



## LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

### DIOXIN OG PCB I KØDKEGLER FRA GRILL OG INDUSTRIELLE PRODUKTER MED HØJT FEDTINDHOLD. KONTROLRESULTATER 2011 Projekt J. nr.: 2010-20-793-00117

---

#### 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. Projektet udføres som et kontrol- og overvågningsprojekt.

Her rapporteres resultaterne af analyse af stikprøver af kødkegler fra grill og industrielle produkter med højt fedtindhold på det danske marked i 2011. Prøverne blev udtaget af Fødevareregionerne hos grossister og detailvirksomheder. Analyserne blev foretaget af laboratoriet ved Fødevareregion Øst.

For kødkegler (döner-kebab-, gyro- og shawarma-kegler) er der tale om industrielt fremstillede produkter, hvor der mangler data for indholdet af dioxin og PCB. Dele af befolkningen kunne tænkes at spise meget af disse produkter. Der kan være tale om ret fede produkter, hvor der kunne benyttes kød af dårlig kvalitet, som derfor har mulighed for højt indhold af dioxin og PCB.

De fede industrielt fremstillede produkter kan være tilsat forskellige former for fedt af tvivlsom herkomst. De dioxin-skandaler der har været indenfor de seneste 10 år har i flere tilfælde været på grund af mere eller mindre bevidst tilsætning af olie forurennet med dioxin/PCB der er uegnet til menneske/dyre-føde - senest er dette set i den tyske dioxinskandale i januar 2011.

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. Blandingsprodukter kan være svære at vurdere ifht. indgrebs- og grænseværdier. Hovedmistanken for kontaminering i de undersøgte produkter var den vegetabiliske fedt der er benyttet ved fremstilling, derfor er det indgrebs- og grænseværdi for vegetabilisk fedt, der er benyttet til at vurdere indholdet i prøverne. Grænseværdien for vegetabiliske olier og fedt er samtidig en af de laveste værdier, så kan produktet overholde denne værdi, kan det også overholde de andre værdier.

---

## RESULTATER

---

Der blev i alt analyseret 20 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)
MAYONNAISE OG SAUCE	2	0.15	0.039	0.19	0.62
KAGE, CHIPS OG KIKS	6	0.13	0.045	0.18	0.77
THAI FÆRDIGRET	1	0.25	0.047	0.30	0.52
OKSE, DÖNER KEBAB OG HAKKET	9	0.30	0.63	0.93	3.0
KYLLING, DÖNER KEBAB OG CORDON BLEU	2	0.26	0.15	0.41	1.3

---

## KONKLUSION OG VURDERING

---

- Ingen prøver overskred indgrebs- eller grænseværdier for indhold af dioxin og PCB.
- I de fleste produkter var der et ensartet lavt niveau af dioxin og PCB, som lå langt fra indgrebs- og grænseværdierne. Der er altså ingen tegn på at der har været benyttet nogen former for kontamineret fedtstof til fremstilling af de undersøgte produkter.
- Den eneste produktgruppe, hvor der var en mindre variation i indholdet af dioxin og PCB, var der hvor oksekød indgik. Det indhold vi finder for dioxin og PCB stemmer meget fint overens med indholdet i dansk oksekød, hvor indholdet stammer fra baggrundsforureningen af de marker hvor dyrene græsser.

---

Kontaktpersoner:

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

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

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

DTU Fødevareinstituttet: Tommy Licht Cederberg ([tlice@food.dtu.dk](mailto:tlice@food.dtu.dk))

*Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord*