



LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

PERCHLORAT I FØDEVARER KONTROLRESULTATER 2014 Projekt J. nr.: 2009-20-64-00089

BAGGRUND OG FORMÅL

Perchlorat i miljøet kommer primært fra brugen af nitrat-kunstgødning. Perchlorat kan også dannes under nedbrydning af natrium-hypochlorit, der i nogle lande anvendes til at desinficere drikkevand. Vand, jord og gødning anses derfor for at være potentielle kilder til perchlorat forurening i fødevarer.

Ved produktion af bladgrønt, friske urter og selleri i væksthuse, kan anvendelsen af visse gødninger resultere i en ophobning af perchlorat i jorden og som resultat af dette, kan der forekomme påviselige restindhold af perchlorat i bladgrønt dyrket i væksthuse.

Prøverne i dette projekt er håndteret i henhold til Kommissionens direktiv 2002/63/EF af 11. juli 2002 om EF-metoder til prøveudtagning til officiel kontrol af pesticidrester i og på vegetabiliske og animalske produkter og om ophævelse af direktiv 79/700/EØF.

RESULTATER

Der blev analyseret 21 prøver for perchlorat fordelt på ni forskellige matricer. Prøverne er udtaget, homogeniseret og afvejet af FVST, Ringsted. Prøverne er analyseret for indhold af perchlorat af DTU, Fødevareinstituttet ved LC-MS/MS. Kvantificeringsgrænsen var 0,01 mg/kg.

	Antal prøver	Fund	Indhold i mg/kg	EU grænse i mg/kg
Tomat	6	0	< 0,01	0,2
Agurk	6	0	< 0,01	0,2
Kartoffel	1	0	< 0,01	0,2
Salat	3	0	< 0,01	1,0
Jordbær	1	0	< 0,01	0,5
Peberfrugt, rød	1	0	< 0,01	0,5
Peberfrugt, grøn	1	0	< 0,01	0,5
Persille	1	1	0,019	1,0
Basilikum	1	1	0,124	1,0

KONKLUSION OG VURDERING

- I to ud af 21 prøver blev der fundet perchlorat. Begge fund blev gjort i krydderurter.
- Indholdet af perchlorat i persille og basilikum overskrider ikke den i EU aftalte grænse på 1,0 mg/kg.

Kontaktpersoner:

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

DTU Fødevareinstituttet, Laboratoriet: Gitte Andersen (giand@food.dtu.dk)

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord