



LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT 2012

Fluorerede forbindelser i vegetabiliske produkter og vilde fisk jf. henstilling 2010/161

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

BAGGRUND OG FORMÅL

Perfluoralkyl stoffer (herefter 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 perfluorooctansyre (PFOA). EFSA har vurderet stofferne og fundet, at der mangler data for indhold af perfluorerede forbindelser i fødevarer. I henhold til Kommissionens henstilling 2010/161/EU af 17. marts 2010 om overvågning af perfluoralkylstoffer i fødevarer, 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 Fødevarestyrelsen i 2012 udtaget 8 prøver vilde fisk, fordelt med 2 prøver ising, 2 prøver rødspætter, 2 prøver sej, 1 prøve sild, og 1 prøve torsk. Der er derudover udtaget 11 prøver grøntsager fordelt med 4 prøver gulerødder, 4 prøver kartofler og 3 prøver salat.

De fluorerede 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.

2012	antal prøver	antal >0.5ng/g PFOS	max PFOS ng/g	middel PFOS ng/g	antal >0.5ng/g PFOA
Ising	2	2	2,91	0,67	0
Rødspætte	2	2	2,69	2,08	0
Sej	2	2	1,71	1,40	0
Sild	1	1	0,73	0,73	0
Torsk	1	1	0,83	0,83	0
Gulerødder	4	0	<0,5	<0,5	0
Kartofler	4	0	<0,5	<0,5	0
Salat	3	0	<0,5	<0,5	0

KONKLUSION OG VURDERING

- Der er fundet indhold af PFOS (perfluoroktansulfonat) i alle prøver af vilde fisk. Der er ikke fundet indhold af perfluorooctansyre (PFOA) over detektionsgrænsen på 0,5 ng/g vådvægt. Indholdene er højest i ising og rødspætte, som er en bundlevende fisk (fladfisk). 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