



LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

DIOXIN OG PCB I FISK FRA DANMARK KONTROLRESULTATER 2011 Projekt J. nr.: 2010-20-64-00293

BAGGRUND OG FORMÅL

Dioxin og PCB hører til gruppen af organiske miljøforureninger og forekommer i fødevarerne dels som følge af den generelle baggrundsforurening, og dels som følge af punktkildeforureninger.

Her rapporteres resultaterne af analyse af stikprøver af forskellige fisk og fiskeprodukter på det danske marked i 2011. Prøverne blev udtaget af Fødevarerregionerne hos grossister og detailvirksomheder. Analyserne blev foretaget af laboratoriet ved Fødevarerregion Øst.

EU har i forordning 1881/2006/EF fastsat grænseværdier for dioxin og dioxinlignende PCB i fødevarer. Endvidere har EU i henstilling 2006/88/EF fastsat indgrebsværdier for dioxin og dioxinlignende PCB i fødevarer.

RESULTATER

Der blev i alt analyseret 26 prøver. Oversigt over resultaterne er vist i nedenstående tabel.

INDHOLD AF DIOXIN OG PCB (MIDDELVÆRDIER):

PRODUKTER AF	ANTAL PRØVER	DIOXIN TEQ (UB) (PG/G PRØVE)	PCB TEQ (UB) (PG/G PRØVE)	SUM DIOXIN OG PCB TEQ (UB) (PG/G PRØVE)	IKKE DIOXIN-LIGNENDE PCB (ICES-6) (NG/G PRØVE)
BRISLING (BENFRI SILD)	1	0.64	0.95	1.6	5.1
LAKS, RØGET	8	0.21	0.48	0.69	4.3
LAKS, RØGET, ØSTERSØEN	3	1.2	2.1	3.3	13
MAKREL, RØGET	4	0.19	0.53	0.72	3.7
KIPPERS (RØGET SILD)	3	0.73	0.66	1.4	6.3
ÅL, FERSK	4	2.1	2.4	4.4	22
ÅL, RØGET	3	0.80	2.0	2.8	15

KONKLUSION OG VURDERING

- Ingen prøver overskred indgrebs- eller grænseværdier for indhold af dioxin og PCB.

- Brisling ("benfri sild"): Produceret i Letland af brisling fra Nordatlanten. Congenfordelingen bekræfter at der ikke er tale om Østersø-brisling.
- Røget laks: Der er tydeligvis højere indholdet i de 3 laks med oprindelse i Østersøen end laks fra import, men alle prøver er langt under grænseværdierne.
- Røget makrel: lavt indhold af dioxin og PCB i alle prøver. Den ene prøve kom fra Skotland. De 3 andre makrel prøver er røget i Danmark, men fangstområdet er ukendt.
- Kippers ("røget sild"): 2 prøver kippers på dåse og 1 prøve friskrøget sild.
- Ål (fersk og røget): Der er stor variation på indholdet i de undersøgte ål. De 3 røgede ål og den ene ferske ål har relativt lavt indhold af dioxin og PCB, mens 3 af de ferske ål har relativt højt indhold af dioxin og PCB. Forskellen har ikke noget med forarbejdningen at gøre, men skyldes formodentlig ålenes oprindelse. De 3 ferske ål med højest indhold var vildlevende ål fra danske farvande. De 4 prøver med lavt indhold, formodes alle at være opdrætsål, som er fedet op med kontrolleret foder med lavt indhold af dioxin og PCB.

Kontaktpersoner:

Fødevarestyrelsen Øst, Laboratoriet: Søren Sørensen (ssn@fvst.dk)

Fødevarestyrelsen Øst, Laboratoriet: Kirsten Halkjær Lund (khl@fvst.dk)

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

DTU Fødevareinstituttet: Tommy Licht Cederberg (tlce@food.dtu.dk)

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord