelsen har udført en kontrol og kortlægning af indholdet af polycykliske aromatiske hydrokarboner (PAH) i rå fisk og fiskevarer i 2011. Det er relevant at kende baggrundsniveauerne af hensyn til de fastsatte grænseværdier, og til andre projekter hvor indholdet af PAH efter tilberedning rapporteres. Der er grænseværdier i EU for indholdet af et stof, nemlig benzo[a]pyren i rå fisk på 2 µg/kg og i ubehandlede muslinger på 10 µg/kg. 15 af PAH'erne inklusiv benzo[a]pyren er kræftfremkaldende. Fra 2012 vil grænseværdierne inkludere summen af 4 PAH, nemlig benzo[a]pyren, benzo[a]anthracen, benzo[b]fluoranthren og chrysen.

Her rapporteres resultaterne af Fødevestyrelsens kontrol og kortlægning af indholdet af PAH i 10 rå fisk og fiskevarer i 2011. Prøverne blev udtaget af Fødevareregionerne hos producenterne. Analyserne af i alt 24 PAH 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 10 prøver rå fisk og fiskevarer fordelt på følgende arter 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 RÅ FISK OG FISKEVARER 2011:

PRØVETYPE	ANTAL PRØVER	BAP GENNEMSIT (µG/KG)	BAP INTERVAL (µG/KG)	PAH 4 GENNEMSIT (µG/KG)	PAH 4 INTERVAL (µG/KG)
ISING	1	<0,2		<0,2	
KULMULE	1	<0,2		<0,2	
MAKREL	1	<0,2		<0,2	
PIGHVAR	1	<0,2		<0,2	
SILD	1	<0,2		<0,2	
SKRUBBE	1	<0,2		<0,2	
BLÅ MUSLING	3	<0,2	<0,2	2,1	1,8 - 2,4
MUSLING ANDRE	1	<0,2		3,5	

---

## KONKLUSION OG VURDERING

---

Analyseresultaterne viser at samtlige rå fisk og fiskevarer har indhold under kvantificeringsgrænsen for benzo[*a*]pyren.

Kontaktpersoner:

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

Fødevarestyrelsen: Dorthe Licht Cederberg, [DLI@fvst.dk](mailto:DLI@fvst.dk)

Fødevarestyrelsens laboratorium: Arne Højgaard, [ARHO@fvst.dk](mailto:ARHO@fvst.dk)

*Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord*