

### Kontrol af kemiske forureninger i fødevarer

- Grundregler: ☉ For forarbejdede og sammensatte fødevarer anvendes artikel 2 i forordning 1881/2006 = Acceptabelt indhold beregnes ud fra tilladt indhold i råvarerne  
 ☉ Konkrete vurderinger af kontaminanter i fødevarer uden grænseværdier laves efter artikel 14 i forordning 178/2002 – se på EFSA eller JECFA vurderinger  
 ☉ Konkrete vurderinger af afsmitning fra materialer og genstande uden grænseværdier foretages efter artikel 3 i forordning 1935/2004 – basis fx EFSA eller JECFA vurderinger

**Rød:** Risiko for problematisk indhold (analytisk kontrol og dokumentkontrol i egenkontrol). **Gult:** Mindre risiko for problematisk indhold (dokumentation i egenkontrol) **Grøn:**

Problematisk indhold forekommer kun sjældent.

Kemisk forurening	Oprindelse	Mælk	Fedt	Frugt , grøntsager og kaffe	Cerealier	Kød og indmad	Fisk og fiskevarer	Æg	Sukker, honning og snack- produkter	Salt, krydderier, saucer	Kosttilskud Særlig ernæring
<b>Miljøforureninger</b>											
<b>Chlorpesticider</b>	Miljøforurening		Animalsk fedt				Fede fisk				Fiskeolie
<b>Dioxin og PCB</b>	Miljøforurening fra forbrænding og udfaset industrikemikalie		Animalsk fedt			Hestekød. Indmad, særligt fårelever	Fede fisk og fiskevarer – særligt fra Østersøen	Æg fra mindre besætninger af udegående høns			Fiskeolie
<b>Bromerede og fluorede forbindelser</b>	Miljøforureninger										
<b>Tetrachlorethylen</b>	Miljøforurening fra f.eks. Renserier										
<b>Metaller:</b> Bly Cadmium Kviksølv Tin Uorganisk arsen	Industriel forurening, vulkansk aktivitet. Tin er afsmitning fra dåser.			Bly i bladgrøntsage r og bær. Cadmium i rodfrugter. Tang.	Cadmium i klid og fuldkorn. Uorganisk arsen i ris	Bly i vildt. Cadmium i indmad.	Kviksølv i store rovfisk. Cadmium i krebsdyr især brunt krabbekød.		Cadmium i nødder, kakao. Bly i honning.	Bly i krydderier	Bly, cadmium og kviksølv afhængig af råvaren
<b>Radioaktivitet</b>	Udslip fra atomkraftværk			Især svampe							

### Kontrol af kemiske forureninger i fødevarer

- Grundregler: ☉ For forarbejdede og sammensatte fødevarer anvendes artikel 2 i forordning 1881/2006 = Acceptabelt indhold beregnes ud fra tilladt indhold i råvarerne  
 ☉ Konkrete vurderinger af kontaminanter i fødevarer uden grænseværdier laves efter artikel 14 i forordning 178/2002 – se på EFSA eller JECFA vurderinger  
 ☉ Konkrete vurderinger af afsmitning fra materialer og genstande uden grænseværdier foretages efter artikel 3 i forordning 1935/2004 – basis fx EFSA eller JECFA vurderinger

**Rød:** Risiko for problematisk indhold (analytisk kontrol og dokumentkontrol i egenkontrol). **Gult:** Mindre risiko for problematisk indhold (dokumentation i egenkontrol) **Grøn:**

Problematisk indhold forekommer kun sjældent.

Kemisk forurening	Oprindelse	Mælk	Fedt	Frugt , grøntsager og kaffe	Cerealier	Kød og indmad	Fisk og fiskevarer	Æg	Sukker, honning og snack- produkter	Salt, krydderier, saucer	Kosttilskud Særlig ernæring
<b>Procesforureninger</b>											
<b>3-MCPD</b>	Procesforurening (syrehydrolyse)		Vegetabil ske olier og margarine		Kiks m.v.	Pølser m.v.	Postejer m.v.		Snack produkter	Soyaproduk ter	
<b>PAH</b>	Procesforurening (direkte tørring, røgning, grillstegning) og miljø forurening	Pulver. Røget ost	Vegetabil -skeolier	Tørret frugt fx bananchips	Morgenm adsproduk ter	Røgede og tørrede produkter	Røgede og tørrede produkter		Røgede og ristede produkter	Tørrede produkter	Tørrede produkter
<b>Akrylamid</b>	Procesforurening fra stegning af kulhydrater			Stegte kartoffel produkter. Mellemristet kaffe	Ristede/ba gte produkter				Ristede og stegte produkter		
<b>Furan</b>	Dannes i forbindelse med varmebehandling af fødevarer			Fødevarer på glas og dåse. Kaffe		Fødevarer på glas og dåse	Fødevarer på glas og dåse				Babymad på glas

### Kontrol af kemiske forureninger i fødevarer

- Grundregler: ☉ For forarbejdede og sammensatte fødevarer anvendes artikel 2 i forordning 1881/2006 = Acceptabelt indhold beregnes ud fra tilladt indhold i råvarerne  
 ☉ Konkrete vurderinger af kontaminanter i fødevarer uden grænseværdier laves efter artikel 14 i forordning 178/2002 – se på EFSA eller JECFA vurderinger  
 ☉ Konkrete vurderinger af afsmitning fra materialer og genstande uden grænseværdier foretages efter artikel 3 i forordning 1935/2004 – basis fx EFSA eller JECFA vurderinger

**Rød:** Risiko for problematisk indhold (analytisk kontrol og dokumentkontrol i egenkontrol). **Gult:** Mindre risiko for problematisk indhold (dokumentation i egenkontrol) **Grøn:**

Problematiske indhold forekommer kun sjældent.

Kemisk forurening	Oprindelse	Mælk	Fedt	Frugt og grøntsager	Cerealier	Kød og indmad	Fisk og fiskevarer	Æg	Sukker, honning og snackprodukter	Salt, krydderier, saucer	Kosttilskud Særlig ernæring
<b>Naturlige toksiner</b>											
<b>Nitrat</b>	Naturligt forekommende. Kan også være tilsætningsstof.			Salat, spinat, rodfrugter, rødbedejuice, rucola							
<b>Naturligt forekommende giftstoffer</b>	Findes naturligt i råvarerne			Lektiner i rå bønner, kumarin i tonkabønner, solanin i grønne kartofler, cucurbitacin i bitter squash, cyanid i abrikoskerner og bittermandel, phenylhydraziner i rå champignon			Voksestre i escolar, smømakrel/oliefisk.		Glycyrrhizinsyre i lakrids,	Kumarin i kassaiakane 1	Droge listen og Droge listens tillæg for toksikologisk vurdering af planter i kosttilskud
<b>Mykotoksiner:</b> Aflatoksin Ochratoksin A Patulin Fusariumtoksiner	Svampegiftstoffer i frugt, grønt og dyrefoder	Aflatoksin		Patulin i æble, pære, blåbær. Och A i rosiner. Aflatoksin i tørrede figner	Ochratoksin A og fusariumtoksiner	Ochratoksin A i svineryrer (mugnyrer)			Aflatoksin i nødder, ochratoksin A i kakao og lakrids	Aflatoksin i krydderier	Alle mykotoksiner i babymadsprodukter
<b>Proceshjælpstoffer</b>											
<b>Pesticidrester</b>	Anvendelse af pesticider										
<b>Afsmitning fra fødevarekontaktmaterialer</b>	F.eks. Metaller, pap og papir samt gummi	Fede produkter		Tilberedt fx. sure og varme			Fiskeprodukter og fede fisk	Æggeprodukter			Flydende og fede produkter