



LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT 2016

Fluorerede forbindelser i animalske produkter jf. henstilling 2010/161

Projekt J. nr.: 2010-20-65-00219 Animalske fødevarer undtagen fisk
og 2010-20-65-00220 Opdrættet fisk

BAGGRUND OG FORMÅL

Perfluoralkyl stoffer (herefter perfluorerede 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 perfluorooctansulfonat (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 blev analyseret 45 prøver udtaget i 2016 fordelt på 10 prøver akvakulturfisk og 35 øvrige prøver af animalsk oprindelse: 5 dambrugsørred, 5 havbrugsørred, 4 kvæg, 3 kylling, 15 svin, 5 prøver æg, 5 prøver vildt samt 3 prøver mælk.

De perfluorerede forbindelser er analyseret på muskelvæv af kød, da det er her de evt. findes. Prøverne er analyseret på Fødearestyrelsens laboratorium i Århus ved LC-MS/MS. Bestemmelsesgrænsen har været 0,3 - 0,5 µg/kg våd vægt.

	antal prøver	antal >0,4ng/g PFOS	max PFOS ng/g	middel PFOS ng/g	antal >0,5ng/g PFOA
Kylling	3	0	<0,3	-	0
Okse	4	0	<0,3	-	0
Svin	15	0	<0,3	-	0
Æg	5	0	<0,4	-	0
Mælk	3	0	<0,4	-	0
Hjort	5	1	4,7	0,9	0
Ørred, dambrug	5	0	<0,4	-	0
Ørred, havbrug	5	0	<0,4	-	0

KONKLUSION OG VURDERING

- I de 35 prøver vildt/kød/æg/mælk blev der fundet perfluorerede stoffer over bestemmelsesgrænsen på 0,3 ng/g vådvægt i 1 prøve hjort 4,7 PFOS ng/g.
- I de 10 prøver opdrættet fisk blev der ikke fundet perfluorerede stoffer over bestemmelsesgrænsen på 0,4 (PFOS) - 0,5 (PFOA) ng/g vådvægt.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Kontaktpersoner:

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

Fødevarestyrelsen Laboratorium i Århus: Aase Mikkelsen aaag@fvst.dk

Danmarks Tekniske Universitet, Fødevareinstituttet: Kit Granby kgra@food.dtu.dk

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord